

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

B.E.P. HOTELLERIE - RESTAURATION

OPTION : HEBERGEMENT

+ C.A.P. HEBERGEMENT

CORRIGE

- **Epreuve** : EP2 Technologie 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 corrigé comporte 5 pages**

~~~~~

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION ET A L'HYGIENE

ALIMENTATION

- | | | |
|---|----------------------------------|----------------------------------|
| | <i>B.E.P.</i>
<i>6 pts</i> | <i>C.A.P.</i>
<i>4 pts</i> |
| I - L'équilibre alimentaire contribue à la bonne santé du consommateur. Afin de respecter cet équilibre, les aliments ont été classés en six groupes. | | |
| I - Citez la règle à respecter pour assurer l'équilibre alimentaire d'un menu.

<i>Contenir une fois chaque groupe d'aliment.</i> | <i>1 pt</i> | <i>1 pt</i> |
| II - Les menus suivants sont incomplets. Pour chacun, proposez une entrée et un dessert afin de les équilibrer. | <i>3 pts</i>
<i>(6 x 0,5)</i> | <i>3 pts</i>
<i>(6 x 0,5)</i> |

	MENU 1	MENU 2	MENU 3
Entrée ?	<i>Entrées et desserts choisis en fonction des manques.</i>		
	- Filet de dinde - Epinards - Yaourt	- Dorade au four - Pommes de terre vapeur - Camembert	- Côte de boeuf - Lentilles - Fromage blanc
Dessert ?			

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

- III - Au cours de la digestion, les aliments subissent des phénomènes physiques et phénomènes chimiques permettant leur simplification. Donnez un exemple de chacun de ces phénomènes :
- 2 pts*
(2 x 1)
- ♦ Phénomène physique : *ex : mastication*
 - ♦ Phénomène chimique : *ex : transformation de l'amidon en glucose par la salive et le suc pancréatique.*

