

B.E.P. HOTELLERIE - RESTAURATION

OPTION : RESTAURANT

+ C.A.P. RESTAURANT

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 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6

Toutes les pages sont à rendre avec la copie.

L'utilisation de calculatrice est interdite.

A/ Technologie restaurant

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 :

1.5 pts

fast food
restaurant gastronomique
restaurant à thème

40 F - 300 F - 100 F

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

1.5 pts

Sens de l'organisation
Robuste
Vendeur
Maîtrise de plusieurs langues étrangères
Courageux

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

3 pts

Quiche de saumon et de bouchots

Tournedos aux truffes
Asperges fraîches

Petit Langres des Ardennes sur salade

Tarte fine aux pommes

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

10 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					

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

COGNAC _____

WHISKY _____

VERMOUTH _____

KIRSCH _____

VODKA _____

SUZE _____

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

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

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 ? **2 pts**

4 10 20

9/ Sur la carte des vins lesquelles de ces mentions sont obligatoires ? **2 pts**
Les entourez

Le nom du propriétaire

La contenance de la bouteille

Le prix de vente

Le montant de la TVA

10/ Citez 5 qualités requises pour une cave centrale. **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**

Régions et sous régions	blanc	rouge	rosé
Bordelais			
Médoc			
Jura			
Savoie			
Pays Nantais			
Beaujolais			
Côtes du Rhône			
Sud-Ouest			
Centre Nivernais			
Alsace			
Basse Bourgogne			
Côte de Nuits			
Côte de Beaune			
Touraine			
Languedoc Roussillon			

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

Coq au vin jaune	
Huîtres d'Arcachon	
Andouillette de Troyes	
Bouillabaisse	
Melon en sabayon	

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

-
-

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

18/ Proposez des températures de service pour les types de vin suivants : 3 pts

a/ vieux vin rouge assez tannique

d/ vin effervescent demi-sec

e/ vin blanc jeune et vif

6° - 8° - 18°

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

1.5 pts

-

-

-

20/ Citez 3 régions produisant du Crémant :

1.5 pts

-

-

-

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

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 :

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

-
-
-
-

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

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

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

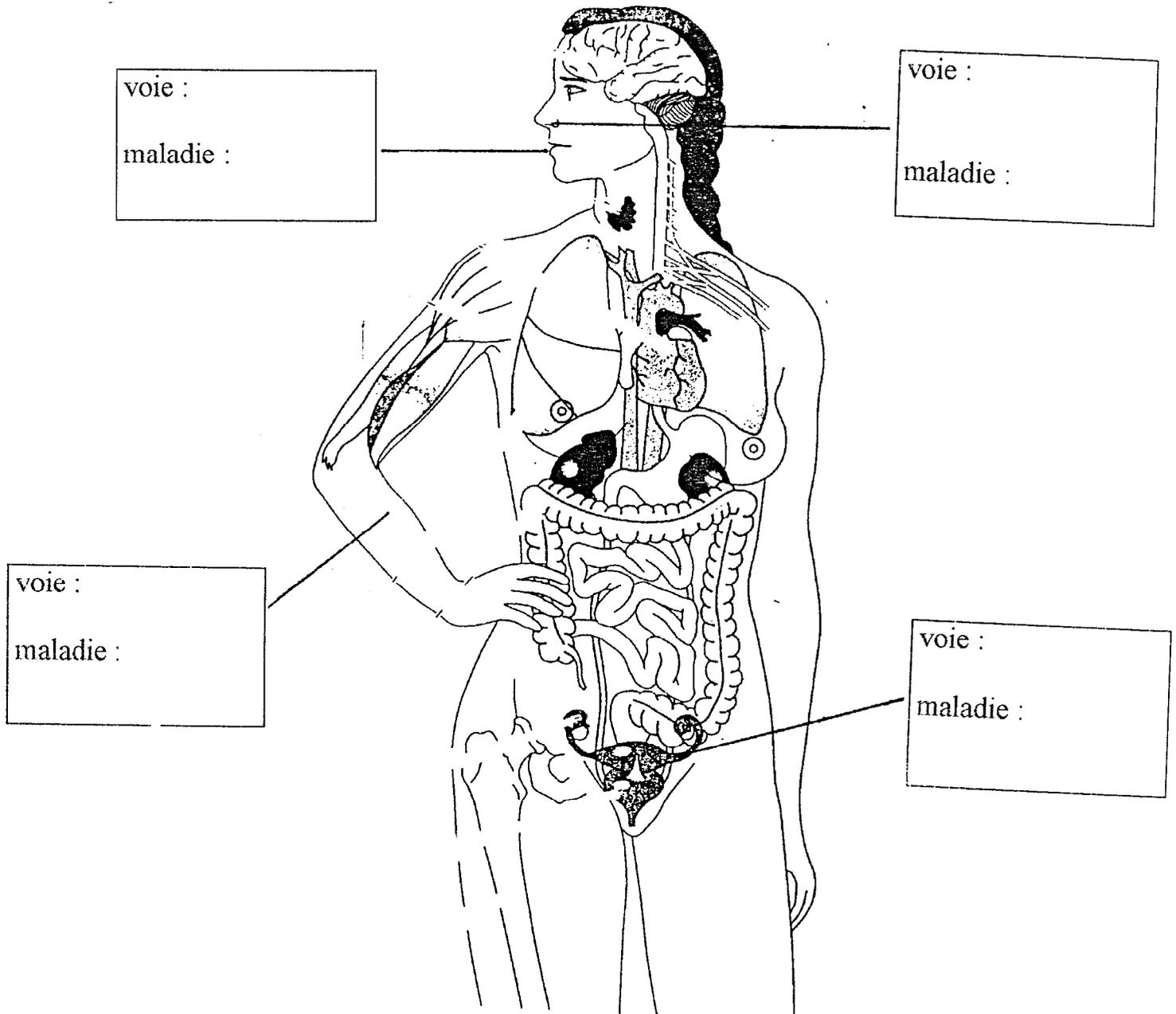
b) Quelle peut-être la conséquence d'une alimentation trop riche en lipides saturés ?

