

B.E.P. HOTELLERIE - RESTAURATION
OPTION : HEBERGEMENT

+ C.A.P. HEBERGEMENT

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 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7
- ↪ une partie sciences appliquées sur 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5

Toutes les pages sont à rendre avec la copie.

L'utilisation de calculatrice est interdite.

- Pour tous les candidats -

* PREMIERE PARTIE:

1. Quelle est la principale fonction du « GROOM » dans un hôtel?
2. Quelles sont les précautions à prendre lorsque vous acceptez un règlement en Carte Bancaire?
3. Doit-on rendre la monnaie sur les Tickets Restaurant? Pourquoi?
4. Un client « Individuel » se présente à la réception de votre hôtel.
Quelles sont les prestations que vous pouvez lui proposer?
5. RITZ; HYATT; NEGRESCO; MERCURE; FORMULE 1; CAMPANILE; NOVOTEL;
SOFITEL; HILTON; HOLIDAY INN; PREMIERE CLASSE.
- Retrouvez dans cette liste les établissements de source étrangère.
- Sous forme de tableau, classer les autres établissements selon leur catégorie, ceci par ordre croissant.
6. Citez les 4 sortes de « Chèque » que peut accepter un établissement hôtelier en règlement d'une facture.
7. Qu'est ce qu'une CENTRALE DE RESERVATIONS?
Expliquez son fonctionnement à l'aide d'un schéma d'organisation du circuit des réservations.
8. Quel est l'Indice de Fréquentation de l'hôtel ROYAL EUROPE sachant que:
- 35 clients sont présents ce matin
- l'hôtel possède 40 chambres
- 23 chambres sont louées ce jour
 - a. Donnez la définition l'Indice de Fréquentation sous forme de formule mathématique
 - b. Calculez cet indice d'après les données ci-dessus.
 - c. Interprétez votre résultat
9. Vous recevez ce matin une télécopie de l'Agence VOYAGES TOURS avec qui vous avez passé un contrat.
L'agence vous demande 5 chambres pour ce soir alors que votre hôtel est déjà complet et toutes les réservations confirmées.
 - a. Quelle sera votre réponse
 - b. Qu'auriez-vous dû faire pour éviter les complications?
 - c. Justifiez votre réponse en utilisant le terme hôtelier approprié.
10. Quel pourcentage représente la commission prise par une agence de voyage travaillant avec un hôtel sachant que:
- le montant de la recette location est de 5420.00 Frs
- le montant de la commission prise par l'agence est de 433.60 Frs.
Expliquez votre calcul.

- Pour les candidats B.E.P. seulement -

*** DEUXIEME PARTIE:**

Le tableau des cours du change à l'hôtel ROYAL EUROPE est le suivant:

| | |
|------------------------|---------------------|
| DM: 3.45 FF | DOLLARS US: 5.50 FF |
| LIVRE STERLING: 8.50FF | LIRE: 0.0040 FF |
| PESETA: 0.050 FF | CH: 4.10 FF |
| DOLLARS CAN: 4.10 FF | F Belg: 0.16 FF |
| S AUT: 0.48 FF | YEN: 0.05 FF |

Ce jour vous êtes responsable de la caisse.

Vous avez 1000.00 Frs en Espèces, de Fond de Caisse et faites les encaissements suivants:

- Chambre 102, Monsieur DUPONT : 634.20 Frs par chèque bancaire
- Chambre 119, Monsieur DURAND: 917.60 Frs moitié en CCP et moitié en espèces
- Chambre 123, Monsieur JOLIBOIS: 408.20 Frs en espèces
- Chambre 207, Monsieur WILLIAMS: 1347.50 Frs, facture réglée en Dollars US
(coupures de 50 Dollars)
- Chambre 213, Monsieur BAUKNECHT: 612.80 Frs, facture réglée en F belges
(coupures de 5000 F belges).
- Chambre 224, Monsieur CAPPOZI: 312.40 Frs, facture réglée en Lires (coupures de 10000 Lires)
- Chambre 317, Monsieur SANCHEZ: 747.50 Frs, facture réglée en Pesetas (coupures de 5000 Peseta)
- Chambre 325, Monsieur BROWN: 1017.50 Frs, facture réglée en Livres Sterling
(coupure de 50 Livres)
- Chambre 327, Monsieur SCHMITT: 241.60 Frs, facture réglée en DM (coupures de 100 DM)
- Groupe de la société PRET A PARTIR/ Le guide règle de la façon suivante:
 - 150 Dollars US; 100 Livre Sterling; 200 DM; 5 Billets de 100 Frs
 - 13 Billets de 50 Frs; 5 pièces de 10 Frs; 8 pièces de 1 Frs
 - 3 pièces de 0.50 Frs