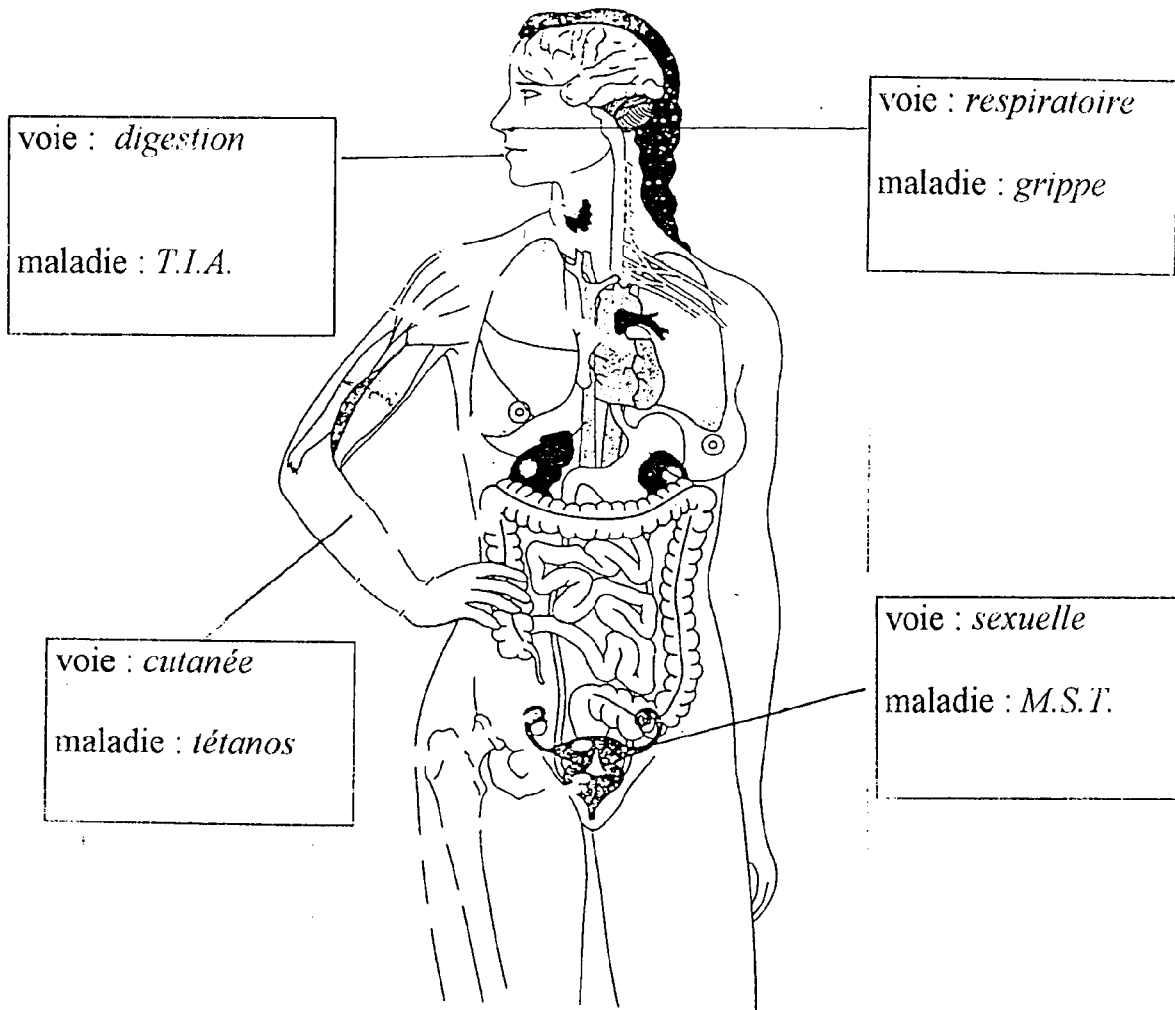
HYGIENE

B.E.P. 15 pts C.A.P. 13 pts

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.

4 pts 4 pts
(0,5 x 8)



II - Citez 2 toxi infections alimentaires :

1 pt 1 pt
(0,5 x 2)

- ♦ *Staphylococcie*
- ♦ *Botulisme*
- ♦ *Salmonellose*

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

- ♦ *Travailler au contact des aliments avec une plaie infectée.*
- ♦ *Souffler sur les plats.*
- ♦ *Ne pas se laver les mains après passage aux W.C.*
- ♦ *Travailler sur un plan de travail ni lavé, ni désinfecté.*
ou toute autre réponse logique.

B.E.P.	C.A.P.
4 pts (1 x 4)	6 pts (1,5 x 4)

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

4 pts (0,5 + 0,5 x 4)	2 pts (0,25x8)
-----------------------------	-------------------

FROID	
Méthode	—————> Action sur les microbes
1 - Réfrigération	—————> <i>Ralentissement du développement des microbes</i>
2 - Congélation	—————> <i>Arrêt du développement des microbes.</i>
CHALEUR	
Méthode	—————> Action sur les microbes
1 - Pasteurisation	—————> <i>Destruction des microbes pathogènes</i>
2 - Appertisation	—————> <i>Destruction de tous les microbes</i>

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

V - Remplacez les mots suivants dans le texte.

2 pts (0,5 x 4)

ANTICORPS - LYMPHOCYTES - PHAGOCYTOSE - ANTIGENES

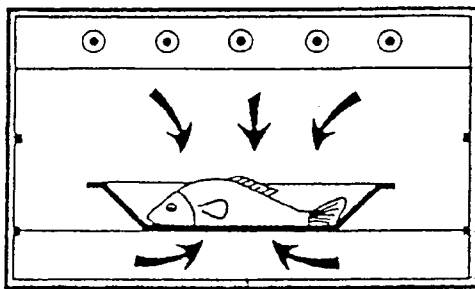
- ♦ Certains globules blancs englobent et détruisent les microbes par phénomène de *phagocytose*
 Ils renseignent les *lymphocytes* sur la nature des agresseurs.
- ♦ Les agresseurs de l'organisme comme les microbes sont appelés *antigènes*
- ♦ Les lymphocytes fabriquent des *anticorps*. spécifiques.

