

I – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

PREMIÈRE PARTIE

LES QUESTIONS DE 1 À 11 SERONT À TRAITER PAR LES CANDIDATS AU BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION OPTION HÉBERGEMENT ET PAR LES CANDIDATS AU CAP HÉBERGEMENT

A – CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES D'HEBERGEMENT ET DE SERVICE HOTELIER. (BEP 44 points – CAP 40 points)

1 – Le classement des hôtels : (BEP CAP 2 points)

- a) où s'adresse l'hôtelier pour faire classer son établissement ?
à la Préfecture
- b) sur le panneau homologué « bleu » des hôtels, deux indications peuvent être changées tous les ans : lesquelles ? (BEP CAP 2 points)
- les étoiles
 - l'année d'homologation

2 – Les chaînes : (BEP 2 points – CAP 4 points)

Citer 2 chaînes volontaires : -Relais du silence
-Best western

Citer 2 chaînes intégrées : -Novotel
-Mercure

3 – La note pro-forma :

- a) donner la définition d'une note pro-forma : (BEP CAP 2 points)
- c'est un devis qui indique au client le prix total de sa prestation demandée, s'il accepte les tarifs indiqués

la Société BARBUSSE, située 8, rue des Glycines à ROUEN 76000 vous réserve :

- 9 chambres twins
- du 18 au 20 juin 2002
- en formule « séminaire » pour l'ensemble du séjour

Voici les prix pratiqués à l'Hôtel des Flots Bleus, 5 rue Marcel Proust à VANNES 56000

Prix de chambre		prix séminaire , par jour et par personne
Chambre 1 pers	42€	54€
Chambre 2 pers GL...	40€	43€
Chambre 2 pers 2L ..	38€	45€

- Présenter la note pro-forma prévue pour la Société BARBUSSE., en faisant apparaître 30 % à titre d'arrhes. (BEP 8 points – CAP 6 points)

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE

BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION OPTION HÉBERGEMENT + CAP HÉBERGEMENT	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2002	1/10
---	-----	---------	--------------	------

4 – Les NO SHOW : (BEP – CAP 4 POINTS)

Donner la définition d'un "no show" :

- c'est la non venue d'un client qui a réservé, et ce client n'annule pas sa réservation

a) **Comment peut-on les éviter ? (BEP CAP 5 Points)**

(Donner 5 moyens d'y remédier)

- demander des arrhes
- fixer une heure limite d'arrivée
- demander une confirmation écrite
- demander un numéro de carte bancaire
- pratiquer l'over booking

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 : **(BEP 4 Points – CAP 2 POINTS)**

-nombre ch louées x 100 / nombre ch louables : $84/88 \dots\dots\dots 95.45\%$

b) **calculer** l'indice de fréquentation pour la journée d'hier, en indiquant la formule précise : **(BEP 4 Points - CAP 2 Points)**

-nombre clients présents/ nombre ch louées : $138/84 \dots\dots\dots 1.64$

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE				
BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION				
OPTION HÉBERGEMENT + CAP HÉBERGEMENT	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2002	2/10

6 – Les différentes formules de petits déjeuners (BEP-CAP 4 Points)

Compléter :

Petit déjeuner simple	Une grande tasse de boissons chaudes : thé, chocolat, café
Petit déjeuner continental	Boisson chaude , viennoiserie, jus d`orange Pain, beurre, confiture, miel
Brunch	Petit déjeuner continental + charcuteries+ Fromages+fruits+compotes

7 – Le linge (BEP-CAP 2 Points)

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

Indiquer à quoi correspond chaque symbole :



lavage 40° maxi



...pas d`eau
De Javel



...Repassage
modéré



.....Pressing
conseillé

Les textiles : (BEP CAP 5 Points)

Les fibres sont réparties en 2 catégories : compléter

- a. Naturelle-----animale-----soie, laine
-----végétale ----- lin, coton
- b. Synthétique-----acrylique

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE

BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2002	3/10
OPTION HÉBERGEMENT + CAP HÉBERGEMENT				

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

8 – Le personnel de service : (BEP 2 Points - CAP 1 Point)

qui suis-je ? ...Chef de rang

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.

a) qui suis-je ? ...Sommelier (BEP 2 Points - CAP 1 Point)

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 :

c. AOC : Appellation d'origine contrôlée (BEP 2 Points – CAP 1 Point)

d. AOVDQS : Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure (BEP 2 Points - CAP 1 Point)

