

I. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Les questions 1 à 12 seront à traiter par les candidats au BEP Hôtellerie-Restauration option restaurant et par les candidats au CAP Restaurant.

A – Connaissances technologiques de restaurant (BEP 44 pts – CAP 40 pts)

1. Compléter le tableau en affectant à chaque spécialité un numéro qui désigne son origine géographique à partir de la carte jointe en annexe. (BEP / 10 ; CAP / 10)

N°	SPECIALITE	N°	SPECIALITE
7	Pissaladière	3	Vin jaune
5	Maroilles	6	Pommard
8	Potée	4	Livarot
1	Andouille de Guéméné	2	Cognac
10	Rosette de Lyon	9	Pruneaux d'Agen

2. Donner la définition des termes suivants : (BEP / 10 ; CAP / 10)

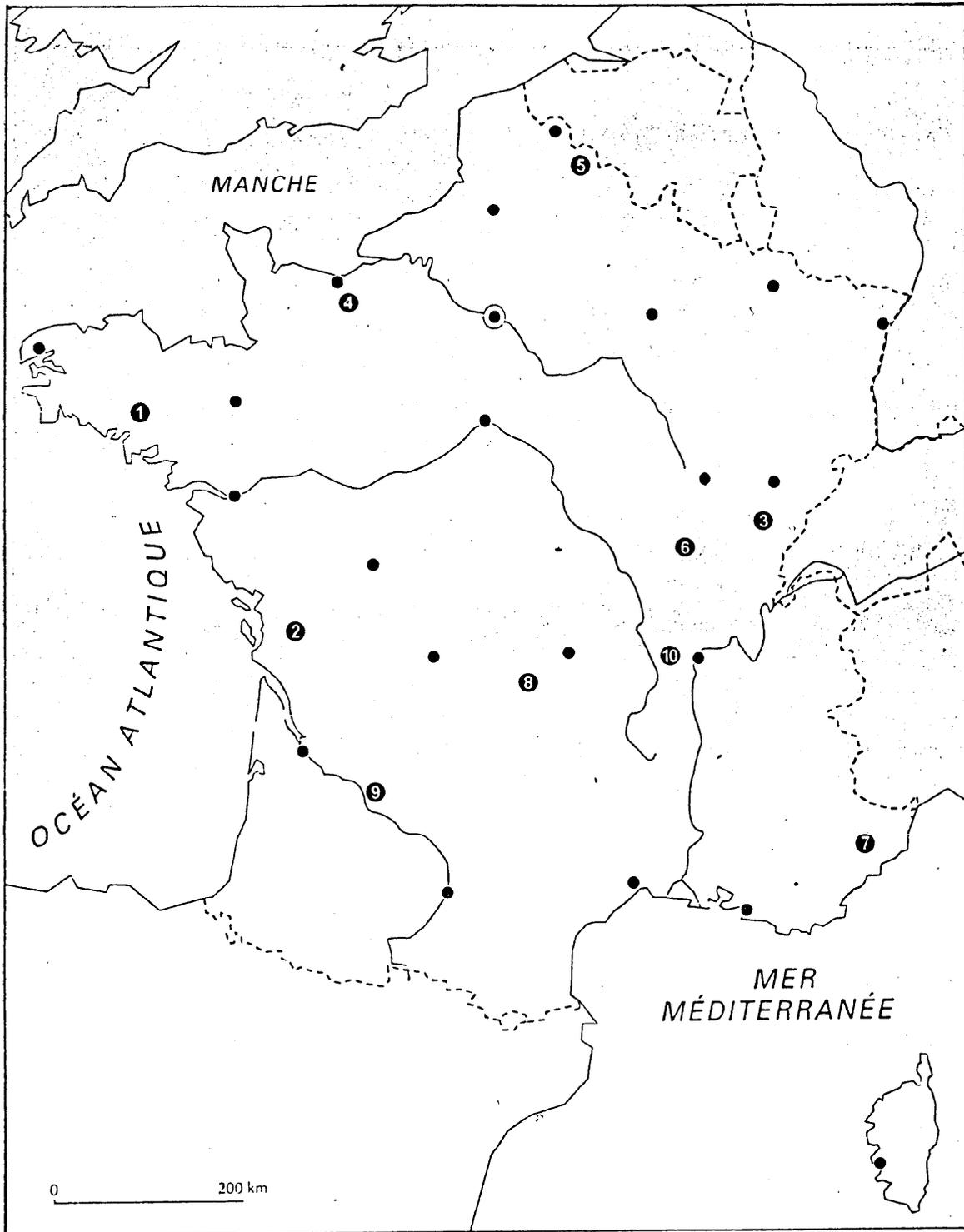
- SCRAMBLE : chaîne de distribution d'un libre-service, qui se présente sous forme de lignes brisées, ou de meubles de distribution nettement séparés et spécialisés (hors-d'œuvre, plats garnis, boissons...)
- MENU BINAIRE : Menu à choix, où le client ne prends que deux plats
- OUILLAGE : opération qui consiste à maintenir les fûts toujours pleins, afin d'éviter que le niveau du vin baisse et que se produise une oxydation.
- PRESURE : enzyme issue de l'estomac du veau, qui a la propriété de coaguler le lait.
- BOTRYTIS CINEREA : champignon microscopique responsable de la pourriture noble. Celle-ci est recherchée dans l'élaboration des vins liquoreux.