EQUIPEMENT

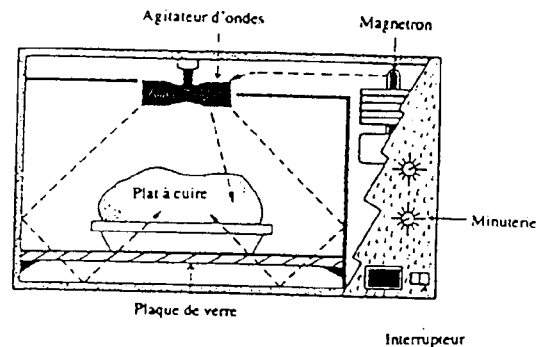
I - Expliquez brièvement le principe de fonctionnement du four à micro-ondes, à l'aide de vos connaissances et des schémas comparatifs "four classique" et "four à micro-ondes".

B.E.P.	C.A.P.
15 pts	13 pts
4 pts	3 pts

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



Le magnétron diffuse des ondes électro-magnétiques de très haute fréquence. Ces ondes agitent les molécules d'eau contenues dans les aliments. Les frottements ainsi produits chauffent l'aliment.

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

1,5 pt	3 pts
(0,5 x 3)	(1 x 3)

- | | |
|--------------|----------|
| ♦ Verre | ♦ Grès |
| ♦ Porcelaine | ♦ Carton |
| ♦ Plastique | |

III - Donnez 2 avantages du micro-ondes.

2 pts	3 pts
(1 x 2)	(1,5 x 2)

- ♦ Gain de temps
- ♦ Petit encombrement.
- ♦ Conservation de la valeur alimentaire.

IV - Trouvez les définitions des termes suivants :

♦ DETERGENT :

Produit qui permet de nettoyer en facilitant le contact entre l'eau et les salissures, surtout les graisses.


♦ DESINFECTANT :

Substance qui permet la destruction plus ou moins complète des microbes.

B.E.P. | C.A.P.

4 pts (2 x 2) | 2 pts (1 x 2)

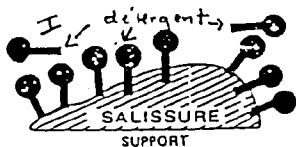
V - Remplissez le tableau suivant :

SYMBOLE	SIGNIFICATION	PRECAUTION D'EMPLOI
	Corrosif	Se protéger lors de l'utilisation → mettre des gants

2 pts (1 x 2) | 2 pts (1 + 1)

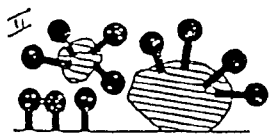
Question à traiter uniquement par les candidats au B.E.P.

VI -

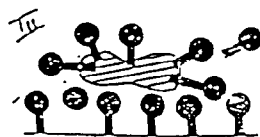


A l'aide du document et de vos 1,5 pt connaissances, citez trois pouvoirs (0,5 x 3) d'un bon détergent.

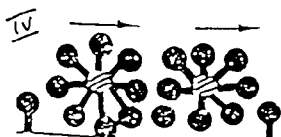
1 - Pouvoir mouillant



2 - Pouvoir émulsifiant



3 - Pouvoir antiredéposition



BEP/CAP HEBERGEMENT

CORRECTION

SUJET TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE **HEBERGEMENT**

CORRECTION ET BAREME:

*** BAREME:**

BEP HEBERGEMENT: Total de l'épreuve sur 64 points

- 1^{ère} partie sur 20 points
- 2^{ème} partie sur 30 points
- 3^{ème} partie sur 14 points

CAP HEBERGEMENT: Total de l'épreuve sur 40 points

- 1^{ère} partie sur 20 points
- 3^{ème} partie sur 20 points

Ce fichier correction et barème comprend 8 pages à joindre lors des séances de correction de copies.

- C O R R I G E -***PREMIERE PARTIE: sur 20 points (total sur 40 points à diviser par 2)****1) 1 point (0.5 + 0.5)**

La Principale fonction du « Groom » dans un Hôtel est d'accueillir le client à la descente de son véhicule et lui ouvrir la porte.

2) 3 points (1 point par réponse)

Les précautions à prendre lorsque l'on accepte un règlement en Carte Bancaire sont:

- Vérifier les numéros de la carte pour être sûre que ce n'est pas une carte volée
- Vérifier la date de validité
- Vérifier qu'elle est signée et que le ticket de carte bancaire (si le client doit signer) porte la même signature que celle apposée sur la carte.

