

**B.E.P. HOTELLERIE - RESTAURATION**

**OPTION : CUISINE**

**+ C.A.P. CUISINE**

**SUJET**

- **Epreuve** : EP2 Technique professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

- **Durée de l'épreuve** : - B.E.P. : 2 h 30  
- C.A.P. : 2 heures

- **Coefficient** : - B.E.P. : 6  
- C.A.P. : 4

**Le présent sujet comporte :**

- ↪ **une partie technique sur 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9**
- ↪ **une partie sciences appliquées sur 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6**

**Toutes les pages sont à rendre avec la copie.**

**L'utilisation de calculatrice est interdite.**

1°

**TERMES CULINAIRES** 7 Points

.....	Mélange d'éléments composant une recette.
.....	Faire fondre doucement du beurre au bain-marie pour séparer les matières non grasses (petit lait ...).
.....	Départ à l'eau froide puis porter à ébullition afin d'éliminer l'albumine des viandes et l'âcreté des légumes.
.....	Tranche détaillée dans un gros poisson rond.
.....	Saupoudrer un ragoût de farine pour en assurer la liaison.
.....	Cuire un aliment dans un four ou à la broche.
.....	Morceaux de poisson détaillés dans un poisson plat.

2°

LE PERSONNEL DE CUISINE      4 POINTS

Classer les chefs de Parties dans la colonne correspondante aux tâches proposées.

GARDE-MANGER   -   SAUCIER   -   ENTREMETIER   -   ROTISSEUR .

Peut faire office de grilladin ou Friturier	
Les fonds, les ragoûts ,les petites garnitures.	
Hors-d'oeuvre et entrées froides	
Entrées chaudes, cuisson des pâtes, du riz,préparation des omelettes et des oeufs brouillés .	

LES POISSONS

3°)

Mettre une croix dans les cases correspondantes.

10 Points

	Eau de mer	Eau douce	2 filets	4 filets
• Sole				
• Turbot				
• Julienne				
• Colin				
• Saumon				
• Maquereau				
• Perche				
• Brochet				
• Dorade				
• Truite				

4° ) LES SAUCES 7 Points

Citez le nom des sauces émulsionnées :

Composants	Sauce obtenue
Fondue de tomate + brunoise de poivrons rouges .	
Câpres, cornichons, oignons, persil, cerfeuil et estragon hachés .	
Crème fouettée très ferme .	
Jus d'oranges et zestes d'oranges sanguines taillés en julienne et blanchis	
Sauce Béarnaise dont l'estragon est remplacé par de la menthe.	
Sauce Béarnaise additionnée de fondue de tomates .	
Jus de persil, cerfeuil estragon , épinards et cresson légèrement chauffé pour extraire la chlorophylle .	

5° ) LES CUISSONS 6 Points

•Indiquez le mode de cuisson correspondant aux recettes proposées dans le tableau : ( pocher , rôtir, frire, ragoût à brun ,sauté déglacé et sauté pané).

Carré d'agneau aux primeurs	
Sauté de veau Marengo	
Tournedos Chatelaine	
Blanquette de veau à l'Ancienne	
Escalope de veau Viennoise	
Beignets de gambas	

6° )

LES VIANDES DE BOUCHERIE

5 Points

Classer les morceaux en fonction de leur catégorie.

MORCEAUX	1 <sup>ère</sup> catégorie	2 <sup>ème</sup> catégorie	3 <sup>ème</sup> catégorie
<i>Exemple</i>		X	
- FILET			
- GITE-GITE			
- PALERON			
- COLLIER			
- QUEUE			
- ENTRECOTE			
- SOUS-NOIX			
- QUASI			
- TENDRON			
- SELLE			

7° )

LES VIANDES DE BOUCHERIE

4 Points

a) Citer quatre abats blancs :

- .....
- .....
- .....
- .....