3. Classer dans l'ordre les étapes du cycle de la vigne : (BEP / 3 ; CAP / 3) (6 × 0,5)

SURMATURATION, FLORAISON, MATURATION, NOUAISON, DEBOURREMENT, VERAISON

1	DEBOURREMENT
2	FLORAISON
3	NOUAISON
4	VERAISON
5	MATURATION
6	SURMATURATION

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II				
BEP Hôtellerie-Restauration Option Restaurant + CAP Restaurant	EP2	CORRIGÉ	Session 2002	1/10

**GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II**

BEP Hôtellerie-Restauration
Option Restaurant + CAP Restaurant

EP2

CORRIGÉ

Session 2002

2/10

4. Compléter le tableau suivant : (BEP / 6 ; CAP / 6)

APPELLATION	FAMILLE	ORIGINE GEOGRAPHIQUE
<i>Munster</i>	Pâte molle à croûte lavée	Alsace
Morbier	<i>Pâte pressée non cuite</i>	<i>Franche Comté</i>
<i>Bleu de Gex</i>	Persillée	Jura
<i>Reblochon</i>	Pâte pressée non cuite	Savoie
Poulligny Saint-Pierre	<i>Chèvre/P.M.C.N</i>	<i>Berry</i>
<i>Camembert</i>	Pâte molle à croûte fleurie	Normandie
Neufchâtel	<i>Pâte molle à croûte fleurie</i>	<i>Normandie</i>
Roquefort	<i>Pâte persillée</i>	<i>Rouergue/Aveyron/ Causse / Midi Pyrénées</i>

5. Cocher la bonne réponse : (BEP / 4 ; CAP / 4)

	VRAI	FAUX
Il existe du Beaujolais blanc	X	
L'A.O.C. Château-Neuf-du-Pape existe en blanc	X	
Il existe un vin rosé en Côte-de-Nuits	X	
Un vin tranquille est un vin non pétillant	X	

6. Citer les 4 saveurs de base et associer un aliment : (BEP / 4 ; CAP / 4)

- ◆ Salée → Fleur de sel
- ◆ Sucre → Miel
- ◆ Acide → citron
- ◆ Amer → endives, panpémousse, suze

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II				
BEP Hôtellerie-Restaurant Option Restaurant + CAP Restaurant	EP2	CORRIGÉ	Session 2002	3/10

LES AUTRES FORMES D'ACTIVITE EN RESTAURATION

7. Donner la définition des termes suivants : **(BEP / 3 ; CAP / 3)**

- **BANQUET** : repas organisé pour un nombre important de convives. Le menu est identique pour tous les invités.
- **BUFFET** : support de présentation sur lequel sont proposés et servis des mets et des boissons.
- **SEMINAIRE** : groupe de travail ou de formation dirigé par un animateur. Le nombre de participants est généralement situé entre 10 et 30 personnes. La durée est de 2 à 5 jours et lorsque les participants logent à l'hôtel, la manifestation est appelée « séminaire résidentiel ». La restauration comprend les repas principaux, les pauses rafraîchissantes.

