

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. HÔTELLERIE-RESTAURATION
OPTION : RESTAURANT
+ C.A.P. RESTAURANT

D O C U M E N T
C O R R E C T E U R

- Epreuve : EP2 Technologie Professionnelle
et
Sciences Appliquées à l'alimentation, à
l'hygiène et aux équipements

Le présent document correcteur comporte 7 pages.

A/ Technologie restaurant **CORRIGE**

Les candidats au CAP ne répondront qu'aux questions encadrées (1, 2, 3, 4, 5, 11, 12, 13 et 14)

1/ Choisissez un montant de ticket moyen par client pour les types d'exploitation suivants :

fast food	40 F	
restaurant gastronomique	300 F	
restaurant à thème	100 F	
0.5 pt par bonne réponse		1.5 pts

2/ Parmi les qualités suivantes, donnez en 3 qui vous paraissent les plus importantes pour un maître d'hôtel.

Sens de l'organisation
Vendeur
Maîtrise de plusieurs langues étrangères
0.5 pt par bonne réponse

1.5 pts

3/ Trouvez 3 anomalies dans le menu suivant (ce menu est proposé au mois de décembre).

Quiche de saumon et de bouchots

Tournedos aux truffes
Asperges fraîches

Petit Langres des Ardennes sur salade

Tarte fine aux pommes

3 pts

2 plats à base de pâte dans le menu
fromage de Langres des Ardennes

asperges en décembre
1 pt par anomalie

4/ Classez les fromages suivants, par type de pâte et par région :

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

10 pts

1 pt par réponse exacte et complète

REGIONS	pâte molle à croûte fleurie	pâte pressée non cuite	pâte pressée cuite	pâte persillée	pâte molle à croûte lavée
Champagne Ardenne	<i>chaource</i>				<i>maroilles</i>
Auvergne		<i>cantal</i>		<i>fourme d'Ambert</i>	
Normandie					<i>livarot</i> <i>pont l'évêque</i>
Franche Comté			<i>comté</i>	<i>bleu de Gex</i>	
Savoie		<i>reblochon</i>	<i>beaufort</i>		

5/ Quel est l'élément principal de fabrication pour chacun des produits suivants :

COGNAC *vin*
WHISKY *céréales*
VERMOUTH *vin*
KIRSCH *cerise*
VODKA *céréales*
SUZE *gentiane*

1 pt par bonne réponse

Vin - gentiane - cassis - céréales - cerise - tomate - badiane - **6 pts**

6/ Qu'est-ce qu'un Irish Coffee ? **2 pts**

Cocktail chaud à base de sucre, irish whiskey, café et crème
0.5 pt par élément

7/ Quelle disposition de tables pour un banquet de 100 personnes préconisez-vous ? **1.5 pts**

en U en EPI en T

8/ Combien de chefs de rang sont nécessaires pour assurer le service d'un cocktail de 200 convives ?

4 10 20 **2 pts**

9/ Sur la carte des vins lesquelles de ces mentions sont obligatoires ?

Les entourez **2 pts**

Le nom du propriétaire

Le montant de la TVA

10/ Citez 5 qualités requises pour une cave centrale.

- température constante d'environ 10 °
 - éclairage faible
 - bonne hygrométrie
 - orientation au nord
 - pas d'odeurs
 - pas de vibrations
- 2.5 pts**

11/ Positionnez l'appellation dans la case correspondante.

Chablis - Tavel - St Emilion - Muscadet - Gigondas - Pomerol - Crépy - Tokay Pinot Gris -
 Pommard - Moulin à Vent - Fitou - Sauternes - Gevrey Chambertin - Pouilly Fumé - Condrieu -
 Bourgueil - Château Chalon - Jurançon - Cahors - Pauillac. **10 pts**
0.5 pt par bonne réponse exacte et complète