10 – Les commandes particulières : (BEP CAP 3 Points)

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

e. un steak grillé : bleu, saignant, à point, bien cuit

f. une omelette : baveuse, bien cuite

11 – Compléter : (BEP 9 Points - CAP 3 Points)

REGION	1 VILLE	1 FROMAGE AOC	1 VIN AOC
Alsace	Strasbourg	Munster	Alsace Pinot Noir
Bourgogne	Dijon	Epoisses	Pommard
Val de Loire	Tours	Crottin de Chavignol	Chinon

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE

BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION OPTION HÉBERGEMENT + CAP HÉBERGEMENT	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2002	4/10
---	-----	---------	--------------	------

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 Points)

12 – Comment appelle-t-on les fines tranches détaillées en longueur, sur le filet d'un canard ?

- les aiguillettes de canard (BEP 3 Points)

13 – a) Citer 3 volailles à chair blanche : (BEP 3 Points)

- poulet
- dinde
- coq

b) Citer 3 volailles à chair brune : (BEP 3 Points)

- pintade
- oie
- canard

14 – Les garnitures (BEP 8 Points)

Quel est le principal élément des garnitures suivantes :

- Choisy : laitues braisées
- Dubarry : chou fleur
- Andalouse : poivron
- Esaü : lentilles

15 – Indiquer la ville ou la région dans laquelle ces établissements sont implantés : (BEP 3 Points)

- Les Frères TROISGROS : Roanne
- Bernard LOISEAU : Saulieu
- Alain DUCASSE : Paris, Monaco

GRUPEMENT INTERACADÉMIQUE

BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION OPTION HÉBERGEMENT + CAP HÉBERGEMENT	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2002	5/10
---	-----	---------	--------------	------

NOTE PRO FORMA

Société BARBUSSE
8 rue des Glycines
76000 ROUEN

Hôtel des Flots bleus
5 rue Marcel Proust
56000 VANNES

Vannes, le

Votre séjour du 18 au 20 juin 2002
En formule : séminaire

NOTE PRO FORMA

9 chambres à 45€ x 2 pers x 2 nuits1620 Euros

Nous vous remercions de bien vouloir nous faire parvenir la somme de
54 Euros. à titre d'arrhes

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE

BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2002	6/10
OPTION HÉBERGEMENT + CAP HÉBERGEMENT				

SCIENCES APPLIQUÉES

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

1- Partie Alimentation (12 points)

1-1- (4 points)

ALIMENTS	CONSTITUANT ESSENTIEL	PRINCIPAL ROLE DANS L'ORGANISME
FARINE	Amidon 0,5 pt	Energétique 0,5 pt
SUCRE	Glucose 0,5 pt	Energétique 0,5 pt
ŒUF	Protides 0,5 pt	Bâtisseur Fonctionnel Energétique 0,5 pt
BEURRE	lipides 0,5 pt	Energétique 0,5 pt

1-2- (2 points : origine 2 x 0,5 + exemples = 4 x 0,25)

- origine animale : beurre, suif, saindoux,...
- origine végétale : huile de tournesol....., margarine végétale,.....
- origine mixte : margarine.

1-3- (1 point)

Le beurre a une température critique de 120°C, au delà il se décompose et forme des composés toxiques pour la santé.

1-4- (3 points : 6 x 0,5)

Mercredi : compléter avec un fruit/légume cru et un fruit/légume cuit

Jeudi : compléter avec un féculent et un fruit/légume cru

Vendredi : compléter avec un fruit/légume cru et un fruit/légume cuit

1-5- (2 points : 4 x 0,5 – il faut impérativement les 4 premiers)

Il faut : - 1 produit laitier

- 1 fruit ou jus de fruit
- 1 féculent
- 1 boisson
- 1 produit sucré ou 1 corps gras

2-Microbiologie(10 points)

2-1- (1.5 points : 3 x 0.5)

Virus- champignons microscopiques – Algues microscopiques – protozoaires

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restauration Options Cuisine – Restaurant - Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant - Hébergement	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2002	7/10
---	-----	----------------	--------------	-------------

2-2- (1 point : 4 x 0,25)

<i>NOM</i>		<i>FORME</i>	
Lactobacillus bulgaricus	0,25	bâtonnet	0,25
Streptococcus thermophilus	0,25	sphère	0,25

2-3- (2 points : 4 x 0,5)

- Températures moyennes (20 à 40°C)
- Présence d'eau
- Présence de substances nutritives
- pH neutre
- Présence d'oxygène pour les micro-organismes aérobies.
- Absence de rayons.