8. Donner la composition des garnitures suivantes : **(BEP uniquement / 4)**

- **GRAND-MERE** : lardons, petits oignons glacés à brun, champignons sautés, pommes de terre rissolées.
- **CHOISY** : laitues braisées, pommes château

B – CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES D'HEBERGEMENT ET DE SERVICE HOTELIER (BEP 20 pts – CAP 10 pts)

9. C'est un groupement d'hôtels sous forme de société **(BEP / 6 ; CAP / 6)**

l'enseigne
Les structures
La gestion commune
Les démarches de ventes
EXEMPLES :Novotel, Campanile.....

10. Citer 4 tâches effectuées par une gouvernante. **(BEP / 4 ; CAP / 4)**

- Contrôler la qualité des locaux d'hébergement
- Diriger l'équipe d'employés du service des étages
- Gérer les produits d'accueil
- Communiquer avec tous les services
- Répondre aux demandes des clients
- Gérer les objets oubliés à l'hôtel par les clients

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restauration Option Restaurant + CAP Restaurant	EP2	CORRIGÉ	Session 2002	4/10
---	------------	----------------	---------------------	-------------

(6 points, 2 points pour la définition et 1 point par exemple) (BEP uniquement : 6)

11. Qu'est-ce qu'un produit d'accueil ? Citer 4 exemples.

Elément matériel de l'accueil mis gratuitement à la disposition du client dans la chambre et la salle de bains pour améliorer son confort et son bien-être

Ex : gel douche, pochette d'allumettes, papier et enveloppes, stylo, shampoing...

12. Calculer le taux d'occupation de l'hôtel de la Poste pour la nuit du 25 mai.

EXPLIQUER VOTRE CALCUL

(BEP uniquement : 4)

Capacité de l'hôtel : 52 chambres

Chambres louées : 44

Chambres bloquées : 2

TAUX D'OCCUPATION =

$$T.O = \frac{\text{Nombre de chambres louées}}{\text{Nombre de chambres disponibles}} \times 100 = \frac{44}{50} = 88\%$$

Nombre de chambres disponibles : $52 - 2 = 50$

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restauration Option Restaurant + CAP Restaurant	EP2	CORRIGÉ	Session 2002	5/10
---	------------	----------------	---------------------	-------------

C – Connaissances technologiques de cuisine (BEP uniquement 20 pts)

13. Entourer les bonnes réponses : (BEP / 6)

Lequel de ces poissons est un poisson à 4 filets ?

➤ La sole

Laquelle de ces volailles est une volaille à chair brune ?

➤ La pintade

Lequel de ces abats est un abat rouge ?

➤ Le rognon

14. Quel est le rôle du COMMUNARD dans une brigade ? (BEP / 2)

Il s'occupe du repas du personnel

15. Compléter le tableau suivant : (BEP / 12)

Morceaux	Animal
Ex. GIGOT	Agneau
SOUS-NOIX	VEAU
SELLE ANGLAISE	AGNEAU
TRANCHE GRASSE	BŒUF
QUASI	VEAU
PALERON	BŒUF
AIGUILLETTE BARONNE	BOEUF

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restaurant Option Restaurant + CAP Restaurant	EP2	CORRIGÉ	Session 2002	6/10
---	------------	----------------	---------------------	-------------

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-Microbiologic(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.