3) 1 point

Non. On ne rend pas de monnaie sur un Ticket-restaurant (encaissement d'un papier).

4) 4 points (1 point par réponse correcte)

Location de chambre par nuit

Chambre et petit-déjeuner (bed and breakfast)

Demi-pension

Pension

5) 7 points (2 points pour le a); 4 points pour le b); 1 point pour le tableau)

a) Etablissements hôteliers de source étrangère: HYATT; HILTON; HOLIDAY-INN

b) Classification des hôtels par catégorie (ordre croissant)

<u>PALACE</u>	<u>4 ETOILES</u>	<u>3 ETOILES</u>	<u>2 ETOILES</u>	<u>1 ETOILE ou SANS</u>
RITZ NEGRESCO	SOFITEL	MERCURE NOVOTEL	CAMPANIL E	FORMULE 1 PREMIERE CLASSE

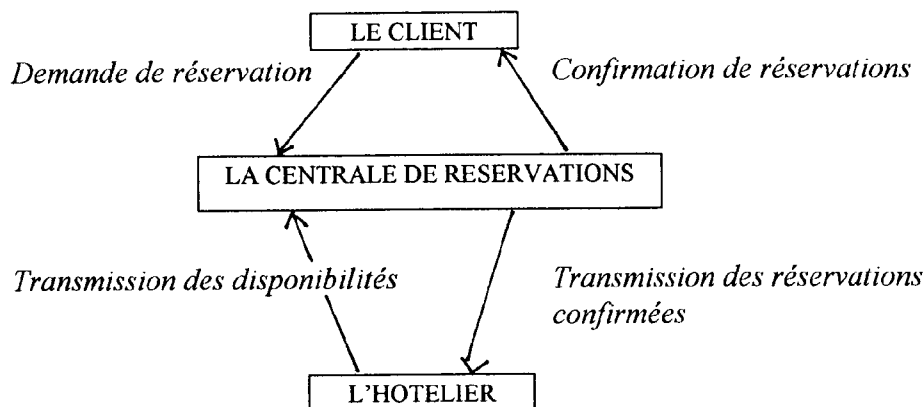
6) 4 points (1 point par réponse)

les 4 sortes de chèque que peut accepter un hôtel en règlement d'une facture sont:

- Chèques bancaires
- Chèques postaux
- Chèques vacances
- Chèques voyages

- CORRIGE -**7) 8 points (1 point pour la définition; 7 points pour le schéma)**

Une Centrale de Réservations est un organisme intermédiaire entre le client et l'hôtelier, qui gère l'offre et la demande de réservations.

**8) 5 points (2 points pour le a); 2 points pour le b); 1 point pour le c))**

a) Indice de Fréquentation (I.F) = Le nombre de clients présents à l'hôtel / Nombre de chambres louées

(est toujours supérieur ou égal à 1)

b) I.F. = $35 / 23 = 1.52$

c) Cela signifie qu'il y a 1.52 client par chambre en moyenne à l'hôtel ROYAL EUROPE et par conséquent qu'il n'y a pas que des chambres simples de louées. Il y a plus d'un client par chambre.

9) 3 points (1 point par réponse)

a) La réponse est négative

b) Nous avons passé un contrat avec l'Agence VOYAGES TOURS, et sommes donc dans l'obligation de BLOQUER le nombre de chambres réservé par l'agence jusqu'au dernier moment.

Si le contrat n'est pas respecté, l'hôtelier est dans l'obligation de loger les clients de cette agence dans un autre établissement, à ses frais ou en partie.

c) Le terme hôtelier approprié est l'ALLOTEMENT

10) 4 points si résultat correcte si non 0

le pourcentage de la commission prise par l'agence est de :

$(433.60 \times 100) / 5420 = 8 \%$ ce qui est le tarif généralement en vigueur en hôtellerie.

- C O R R I G E -

**TOTAL PREMIERE PARTIE SUR 40 POINTS A
DIVISER PAR 2 POUR OBTENIR UN TOTAL SUR 20
POINTS.**

*** DEUXIEME PARTIE:**

BAREME: ***Premier Tableau:** - 1 point par chambre enregistrée
correctement avec le change et montants exacts, soit 10 points.
