

BEP HÔTELLERIE - RESTAURATION
Option Hébergement + CAP Hébergement

Épreuve EP2 : Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements

Session 2002

SUJET

Temps alloué : BEP : 2 h 30

Coefficient : BEP : 6

CAP : 2 h 00

CAP : 4

ATTENTION

- ① Document à rendre et à agraffer avec la copie
- ② Ne pas dégrafer la liasse "sujet" qui doit être rendue complète
- ③ Répondre uniquement sur les feuilles du sujet.

	BEP	CAP
I – Technologie Professionnelle		
A – Connaissances technologiques d'hébergement et de service hôtelier	44	40
B – Connaissances technologiques de restaurant	20	10
C – Connaissances technologiques de cuisine	20	
II – Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	36	30
TOTAL points	120	80

4 – Les NO SHOW :

Donner la définition d'un "no show" :

- a) Comment peut-on les éviter ?
(Donner 5 moyens d'y remédier)

-
-
-
-
-

5 – L'Hôtel des Flots Bleus , à VANNES, classé 3 étoiles. comprend :

88 chambres au total réparties ainsi : 55 chambres à grand lit
30 chambres à 2 lits
3 chambres à 3 lits

Pour la journée d'hier, l'hôtel a loué 84 chambres , et a enregistré 138 clients .

- a) **calculer** le taux d'occupation pour la journée d'hier, en indiquant la formule précise
- b) **calculer** l'indice de fréquentation pour la journée d'hier, en indiquant la formule précise :

-

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II				
BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION				
OPTION HÉBERGEMENT + CAP HÉBERGEMENT	EP2	SUJET	SESSION 2002	2/14

6 – Les différentes formules de petits déjeuners

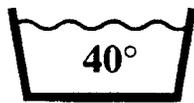
Compléter :

-	Une grande tasse de boissons chaudes : thé, chocolat, café
Petit déjeuner continental	
Brunch	

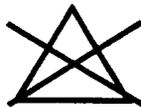
7 – Le linge

- a) un client vous donne sa chemise à nettoyer . Sur l'étiquette, figurent les symboles suivants :

Indiquer à quoi correspond chaque symbole :



.....



.....



.....



.....

- b) Les textiles :

Les fibres sont réparties en 2 catégories : compléter

- Naturelle----- animale-----

-----végétale ----- ,

- ----- acrylique

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION

OPTION HÉBERGEMENT + CAP HÉBERGEMENT

EP2

SUJET

SESSION 2002

3/14

B- CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT (BEP 20 pts – CAP 10 pts)

8 – Le personnel de service :

a) qui suis-je ? ...

J'aménage et j'entretiens la salle de restaurant en vue du service. J'assure le service des plats en veillant à la satisfaction des clients. Un commis travaille avec moi. Mon poste comprend une rangée de plusieurs tables.

b) qui suis-je ? ...

Je travaille surtout dans les restaurants gastronomiques, j'établis la carte des vins, je propose les vins aux clients. Pendant le service, je prends la commande des vins et autres boissons froides ; j'ai parfois un commis.

9 – La classification des vins :

Que signifient les abréviations suivantes :

- AOC :
- AOVDQS :

10 – Les commandes particulières :

Indiquer en toutes lettres les points de cuisson à demander pour :

- un steak grillé :
- une omelette :

11 – Compléter

REGION	1 VILLE	1 FROMAGE AOC	1 VIN AOC
		Munster	
	Dijon		
Val de Loire			

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION OPTION HÉBERGEMENT + CAP HÉBERGEMENT	EP2	SUJET	SESSION 2002	4/14
---	-----	-------	--------------	------

I – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

DEUXIÈME PARTIE

LES QUESTIONS DE 12 À 15 SERONT À TRAITER PAR LES CANDIDATS AU
BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION OPTION HÉBERGEMENT

C – CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE - BEP (uniquement) 20 pts

12 – Comment appelle-t-on les fines tranches détaillées en longueur, sur le filet de canard ?

-

13 – a) Citer 3 volailles à chair blanche :

-

-

-

b) Citer 3 volailles à chair brune :

-

-

-

14 – Les garnitures :

Quel est le principal élément des garnitures suivantes :

- Choisy :

- Dubarry :

- Andalouse :

- Esau :

15 – Indiquer la ville ou la région dans laquelle ces établissements sont implantés :

- Les Frères TROISGROS :

- Bernard LOISEAU :

- Alain DUCASSE :

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION OPTION HÉBERGEMENT + CAP HÉBERGEMENT	EP2	SUJET	SESSION 2002	5/14
---	-----	-------	--------------	------

NOTE PRO FORMA

[Empty rectangular box for the pro forma note content]