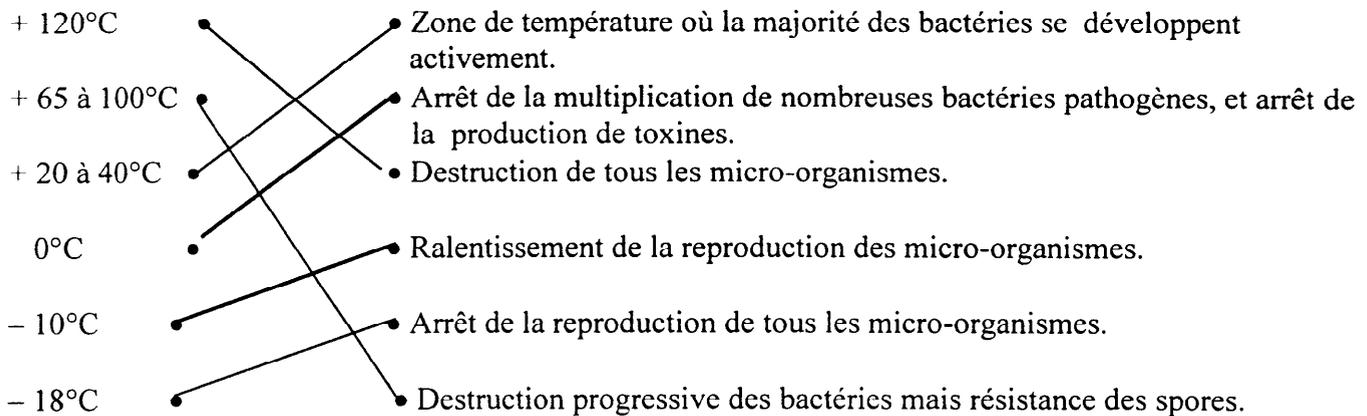
2-4- (1,5 points : 3 x 0,5)

- 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,....

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restauration Options Cuisine – Restaurant - Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant - Hébergement	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2002	8/10
---	-----	----------------	--------------	-------------

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

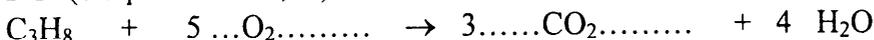
3-3-2- (1 point : 2 x 0,5)

- 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
---	-----	----------------	--------------	--------------

GRILLE D'EVALUATION

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Restaurant**
BEP Hôtellerie-Restauration option Restaurant
 EPREUVE **EPI : Pratique professionnelle**

Session **2002**

Durée **5h**

Coefficient **CAP 12 / BEP 8 G 1/1**

A. PREPARATION - DISTRIBUTION							
	➤ TENU DE POSTE (1)						
	-	Entretien des locaux, du mobilier, du matériel ..	3	2	1	0	
	➤ MISE EN PLACE (1)						
	-	Nappage, mise en place, décoration florale ...	3	2	1	0	
	➤ SERVICE DES BOISSONS (3)						
	-	Apéritifs...	3	2	1	0	
	-	Vins rouges, blancs,...	3	2	1	0	
	-	Café...	3	2	1	0	
	➤ SERVICE DES METS (3)						
	-	Techniques de service...	3	2	1	0	
	-	Débarrassage, préséance ...	3	2	1	0	
	-	Organisation du travail	3	2	1	0	
	➤ PREPARATIONS SPECIFIQUES (2)						
	-	Flambage	3	2	1	0	
	-	Finitions, office	3	2	1	0	
-	Découpage	3	2	1	0		
B. VENTE - COMMUNICATION							
AVANT LE SERVICE	➤ PREPAR. COMMERCIALE A L'INFORMATION DES BOISSONS ET DES METS (7)						
	En Français	-	Vins et autres boissons...	3	2	1	0
		-	Connaissance des produits...	3	2	1	0
		-	Vente...	3	2	1	0
		-	Comportement...	3	2	1	0
	En Langue vivante étrangère	-	Capacité d'expression en termes simples...	3	2	1	0
		-	Vocabulaire...	3	2	1	0
-		Elocution...	3	2	1	0	
PENDANT LE SERVICE	➤ ACCUEIL ET COMMUNICATION (3)						
	-	Comportement, attitude, tenue...	3	2	1	0	
	-	Suivi clientèle...	3	2	1	0	
	-	Annonces, rédaction des bons...	3	2	1	0	
Total général							
Total général divisé par 3 = Note / 20 en points entiers							
/20							
Total CAP / EPI : Note obtenue par 12 coefficients							
/240							
Total BEP / EPI : Note obtenue par 8 coefficients							
/160							

Candidat		Sujet n°	0 = Point faible 1 = Maîtrise insuffisante 2 = Conforme aux exigences 3 = Point fort
N° du candidat :	Emargement :		
Jury		Date	
Nom(s)	Signature(s)		