D'autre part, un des réceptionnistes est chargé de faire les quelques achats suivants pour l'hôtel, qu'il règle en Espèces à partir du Fond de Caisse:

- 20 timbres à 3.00 Frs
- 5 revues à 8.50 frs
- 8 paquets de cigarettes à 19.30 Frs
- 12 boîtes d'allumettes à 1.20 Frs
- 15 cartes postales à 1.70 Frs

TRAVAIL A FAIRE:

Il est 11H30 et vous faites un contrôle de votre caisse:

Vous devez réaliser ce travail sous forme de Tableaux (voir tracé en Annexe n°1) en faisant apparaître:

- Dans le Premier Tableau: * le montant des factures par chambre
* les montants des différents règlements
* le montant de la recette hébergement

- Dans le Deuxième Tableau: * Le Fond de Caisse
* Les mouvements de votre Fond de Caisse

(entrées et sorties de votre fond de caisse)

- * Le montant final de votre Fond de Caisse par

rapport aux achats effectués.

L'ANNEXE N°1 EST A JOINDRE AVEC VOTRE COPIE.

Prendre soin de toujours expliquer vos calculs.

*** TROISIEME PARTIE:**

- A traiter par tous les candidats -

Dans le tableau de l'Annexe n°2, donner la signification complète des symboles que l'on peut trouver sur les textiles. et les dérivés éventuels.

L'ANNEXE N°2 EST A JOINDRE A VOTRE COPIE.

Annexe n° 1

Premier tableau :

| n° chèque | Montant Facture | Espèces | Chèque Bancaire | C.C.P. | Carte Bleue | Devises |
|--------------|-----------------|---------|-----------------|--------|-------------|---------|
| | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | |

Deuxième tableau :

| Fond de Caisse | Mouvements de Caisse | |
|-------------------|----------------------|---------|
| | Entrées | Sorties |
| | | |
| | | |

| | |
|---|--|
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |

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

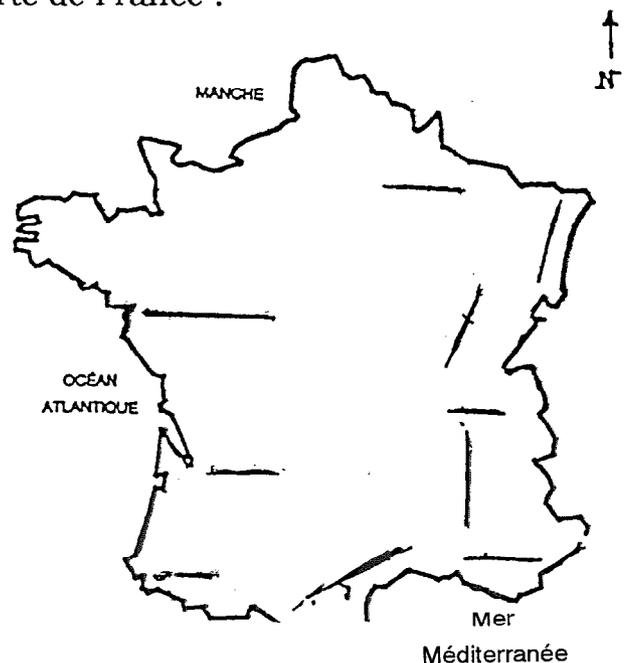
Question 4 - (1 point)

- 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



Les techniques de travail

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 | | | | |
| ANDALOUSE | | | | |
| MOUSQUETAIRE | | | | |
| FOYOT | | | | |
| ARLESIENNE | | | | |
| REMOULADE | | | | |
| RAVIGOTE | | | | |
| CHORON | | | | |
| MOUTARDE | | | | |
| MOUSSELINE | | | | |

1 point par bonne réponse

10 bonnes réponses

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION ET A L'HYGIENE

ALIMENTATION

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.