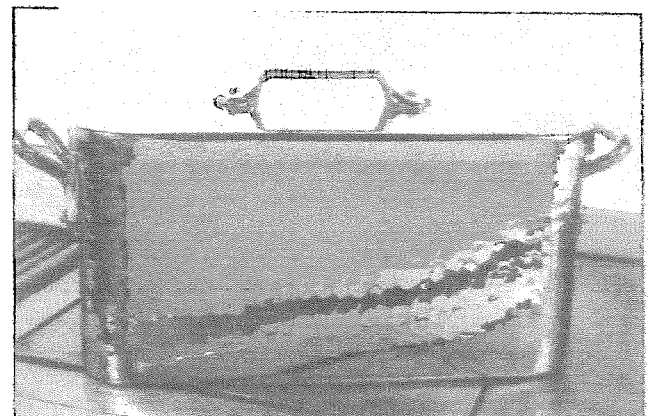
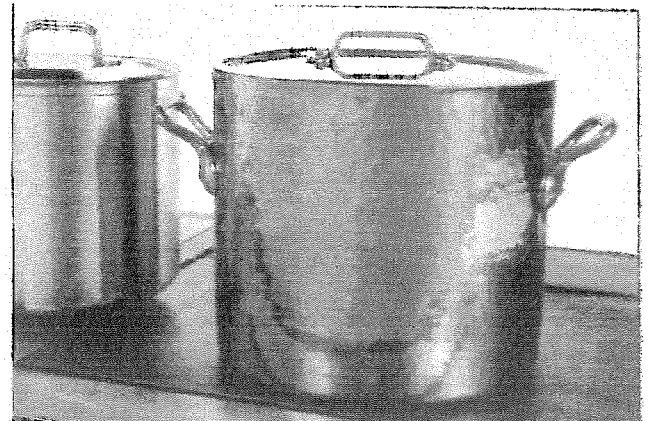
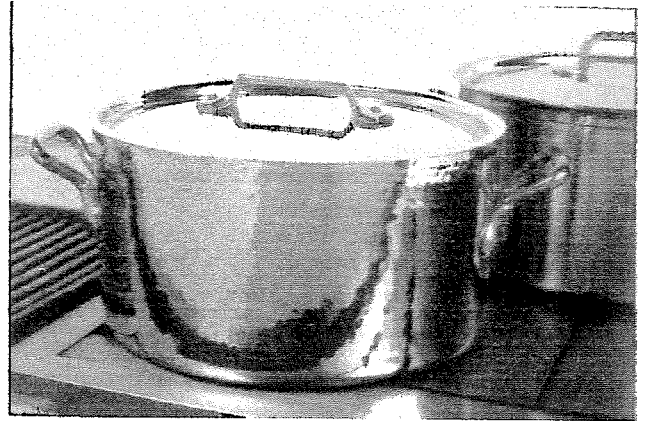
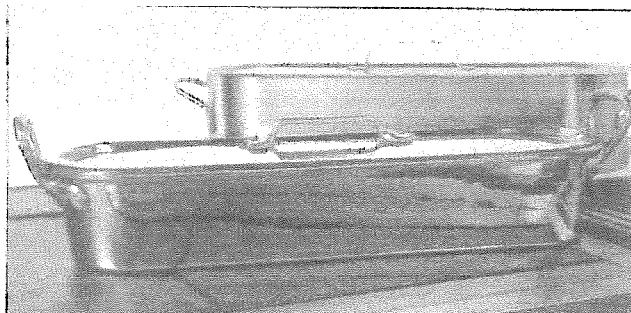
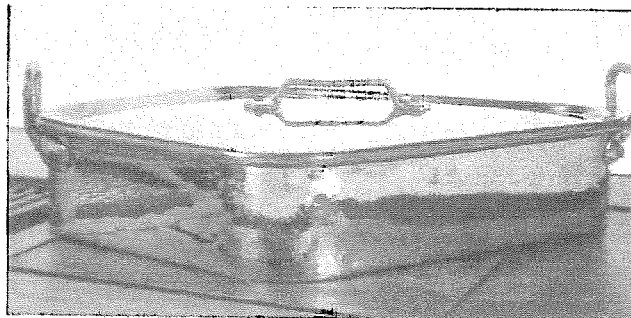
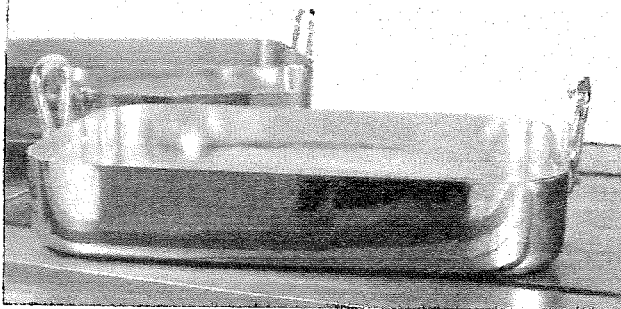
b) Citer quatre abats rouges :

- .....
- .....
- .....
- .....

8°)

**LE MATERIEL DE CUISINE : 7 Points**

Donner le nom du matériel ci-dessous.