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II				
BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION				
OPTION HÉBERGEMENT + CAP HÉBERGEMENT	EP2	SUJET	SESSION 2002	6/14

SCIENCES APPLIQUÉES

*Partie à traiter par les candidats au BEP Hôtellerie-Restaurant
3 options et par les candidats au CAP Cuisine – Restaurant - Hébergement*

1 – Partie ALIMENTATION (12 points) – BEP et CAP –

Recette :

Le quatre-quarts

- 1 – Placer la farine dans une terrine
- 2 – Ajouter le sucre
- 3 – Faire ramollir le beurre et le mélanger énergiquement aux autres ingrédients
- 4 – Casser les œufs, les battre en omelette et les mélanger à la préparation
- 5 – Ajouter la levure chimique, répartir dans un plat et placer au four à 180° C pendant 40 minutes

1.1. Après lecture de la recette, compléter le tableau ci-dessous en :

- Identifiant les aliments (à l'exception de la levure chimique)
- Citant leur constituant essentiel.
- Notant leur principal rôle dans l'organisme.

ALIMENT	CONSTITUANT ESSENTIEL	PRINCIPAL ROLE DANS L'ORGANISME

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine- Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine- Restaurant-Hébergement	EP2	SUJET	Session 2002	7/14
--	-----	-------	--------------	------

1.2. Citer 2 origines possibles des matières grasses et citer 2 exemples concrets pour chacune.

- origine : ex : -

-

- origine : ex : -

-

1.3. Le beurre ne supporte pas la cuisson. Indiquer précisément la raison.

1.4. Proposer les entrées et les desserts permettant d'obtenir des repas équilibrés.

	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée
Plat principal	Omelette Riz	Entrecôte Haricots verts	Lasagnes
Fromage	Camembert	Fromage blanc aux fines herbes	Saint Nectaire
Dessert

1.5. Citer 4 catégories d'aliments entrant dans la composition d'un petit déjeuner continental ou complet.

-

-

-

-

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II				
BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine- Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine- Restaurant-Hébergement	EP2	SUJET	Session 2002	8/14

2-Partie MICROBIOLOGIE (10 points) – BEP et CAP-



Les laits fermentés
sont connus depuis
plus de 5000 ans

Le YAOURT

DÉFINITION LÉGALE

La dénomination yaourt ou yoghourt est réservée au lait fermenté frais obtenu par le développement des seules bactéries lactiques *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, qui doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme, à la date limite de consommation. Le décret prévoit également que le yaourt ne peut subir de traitement de post-ther-

misation, c'est-à-dire de chauffage destiné à détruire les bactéries lactiques et à allonger la

durée de conservation. Le yaourt se distingue donc des autres laits fermentés et des produits thermisés, PAR LA NATU-

RE ET LA PRÉSENCE DES FERMENTS LACTIQUES, le yaourt est donc un produit VIVANT.

ADDITIONS AUTORISÉES

Dans une proportion de 30 % maximum, la législation autorise l'adjonction au yaourt de : poudre de lait écrémé, crème, sucre, fruits, céréales, miel, confiture, aspartame (édulcorant à fort pouvoir sucrant et d'apport calorique pratiquement nul), extraits d'aromates, arômes naturels, certains minéraux (fer magnésium), et vitamines... dans des proportions contrôlées. La liste des ingrédients doit être mentionnée, en ordre décroissant, par l'étiquetage.

2.1. Les bactéries sont un type de micro-organismes. Citer 3 autres types de micro-organismes.

-
-
-

2.2. Citer le nom des deux bactéries utilisées dans la fabrication du yaourt et donner leur forme.

<i>NOM</i>	<i>FORME</i>

2.3. Citer 4 facteurs favorables au développement bactérien.

-
-
-
-

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine- Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine- Restaurant-Hébergement	EP2	SUJET	Session 2002	9/14
--	-----	-------	--------------	------

2.4. Le texte parle de destruction des bactéries utilisant la chaleur. Citer 3 autres procédés de conservation permettant de détruire ou d'empêcher le développement bactérien.

-
-
-

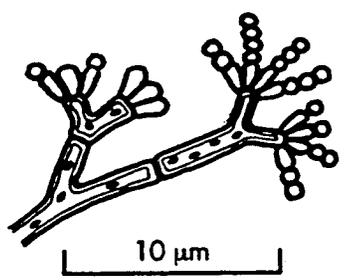
2.5. Associer au moyen de flèches les différentes températures et leur action sur les micro-organismes.