II - Les menus suivants sont incomplets. Pour chacun, proposez une entrée et un dessert afin de les équilibrer.

| | MENU 1 | MENU 2 | MENU 3 |
|-----------|--|---|---|
| Entrée ? | | | |
| | - 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.

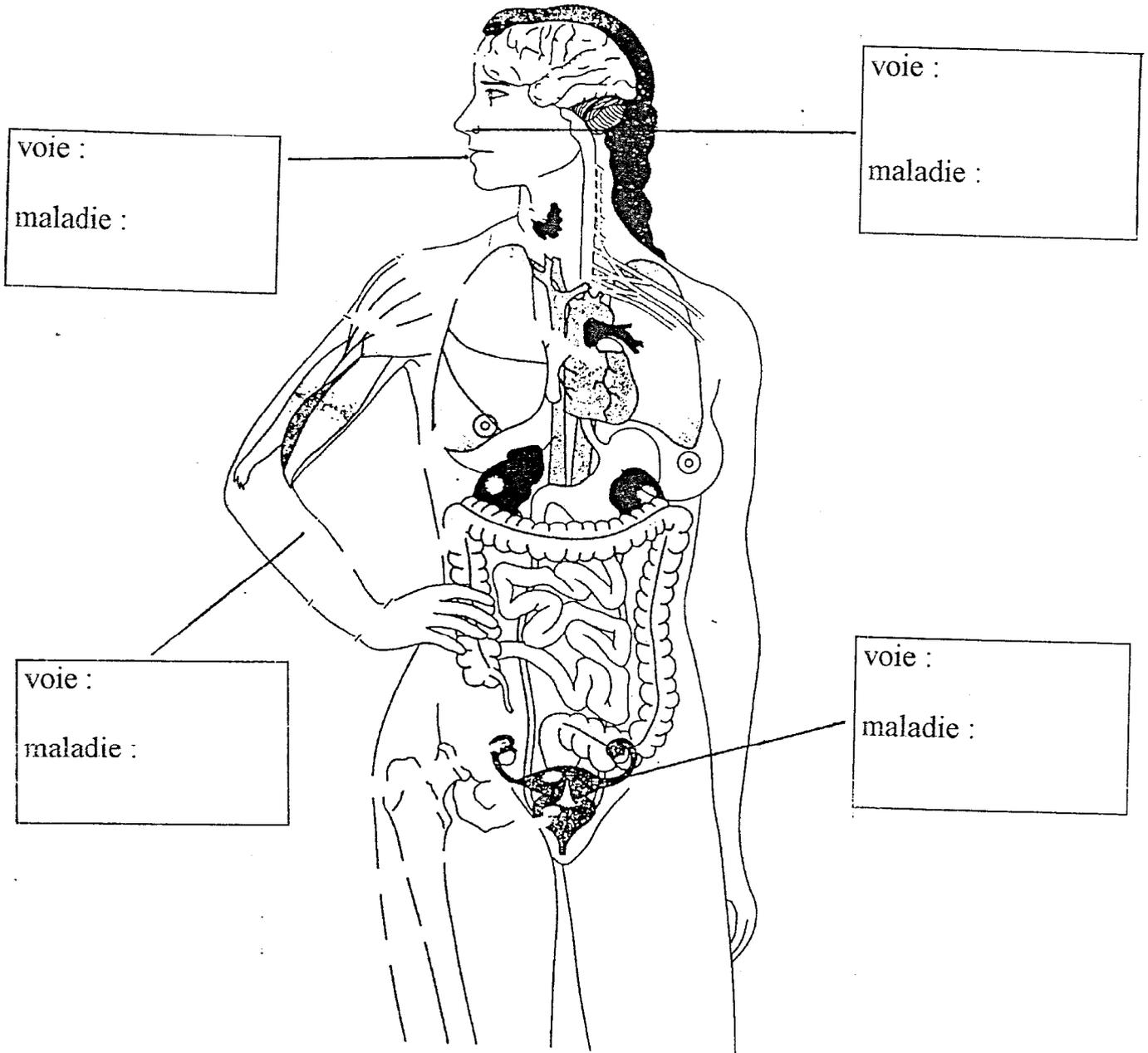
III - Au cours de la digestion, les aliments subissent des phénomènes physiques et phénomènes chimiques permettant leur simplification. Donnez un exemple de chacun de ces phénomènes :