## B.E.P. uniquement

### Les cuissons

Choisir le mode de cuisson qui convient pour marquer en cuisson , des aliments ci-dessous par une croix

	DEPART LIQUIDE FROID	DEPART LIQUIDE BOUILLANT
exemple : pommes à l'anglaise	X	
truite au court-bouillon		
poularde pochée		
épinards		
crever le riz pour entremet		
spaghetti		
fruits (exemple :poires au sirop)		
riz créole		
fond blanc de veau		
truite au bleu		
haricots secs		

1 point par bonne réponse

10 réponses

## B.E.P. uniquement

### Les techniques de travail

#### *Les sauces émulsionnées*

On considère les sauces émulsionnées froides ou chaudes, stables ou instables

Classez dans les cases correspondantes les sauces dérivées.

	Vinaigrette	Mayonnaise	Hollandaise	Béarnaise
Exemple : Tartare		X		
MIKADO				
ANDALOUSE				
MOUSQUETAIRE				
FOYOT				
ARLESIENNE				
REMOULADE				
RAVIGOTE				

1/2 point par bonne réponse



TECHNOLOGIE RESTAURANT

1) Classez les fromages suivants, par type de pâte et par région : sur 5 Pts

*Chaource - Livarot - Reblochon - Fourme d'Ambert - Pont l'Evêque - Cantal - Bleu de Gex -  
Beaufort - Comté - Maroilles.*

REGIONS	Pâte molle à croûte fleurie	Pâte pressée non cuite	Pâte pressée cuite	Pâte persillée	Pâte molle à croûte lavée
Champagne-Ardenne					
Auvergne					
Normandie					
Franche Comté					
Savoie					

2) Proposez un accord mets et vins avec les produits suivants : Sur 5 points

*Entre Deux Mers - Bandol Rosé - Rosé des Riceys - Muscat Beaume de Venise - Château Chalon*

Coq au vin jaune	
Huîtres du Bassin d'Arcachon	
Andouillette de Troyes	
Bouillabaisse	
Tarte au citron meringuée	

## C/ Hébergement

1/ Un voucher ou bon d'agence est un moyen de paiement

vrai  faux  1pt

2/ La rooming-list c'est la liste des chambres disponibles à partir de 12 heures

vrai  faux  1pt

3/ Les débours sont des sommes non réglées par le client lors de son séjour à l'hôtel

vrai  faux  1pt

4/ Calculez le taux d'occupation d'un hôtel qui dispose de 60 chambres et qui en a loué 36.  
2pts

5/ L'équipement d'une chambre avec télévision et mini-bar est obligatoire pour les hôtels 4 étoiles.

vrai  faux  1pt

6/ Une twin est :

une chambre avec un grand lit   
une chambre pour enfant   
une chambre avec 2 lits

1pt

7/ Un client désire payer sa facture en euros. Peut-il le faire par chèque ?

oui  non  1pt

8/ Quelles précautions devez vous prendre lorsqu'un client vous règle par chèque ?  
2pts

- 
- 
- 
-

## SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

Madame BOURSIN a consommé le repas ci-dessous.

I - Complétez le tableau suivant :

Aliments	Constituant(s) alimentaires caractéristique(s)	Rôles dans l'organisme
Tomate		
Huile		
Filet de sole		
Pâtes		
Yaourt		
Eau		

II - Après lecture de la composition alimentaire des tomates, répondez aux questions suivantes :

*Composition alimentaire pour 100 g de tomates :*

- EAU 93,5 g      - LIPIDES 0,2 g      - POTASSIUM 268 mg      - VITAMINE C 23mg
- GLUCIDES 4,7 g      - SODIUM 3 mg      - VITAMINE A 900 UI      - VITAMINE PP 0,6 mg
- PROTIDES 1,1 g      - CALCIUM 13 mg      - VITAMINE B1 0,06 mg      - VITAMINE E /  
- VITAMINE B2 /

a) Relevez :

- ♦ Les vitamines hydrosolubles :

.....  
.....

- ♦ Les vitamines liposolubles :

.....  
.....

b) Citez 4 précautions à prendre lors de la préparation et la cuisson des légumes si l'on veut préserver leurs vitamines.

- ♦ .....
- ♦ .....
- ♦ .....
- ♦ .....