Régions et sous régions	blanc	rouge	rosé
Bordelais	<i>Sauternes</i>	<i>Pomerol</i> <i>St Emilion</i>	
Médoc		<i>Pauillac</i>	
Jura	<i>Château Chalon</i>		
Savoie	<i>Crépy</i>		
Pays Nantais	<i>Muscadet</i>		
Beaujolais		<i>Moulin à Vent</i>	
Côtes du Rhône	<i>Condrieu</i>	<i>Gigondas</i>	<i>Tavel</i>
Sud-Ouest	<i>Jurançon</i>	<i>Cahors</i>	
Centre Nivernais	<i>Pouilly Fumé</i>		
Alsace	<i>Tokay Pinot Gris</i>		
Basse Bourgogne	<i>Chablis</i>		
Côte de Nuits		<i>Gevrey Chambertin</i>	
Côte de Beaune		<i>Pommard</i>	
Touraine		<i>Bourgueil</i>	
Languedoc Roussillon		<i>Fitou</i>	

12/ Dans quelle région viticole peut-on mélanger du vin rouge et du vin blanc pour obtenir du rosé ?

1 pt

Champagne

Provence

Côtes du Rhône

13/ Proposez un accord mets et vins avec les produits suivants :

5 pts

1 pt par bonne réponse

Coq au vin jaune	<i>Château Chalon</i>
Huîtres d'Arcachon	<i>Entre Deux Mers</i>
Andouillette de Troyes	<i>Rosé des Riceys</i>
Bouillabaisse	<i>Bandol rosé</i>
Melon en sabayon	<i>Muscat de Beaumes de Venise</i>

Entre Deux Mers - Bandol rosé - Rosé des Riceys - Muscat de Beaumes de Venise - Château Chalon

14/ Quelles sont les 4 principales sous régions de la Champagne viticole ?

2 pts

1 pt par bonne réponse

- Montagne de Reims

- Côte des blancs

- Vallée de la Marne

- Vignoble de l'Aube ou éventuellement le Sézannais

15/ Parmi les personnages suivants, lequel était le Dieu du vin chez les Romains ?

1 pt

Zeus

Bacchus

Lulus

16/ Quels sont les vins qui sont regroupés sous le sigle V.Q.P.R.D. ?

2 pts

Cochez la bonne réponse

a/ les vins de table et les vins de pays

b/ les vins de pays et les A.O.C.

c/ les V.D.Q.S. et les A.O.C.

17/ Le passage en fût pour les vins apporte :

2 pts

Cochez la ou les bonnes réponses

des tannins

du sucre

des acides

des arômes

8/ Proposez des températures de service pour les types de vin suivants :

3 pts

a/ vieux vin rouge assez tannique 18°

d/ vin effervescent demi-sec 6°

e/ vin blanc jeune et vif 8°

6 à 8° - 8 à 10° - 18°

19/ Citez trois régions viticoles françaises (pas des sous-régions) qui utilise le pinot noir comme cépage.

1.5 pts

0.5 pt par bonne réponse

- *Champagne*

- *Bourgogne*

- *Alsace*

Eventuellement Loire, Jura ou Savoie

20/ Citez 3 régions produisant du Crémant :

1.5 pts

0.5 pt par bonne réponse

- *Bourgogne* *Loire*

- *Bordelais* *Die*

- *Jura* *Limoux*

21/ Le Chianti est un vin italien

3 pts

vrai faux

Le Strudel est un vin allemand

vrai faux

La Rioja est une région viticole d'Espagne

vrai faux

C/ Hébergement **CORRIGE**

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

$$\frac{36 \times 100}{60} = 60\%$$

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 :

1pt

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

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

- vérifier que le montant du chèque correspond au montant de la facture
- vérifier que le montant en lettres correspond au montant en chiffres
- vérifier que le chèque est signé
- demander une pièce d'identité