- 2 points par total colonne exact,
soit 10 points.

Total Premier Tableau sur 20 points

***Deuxième Tableau:** - 1 point par montant exact, soit 9
points.
- 1 point pour la présentation du

tableau

Total Deuxième tableau sur 10 points

TOTAL DEUXIEME PARTIE SUR 30 POINTS

a) Recette Hébergement:

634.20 Frs + 917.60 Frs + 408.20 Frs + 1347.50 Frs + 612.80 Frs + 312.40 Frs + 747.50 Frs +
1017.50 Frs + 241.60 Frs = 6239.20 Frs

A cela s'ajoute le montant réglé par la Société PRET A PARTIR/

150 dollars US à 5.50 FF soit $150 \times 5.50 = 825.00$ FF

100 livres sterling à 8.50 FF soit $100 \times 8.50 = 850.00$ FF

200 DM à 3.45 FF soit $200 \times 3.45 = 690.00$ FF

5 x 100.00 FF = 500 FF

13 x 50.00 FF = 650.00 FF

5 x 10.00 FF = 50.00 FF

8 x 1.00 FF = 8.00 FF

3 x 0.50 FF = 1.50 FF soit un TOTAL POUR CETTE SOCIETE DE 3574.50 FF

donc $6239.20 + 3574.50$ FF = 9813.70 FF

Le montant de la recette hébergement est donc de 9813.70 FF

- CORRIGE -

Premier Tableau (annexe n°1 des élèves)

N°CH	MONTANT TOTAL facture	ESPECES	CHEQUES BANC	CCP	CB	CHANGE
102	634.20 FF		634.20			
119	917.60 FF	458.80		458.80		
123	408.20 FF	408.20				
207	1347.50 FF					1347.50
213	612.80 FF					612.80
224	312.40 FF					312.40
317	747.50 FF					747.50
325	1017.50 FF					1017.50
327	241.60 FF					241.60
STE	3574.50 FF	1209.50				2365.00
TOTAL	9813.70	2076.50	634.20	458.80		6640.30

- Le montant des encaissements en Espèces est de **2076.50 FF**
- Le montant des encaissements en Chèques Bancaires est de **634.20 FF FF**
- Le montant des encaissements en CCP est de **458.80 FF**
- Le montant des encaissements en Devises est de **6640.30 FF**
- Montant total des encaissements et de la recette hébergement est de **9813.70 FF**

Le montant final du Fond de Caisse en Espèces:

IL faut pour cela reprendre la fond de caisse auquel on soustrait la monnaie rendue en Francs Français sur les devises (coupures) et les dépenses faites en espèces pour les achats de l'hôtel ce qui représente les sorties du fond de caisse.

*** Monnaie rendue:**

- Ch 207: 1347.50 FF en dollars US à 5.50 FF soit $1347.50 / 5.50 = 245$ dollars
coupures de 50 dollars soit $245 / 50 = 4.9$ donc 5 coupures

250 - 245 = 5 dollars en trop

5 x 5.50 = **27.50 FF** à rendre de monnaie à Mr WILLIAMS

- Ch 213: 612.80 F belges à 0.16 FF soit $612.80 / 0.16 = 3830$ FB

coupure de 5000 F belges soit 5000 - 3830 = 1170 FB en trop

1170 x 0.16 = **187.20 FF** à rendre de monnaie à Mr BAUKNECHT

- Ch 224: 312.40 FF en liras à 0.0040 soit $312.40 / 0.004 = 78100$ liras

coupures de 10000 liras soit 8 coupures

80000 - 78100 = **1900 liras**

1900 x 0.004 = **7.60 FF** à rendre à Mr CAPPOZI

- Ch 317: 747.50 FF en Pesetas à 0.050 FF soit $747.50 / 0.050 = 14940$ Pesetas

coupures de 5000 Pesetas soit $14940 / 5000 = 2.99$ soit 3 coupures

15000 - 14950 = **50 pesetas**

50 x 0.05 = **2.50 FF** à rendre à Mr SANCHEZ

- CORRIGE -

- Ch 325: 1017.50 FF en Livres Sterling à 8.50 FF soit $1017.50 / 8.50 = 119.70$ Livres