***Question à traiter uniquement par les candidats au B.E.P.***

III - a) Entourez les aliments riches en lipides saturés, dans la liste suivante :

BOEUF - SAINDOUX - CREME FRAICHE - HUILE D'OLIVE -  
FILET DE SOLE - BEURRE

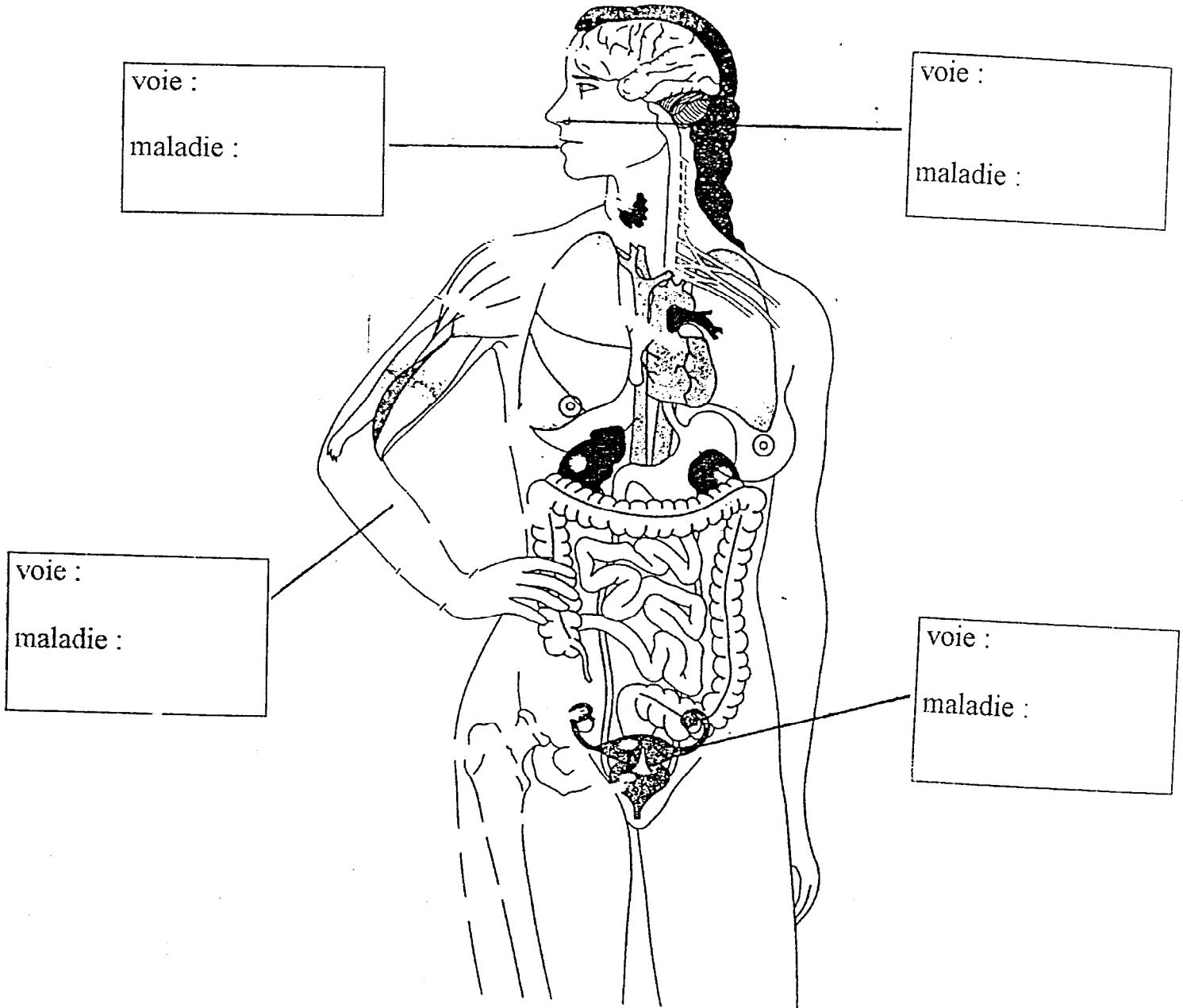
b) Quelle peut-être la conséquence d'une alimentation trop riche en lipides saturés ?

-

## SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE

I - Complétez le schéma en indiquant :

- ♦ la voie de pénétration des microbes dans l'organisme
- ♦ le nom d'une des maladies transmises par cette voie.



II - Citez 2 toxi infections alimentaires :

- ♦ .....
- ♦ .....

III - Citez 4 erreurs professionnelles favorisant l'apparition des T.I.A.C.

- ◆ .....
- ◆ .....
- ◆ .....
- ◆ .....

IV - Citez deux méthodes de conservation des aliments par le froid et la chaleur. Pour chaque procédé cité, précisez l'action sur les microorganismes.