- 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

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

+ C.A.P. RESTAURANT

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 6 pages**

~~~~~

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

Madame BOURSIN a consommé le repas ci-dessous .

I - Complétez le tableau suivant :

B.E.P. 12 pts C.A.P. 10 pts

4,5 pts (0,25 + 0,5 x 6) 6 pts (0,5 + 0,5 x 6)

Aliments	Constituant(s) alimentaires caractéristique(s)	Rôles dans l'organisme
Tomate	VITAMINES	Anti-infectieux Stimulant nerveux Bon état des tissus
Huile	LIPIDES	Thermorégulation Maintien de la température à 37°C Lutte contre le froid...
Filet de sole	PROTIDES	Construction Réparation Renouvellement cellulaire....
Pâte	GLUCIDES	Energétique : activité physique, métabolique
Yaourt	CALCIUM	Croissance Ossification
Eau	EAU	Constitution cellulaire : plastique Transport : fonctionnel...

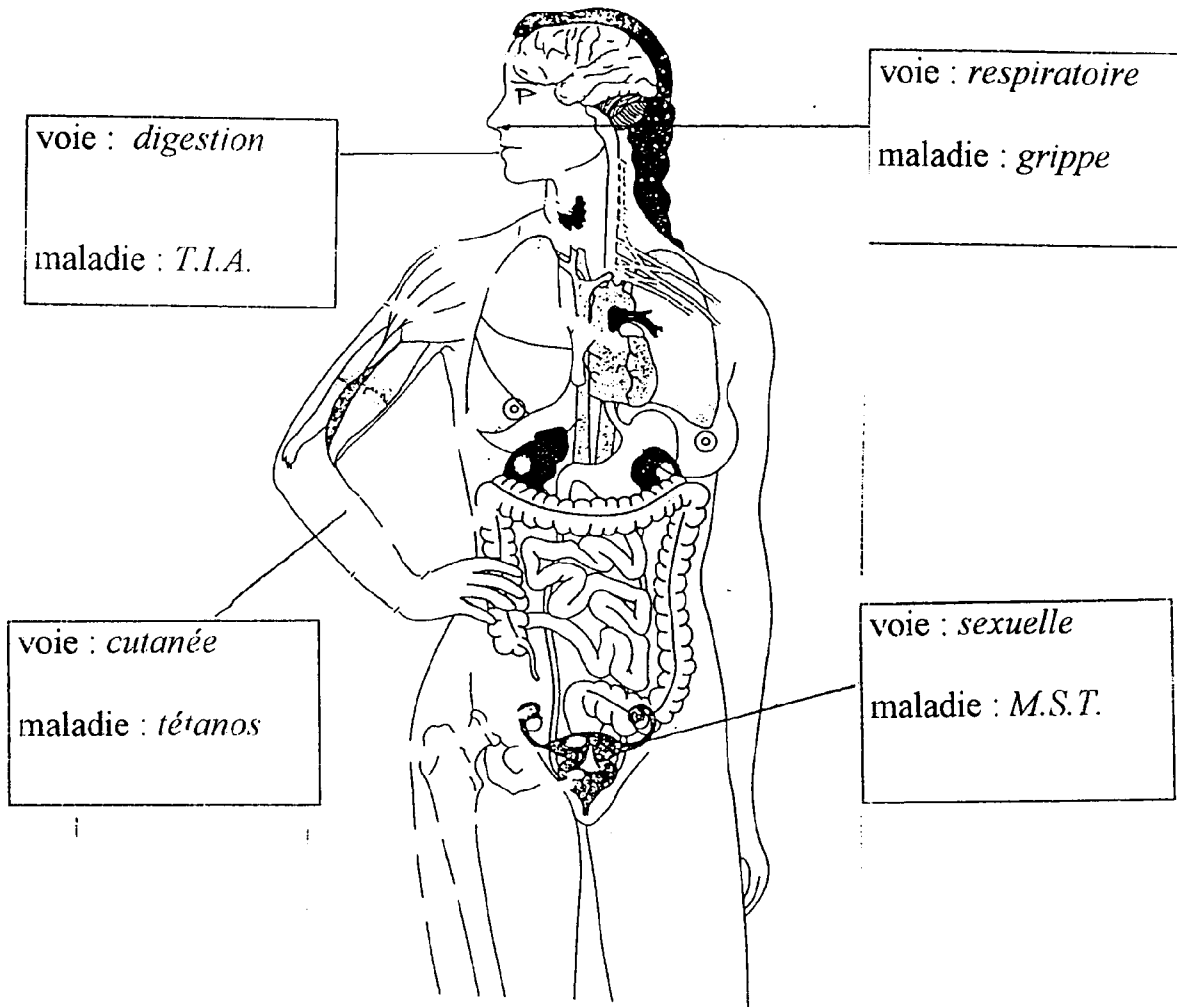
SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE

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.

B.E.P.	C.A.P.
12 pts	10 pts

2 pts	2 pts
(0,25 x 8)	x 8)



II - Citez 2 toxi infections alimentaires :

1 pt	1 pt
(0,5 x 2)	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.*

B.E.P.	C.A.P.
4 pts (1 x 4)	5 pts (1,25 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 microorganismes.

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

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

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

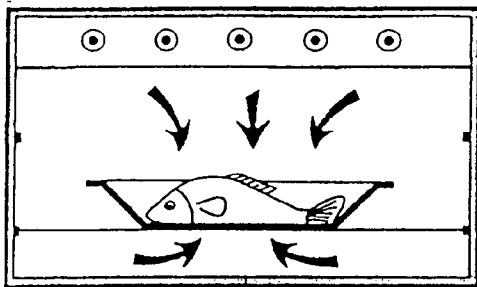