Températures

Action sur les micro-organismes

- + 120°C • • Zone de température où la majorité des bactéries se développent activement.
- + 65 à 100°C • • Arrêt de la multiplication de nombreuses bactéries pathogènes et arrêt de la production de toxines.
- + 20 à 40°C • • Destruction de tous les micro-organismes.
- 0°C • • Ralentissement de la reproduction des micro-organismes.
- + 10°C • • Arrêt de la reproduction de tous les micro-organismes.
- 18°C • • Destruction progressive des bactéries mais résistance des spores.

2.6. Citer le type de micro-organismes représenté ci-dessous et donner le nom du produit alimentaire sur lequel on peut le trouver.



type de micro-organisme :

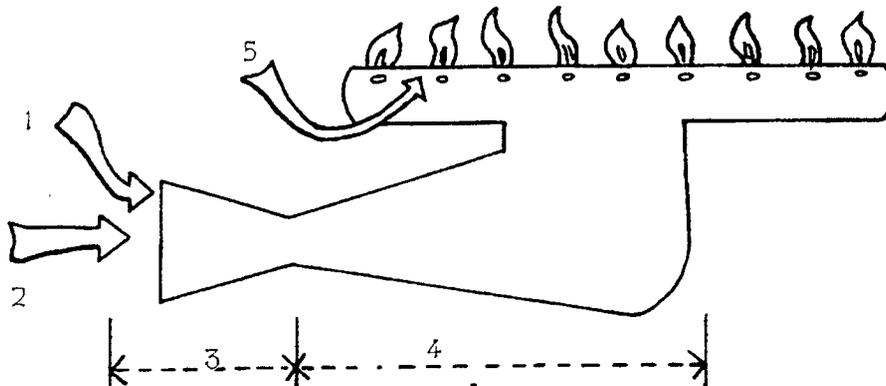
produit alimentaire :

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II				
BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine- Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine- Restaurant-Hébergement	EP2	SUJET	Session 2002	10/14

3-Partie EQUIPEMENTS (8 points) – BEP et CAP-

3.1. Le schéma ci-dessous représente un brûleur atmosphérique qui permet d'obtenir de l'énergie thermique à partir d'énergie chimique.

Légénder ce schéma à partir des mots suivants : injecteur – mélangeur – gaz – air primaire – air secondaire.



3.2. Citer 2 gaz couramment utilisés en restauration pour réaliser des combustions.

-
-

3.3. Une combustion incomplète d'un combustible peut produire un gaz appelé monoxyde de carbone.

3.3.1. Citer 2 symptômes provoqués par ce gaz s'il est respiré par l'homme.

3.3.2. Proposer 2 conseils pour éviter la production de ce gaz dans une cuisine.

3.4. La majorité des appareils utilisant le gaz est aujourd'hui équipée d'un thermocouple. Indiquer le rôle de cet organe.

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II				
BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine- Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine- Restaurant-Hébergement	EP2	SUJET	Session 2002	11/14

SCIENCES APPLIQUEES

Partie à traiter UNIQUEMENT par les candidats au BEP Hôtellerie-Restaurant

6 points

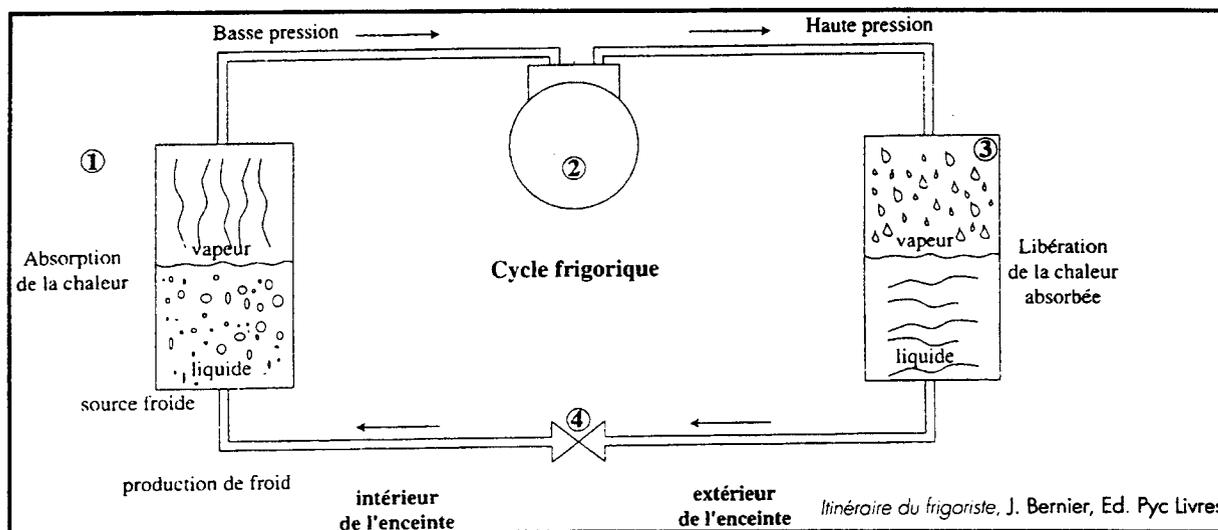
Le lait est un produit de consommation courante pouvant être commercialisé sous de nombreuses formes. Le lait UHT en fait partie.