<b>FROID</b>	
Méthode	→ Action sur les microorganismes
1 - .....	→ .....
2 - .....	→ .....
<b>CHALEUR</b>	
Méthode	→ Action sur les microorganismes
1 - .....	→ .....
2 - .....	→ .....

***Question à traiter uniquement par les candidats au B.E.P.***

V - Remplacez les mots suivants dans le texte.

**ANTICORPS - LYMPHOCYTES - PHAGOCYTOSE - ANTIGENES**

◆ Certains globules blancs englobent et détruisent les microbes par phénomène de .....

Ils renseignent les ..... sur la nature des agresseurs.

◆ Les agresseurs de l'organisme comme les microbes sont appelés .....

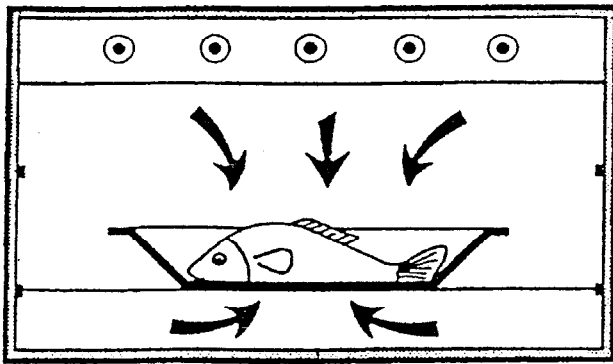
◆ Les lymphocytes fabriquent des ..... spécifiques.

## SCIENCES APPLIQUEES A L'EQUIPEMENT

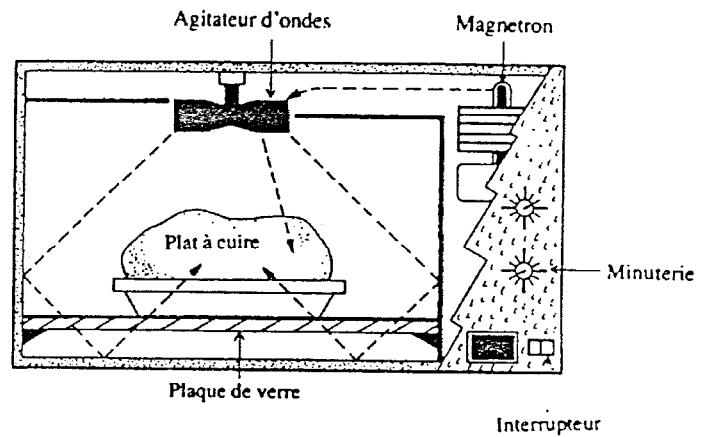
I - Expliquez brièvement le principe de fonctionnement du four à micro-ondes, à l'aide de vos connaissances et des schémas comparatifs "four classique" et "four à micro-ondes"

DANS UN FOUR CLASSIQUE:

la cuisson se fait par élévation de la température ambiante qui provoque un échauffement de l'aliment de l'extérieur vers l'intérieur.



### four micro – ondes



.....

.....

.....

.....

.....

II - Citez 3 matériaux qui peuvent être utilisés dans l'enceinte du micro-ondes.

- ◆ .....
- ◆ .....
- ◆ .....

III - Donnez 2 avantages du micro-ondes.

- ◆ .....
- ◆ .....

IV - Trouvez les définitions des termes suivants :


♦ DETERGENT :

.....  
 .....  
 .....

♦ DESINFECTANT :

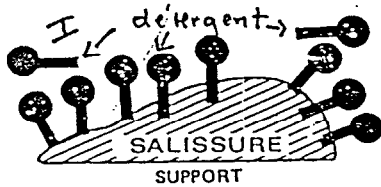
.....  
 .....  
 .....

V - Remplissez le tableau suivant :

SYMBOLE	SIGNIFICATION	PRECAUTION D'EMPLOI
		

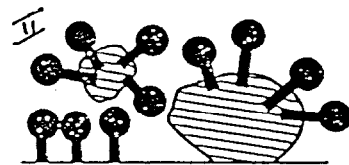
*Question à traiter uniquement par les candidats au B.E.P.*

VI -

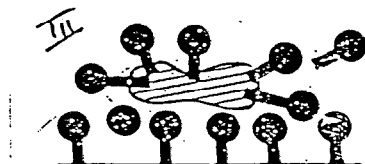


A l'aide du document et de vos connaissances, citez trois pouvoirs d'un bon détergent.

1 - .....



2 - .....



3 - .....