- ◆ Phénomène physique :
-
- ◆ Phénomène chimique :
-

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 microbes.

| FROID | | |
|----------------|--------|-------------------------|
| Méthode | —————> | Action sur les microbes |
| 1 - | —————> | |
| 2 - | —————> | |
| CHALEUR | | |
| Méthode | —————> | Action sur les microbes |
| 1 - | —————> | |
| 2 - | —————> | |

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

V - Replacez 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.

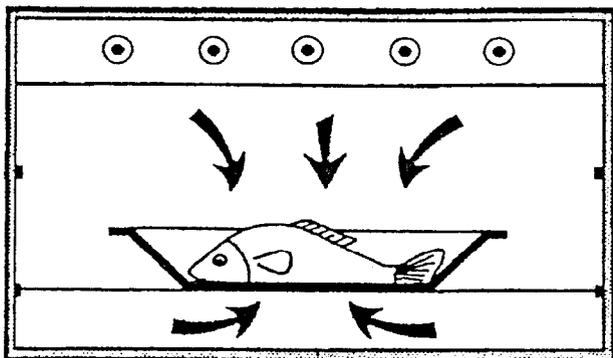
◆ Les agresseurs de l'organisme comme les microbes sont appelés

◆ Les lymphocytes fabriquent des spécifiques.

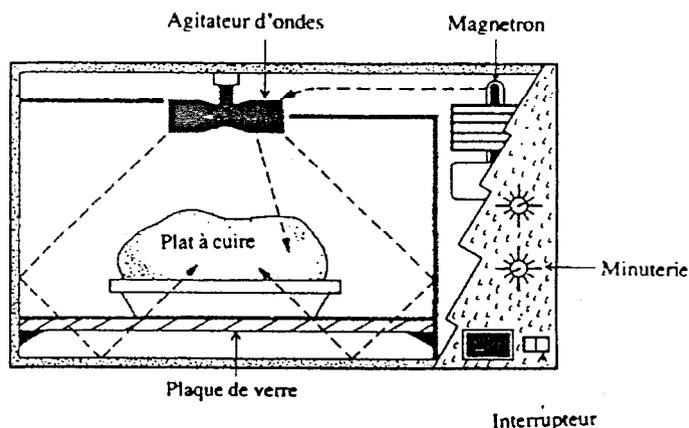
EQUIPEMENT

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 :

.....

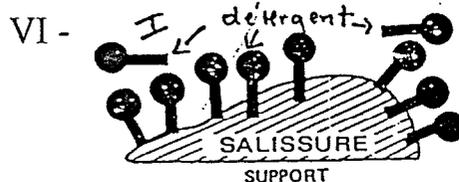
♦ DESINFECTANT :

.....

V - Remplissez le tableau suivant :

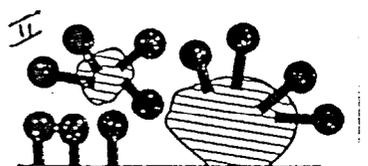
| SYMBOLE | SIGNIFICATION | PRECAUTION D'EMPLOI |
|---|---------------|---------------------|
|  | | |

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

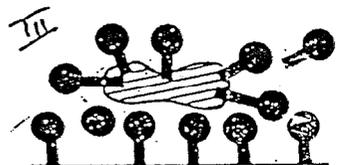


A l'aide du document et de vos connaissances, citez trois pouvoirs d'un bon détergent.

1 -



2 -



3 -