1- Définir le sigle UHT.

Expliquer le traitement utilisé dans ce cas.

2- Une fois ouvert, le lait a servi à la fabrication d'œufs au lait qui seront stockés au frais en attente de leur consommation selon le principe de la liaison froide.

Annoter le schéma de l'appareil de production de froid ci-dessous à l'aide des termes : évaporateur – détendeur – compresseur - condenseur.



1-

2-

3-

4-

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II				
BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine- Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine- Restaurant-Hébergement	EP2	SUJET	Session 2002	13/14

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II				
BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine- Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine- Restaurant-Hébergement	EP2	SUJET	Session 2002	12/14

SCIENCES APPLIQUEES

Partie à traiter **UNIQUEMENT** par les candidats au **BEP Hôtellerie-Restaurant**

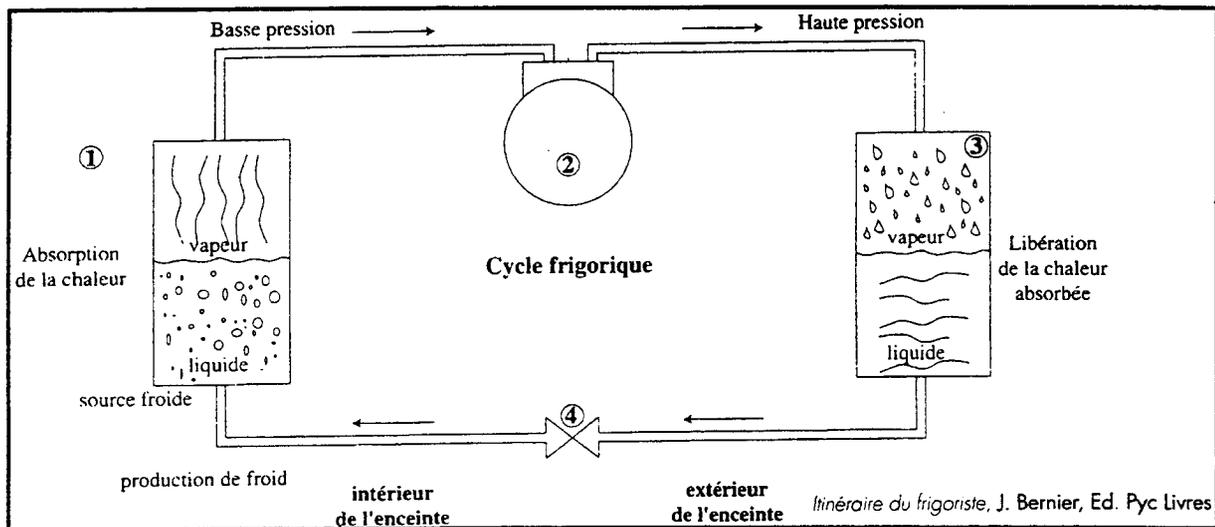
6 points

Le lait est un produit de consommation courante pouvant être commercialisé sous de nombreuses formes. Le lait UHT en fait partie.

1- Définir le sigle UHT.

Expliquer le traitement utilisé dans ce cas.

- 2- Une fois ouvert, le lait a servi à la fabrication d'œufs au lait qui seront stockés au frais en attente de leur consommation selon le principe de la liaison froide.
Annoter le schéma de l'appareil de production de froid ci-dessous à l'aide des termes : évaporateur – détenteur – compresseur - condenseur.



- 1-
- 2-
- 3-
- 4-

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine- Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine- Restaurant-Hébergement	EP2	SUJET	Session 2002	13/14
---	------------	--------------	---------------------	--------------

3. Expliquer le rôle des organes 1 et 3.

- organe 1 :

- organe 3 :

4. Compléter ce tableau en indiquant les températures et le temps à respecter lors de la liaison froide réfrigérée.

Étapes	Température	Temps
Fin de cuisson		
Refroidissement	- Début : - Fin :	
Stockage et transport		
Remise en température	- Début : - Fin :	

5. Citer la température à respecter lors du stockage de produits conservés par liaison froide surgelée.

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II				
BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine- Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine- Restaurant-Hébergement	EP2	SUJET	Session 2002	14/14