



Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets  
d'Examens de l'enseignement  
professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation



# B.E.P. MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

## E.P.2 - Technologies professionnelles et Sciences appliquées

1ère SOUS-ÉPREUVE : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES		
Technologie de services		
Questions	Compétences	POINTS
1	3.3 - La communication professionnelle et commerciale L'argumentaire de vente	.../ 4
2	2.7 - Les vins et autres alcools 2.7.5 - Les autres boissons alcoolisées : Les familles de produits	...../ 6
3	2.1 - La restauration et son évolution 2.1.2 - La clientèle : Les différents types de clientèle	...../ 3
4	2.7 - Les vins et les autres boissons 2.7.4 - Les vignobles et les vins A.O.C. français : La situation géographique des vignobles A.O.C. et la localisation de chacun d'eux	...../ 4
5	2.3 - Les produits 2.3.4 - Les fromages A.O.C. : L'énumération, caractéristiques et origines des produits les plus courants	...../ 6
6	2.6 - Les autres formes d'activités 2.6.1 - Les petits déjeuners, la restauration à l'étage : Les formes de service	...../ 3
7	2.2 - Le personnel, les locaux et le matériel 2.2.5 - Les locaux : L'énumération et l'utilisation des principaux locaux	...../ 4
<b>SOUS-TOTAL</b>		<b>...../30</b>
Technologie culinaire		
Questions	Savoirs associés	POINTS
8	1.8 - Les produits et les préparations culinaires - 1.8.11 - Fruits et légumes frais et secs : La réglementation et l'étiquetage	...../ 6
9	1.3 - Le personnel de cuisine 1.3.1 - Le personnel : La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise	...../ 5
10	1.7 - Les préparations de base - 1.7.4 - Sauces de base : La classification, la composition	...../ 4
11	1.4 - Les locaux - - 1.4.2 - L'entretien des locaux : L'identification des procédures de nettoyage	...../ 5
12	1.2 - L'éducation du goût, de l'odorat et les règles de présentation : La sensibilisation à la dégustation	...../ 6
13	1.6 - Les cuissons : Les différents modes de cuissons	...../ 4
<b>SOUS-TOTAL</b>		<b>...../30</b>

NATIONAL	SESSION JUIN 2010	BARÈME	TIRAGES
B.E.P. Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie		Coef. : 4	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologies professionnelles - Sciences appliquées		Durée : 2 h 00	Page 1/2

**2<sup>ème</sup> SOUS-ÉPREUVE : SCIENCES APPLIQUÉES****Sciences appliquées à l'hygiène et à la prévention**

Questions	POINTS
1.1	...../ 1,5
1.2	...../ 0,5
1.3	...../ 0,5
1.4	...../ 1,5
1.5	...../ 1
1.6	...../ 0,5
1.7	...../ 0,5
<b>SOUS-TOTAL</b>	<b>...../ 6</b>

**Sciences appliquées à l'alimentation**

Questions	POINTS
2.1	...../ 1
2.2	...../ 1,5
2.3	...../ 1,5
2.4	...../ 1,5
2.5	...../ 0,25
2.6	...../ 0,25
2.7	...../ 0,5
2.8	...../ 0,5
<b>SOUS-TOTAL</b>	<b>...../ 7</b>

**Sciences appliquées aux équipements**

Questions	POINTS
3.1	...../ 1
3.2	...../ 0,5
3.3	...../ 1
3.4	...../ 1
3.5	...../ 0,5
3.6	...../ 2
3.7	...../ 1
<b>SOUS-TOTAL</b>	<b>...../ 7</b>

**TOTAL****...../80****NOTE SUR 20 (TOTAL : 4)****...../20**

<b>NATIONAL</b>	<b>SESSION JUIN 2010</b>	<b>BARÈME</b>	<b>TIRAGES</b>
<b>B.E.P. Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie</b>		<b>Coef. : 4</b>	
<b>ÉPREUVE : E.P.2 - Technologies professionnelles - Sciences appliquées</b>		<b>Durée : 2 h 00</b>	<b>Page 2/2</b>