coupures de 50 Livres soit $119.70 / 50 = 2.39$ soit 3 coupures

$50 \times 3 = 150$ Livres

$150 - 119.70 = 30.30$ Livres

$30.30 \times 8.50 = 257.55$ FF à rendre à Mr BROWN

- Ch 327: 241.60 FF en DM soit $241.60 / 3.45 = 70$ DM

coupures de 100 DM soit 1 coupure

$100 - 70 = 30$ DM

$30 \times 3.45 = 103.50$ FF à rendre à Mr SCHMITT

* Les dépenses:

20 timbres à 3.00 FF = 20×3.00 FF = 60.00 FF

5 revues à 8.50 FF = 5×8.50 FF = 45.50 FF

8 paquets de cigarettes à 19.30 FF = 8×19.30 FF = 154.40 FF

12 boîtes d'allumettes à 1.20 FF = 12×1.20 FF = 14.40 FF

15 cartes postales à 1.70 FF = 15×1.70 FF = 25.50 FF

soit 60.00 FF + 42.50 FF + 154.40 FF + 14.40 FF + 25.50 FF = **296.80 FF**

Le montant des dépenses pour les achats de l'hôtel s'élève donc à 296.80 FF.

Deuxième Tableau:

FOND DE CAISSE	MOUVEMENTS DE CAISSE	
	ENTREES	SORTIES
1000.00 FF		27.50 FF
		187.20 FF
		7.60 FF
		2.50 FF
		257.55 FF
		103.50 FF
117.35 FF		296.80 FF

Le montant final du Fond de Caisse est donc de 117.35 FF

*** TROISIEME PARTIE :**

1 point par ligne si réponse précise et correcte.















Soit un total de 14 points

TOTAL TROISIEME PARTIE SUR 14 POINTS

Réponses Troisième partie: voir feuille jointe papier

- CORRIGE -

Réponses Troisième partie:

	Lavage à la main
	Lavage en machine. Température maximum indiquée 30° 40° 60° 95°
	Lavage en machine : programme modéré
	Ne pas laver
	Usage d'eau de Javel
	Eau de Javel interdit
	Séchage en machine possible
	Séchage en machine interdit
	Repassage autorisé. Température <ul style="list-style-type: none"> • Basse • • Moyenne • • • Elevée
	Repassage interdit
	Nettoyage à sec autorisé (tous solvants)
	Nettoyage à sec sauf trichloréthylène
	Nettoyage à sec exclusivement solvants pétroliers et R113
	Nettoyage à sec interdit

- C O R R I G E - Technologie Restaurant -

Question 1 - (2 points)

- Le Scotch Whisky provient de :
- Irlande
 - U.S.A.
 - Ecosse

Question 2 - (1 point)

- Durant la vinification, la chaptalisation consiste à :
- Ajouter de l'alcool au moût
 - Ajouter du sucre au moût
 - Ajouter un colorant au moût

Question 3 - (1 point)

- Que signifie A.O.C. :
- Appellation d'origine certifiée
 - Appellation d'origine contrôlée
 - Appellation d'ordre contrôlé

Question 4 - (1 point)

- Pour distiller, on utilise :
- un alambic
 - un brûleur
 - un filtre

Question 5 - (5 points)

Situez les 10 vignobles suivants sur cette carte de France :

- Champagne
- Bourgogne
- Bordelais
- Alsace
- Jura
- Pays Nantais
- Côtes du Rhône
- Jurançon
- Côtes de Provence
- Languedoc Roussillon



- CORRIGE -

Les techniques de travail
corrigé

Les sauces émulsionnées

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

Classer dans les cases correspondantes, par une croix, les sauces dérivées

	vinaigrette	mayonnaise	hollandaise	béarnaise
exemple :TARTARE		X		
MIKADO			X	
ANDALOUSE		X		
MOUSQUETAIRE		X		
FOYOT				X
ARLESIENNE				X
REMOULADE		X		
RAVIGOTE	X			
CHORON				X
MOUTARDE			X	
MOUSSELINE			X	

1 point par bonne réponse

10 bonnes réponses