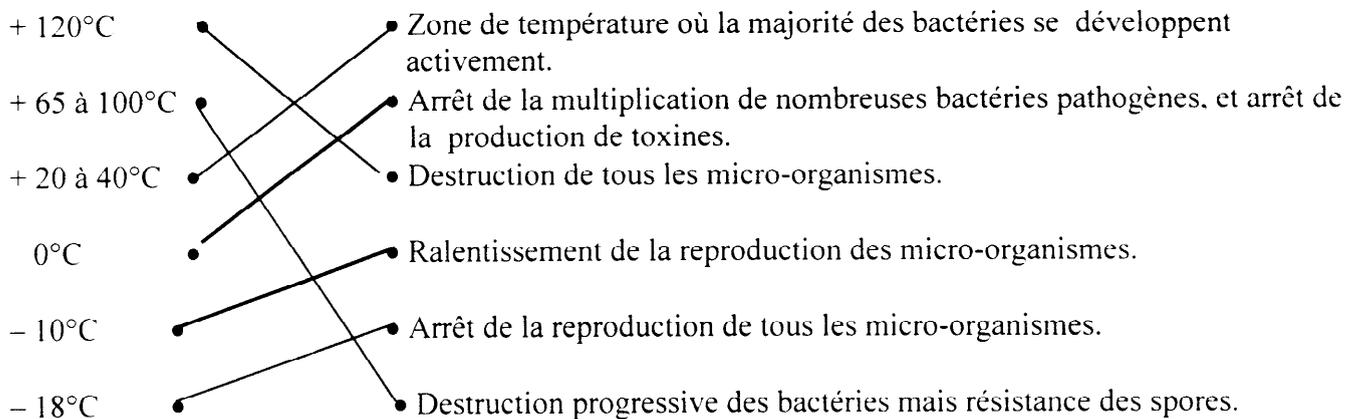
2-4- (1,5 points : 3 x 0,5)

- Ionisation
- Salaison
- Sucrage
- Réfrigération ou surgélation
-

2-5- (3 points : 6 x 0,5)

Températures

Action sur les micro-organismes



2-6- (1 point : 2 x 0,5)

Type : champignon microscopique (moisissure)
Produit : fromage.....

3-Equipements (8 points)

3-1- (2.5 points : 5 x 0,5)

- 1-air primaire
- 2-gaz
- 3-injecteur
- 4-mélangeur
- 5-air secondaire

3-2- (1 point : 2 x 0,5)

Butane, propane, méthane(gaz de ville)

3-3-1 (1 point : 2 x 0,5)

Nausées, céphalées, vomissements, vertiges, endormissement, mort par asphyxie

3-3-2- (1 point : 2 x 0,5)

- Eviter d'obstruer les arrivées d'air
- Vérifier bonne évacuation des gaz brûlés
- Renouvellement d'air suffisant
-

3-4- (1 point)

Le thermocouple est un organe de sécurité qui permet l'arrêt automatique d'arrivée du gaz en cas d'extinction de la flamme.

3-5- (0.5 point : 2 x 0,25)



3-6- (1 point)

La plaque à induction

4-Partie BEP uniquement :

1- (1.5 points)

Ultra Haute Température (0,5 point : aucune erreur tolérée)

Le lait est chauffé quelques secondes à des températures élevées(140°C)(1 point : 2 x 0,5)

2- (1 point : 4 x 0,25)

- 1-Evaporateur
- 2-compresseur
- 3- condenseur
- 4-détendeur

3- (1 point : 2 x 0,5)

organe1 : permet au fluide de passer de l'état liquide à l'état gazeux en absorbant de la chaleur
organe2 : permet au fluide de passer de l'état gazeux à l'état liquide en cédant la chaleur absorbée

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restaurant Options Cuisine – Restaurant - Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant - Hébergement

EP2

CORRIGÉ

SESSION 2002

9/10

4- (2.25 points : 9 x 0,25)

ÉTAPES	TEMPÉRATURES	TEMPS
Fin de cuisson	+ 63°C	
Refroidissement	- début = + 63°C - fin = + 10°C	moins de 2 h
Stockage et transport	+ 3°C	J + 3
Remise en température	- début = + 3°C - fin = + 63°C	moins de 1 h

5- (0,25 point)

- 18°C

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restauration Options Cuisine – Restaurant - Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant - Hébergement	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2002	10 ₁₀
---	-----	----------------	--------------	------------------