- ♦ Certains globules blancs englobent et détruisent les microbes par phénomène de *phagocytose*
 Ils renseignent les *lymphocytes* sur la nature des agresseurs.
- ♦ Les agresseurs de l'organisme comme les microbes sont appelés *antigènes*
- ♦ Les lymphocytes fabriquent des *anticorps*. spécifiques.

SCIENCES APPLIQUEES A L'EQUIPEMENT

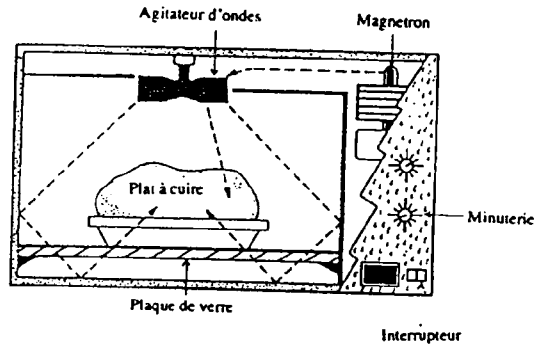
I - Expliquez brièvement le principe de fonctionnement du four à micro-ondes, à l'aide de vos connaissances et des schémas comparatifs "four classique" et "four à micro-ondes".

B.E.P. 12 pts	C.A.P. 10 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 (0,5 x 3)	1,5 pt (0,5 x 3)
---------------------	---------------------

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

III - Donnez 2 avantages du micro-ondes.

2 pts (1 x 2)	2 pts (1 x 2)
------------------	------------------

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

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


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.

2 pts
(1 x 2)

2 pts
(1 x 2)

V - Remplissez le tableau suivant :

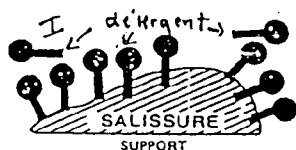
SYMBOLE	SIGNIFICATION	PRECAUTION D'EMPLOI
	Corrosif	Se protéger lors de l'utilisation → mettre des gants

1 pt
(0,5x2)

1,5 pt
(0,5+1)

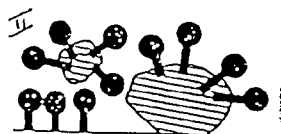
Question à traiter uniquement par les candidats au B.E.P.

VI -

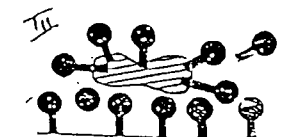


A l'aide du document et de vos connaissances, citez trois pouvoirs d'un bon détergent. 1,5 pt
(0,5 x 3)

1 - Pouvoir mouillant



2 - Pouvoir émulsifiant



3 - Pouvoir antiredéposition