-

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.

FROID	
Méthode	Action sur les microorganismes
1 -
2 -
CHALEUR	
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

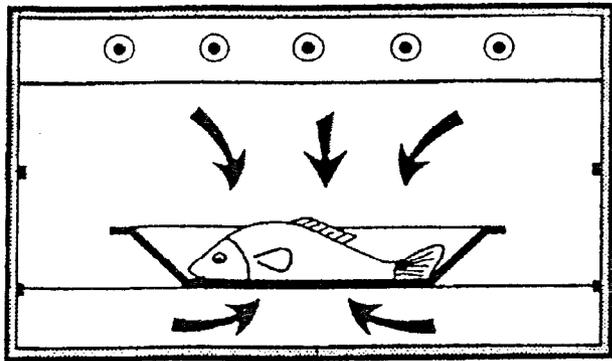
- ◆ Certains globules blancs englobent et détruisent les microbes par phénomène de
- Ils renseignent les sur la nature des agresseurs.
- ◆ Les agresseurs de l'organisme comme les microbes sont appelés
- ◆ Les lymphocytes fabriquent des spécifiques.

SCIENCES APPLIQUEES A L'EQUIPEMENT

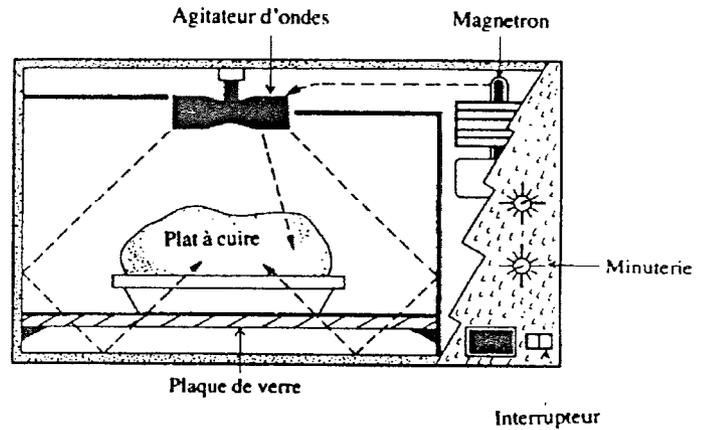
I - Expliquez brièvement le principe de fonctionnement du four à micro-ondes, à l'aide de vos connaissances et des schémas comparatifs "four classique" et "four à micro-ondes"

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 :

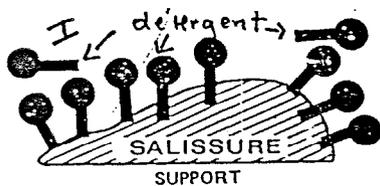
.....

V - Remplissez le tableau suivant :

SYMBOLE	SIGNIFICATION	PRECAUTION D'EMPLOI
		

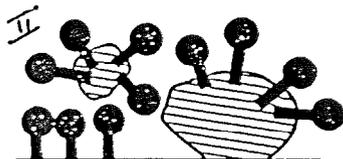
Question à traiter uniquement par les candidats au B.E.P.

VI -

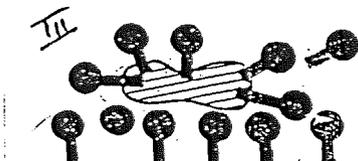


A l'aide du document et de vos connaissances, citez trois pouvoirs d'un bon détergent.

1 -



2 -



3 -

