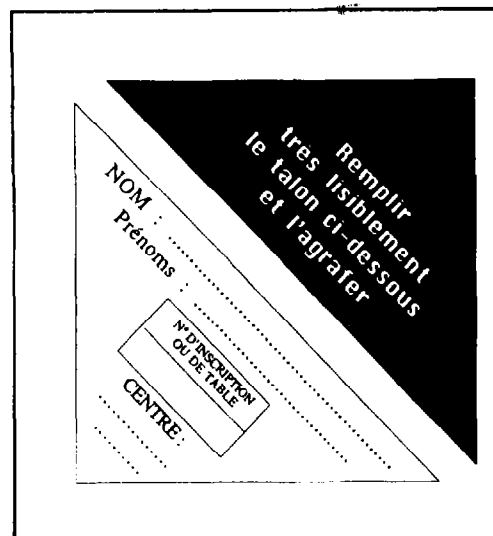


ACADEMIES DE ANNEE _____
 CRETEIL EXAMEN _____
 PARIS SERIE OU OPTION _____
 VERSAILLES EPREUVE DE _____



PARTIE RESERVEE AUX CORRECTEURS

	BEP	CAP
1ère partie		
Technologies professionnelles		
I Techno cuisine tr. com. 10	/20	/20
Approf. cuisine code 11	/20	/20
II Techno restaurant tr. com. 20	/20	
III Techno hébergement tr. com 30	/20	
	/80	/40
1 - Total BEP $\frac{x 14}{80} =$	/14	
2 - Total CAP $\frac{x 12}{40} =$		/12
2ème partie		
Sciences appliquées		
1ère question	/10	/10
2ème question	/10	/10
3ème question	/10	/10
4ème question	/6	
	/36	/30
1 - Total BEP $\frac{x 6}{36} =$	/6	
2 - Total CAP $\frac{x 8}{30} =$		/8
TOTAL	/20	/20

	NOTE	Coefficient	Note affectée du coefficient
	/20		
BEP		6	
CAP		4	
APPRECIATIONS EXPLIQUANT LA NOTE CHIFFRÉE			

SUJET

B.E.P. HOTELLERIE - RESTAURATION Option : CUISINE
C.A.P. CUISINE

EPREUVE TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES
A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS
SESSION 1999

CAP CUISINE = 2 H

BEP HOTELLERIE - RESTAURATION
Option : CUISINE = 2 H 30

I- TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES
 CODE 10 20 min pages : 2/16 à 4/16
 CODE 11 55 min pages : 9/16 à 10/16

CODE 10 20 min pages : 2/16 à 4/16
 CODE 20 20 min pages : 5/16 à 6/16
 CODE 30 20 min pages : 7/16 à 8/16
 CODE11 45 min pages : 9/16 à 10/16

II - SCIENCES APPLIQUEES
 CODE 40 45 min pages : 11/16 à 16/16
 sauf question 4

CODE 40 { 45 min pages : 11/16 à 16/16
 CODE 50

Notez avec exactitude votre numéro de table ou d'inscription.

Il est interdit aux candidats de signer leur copie ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer la provenance de la copie.

Le sujet comporte 16 pages numérotées de 1/16 à 16/16

TRONC COMMUN – CODE 10

Question n°1

(3,5 pts)
(0,5 pt par réponse)

Indiquez la découpe de chacun des poissons pris dans les listes ci-dessous et replacer les dans le tableau

Poissons : saumon, truite portion, colin, anguille, barbue.

Découpe du poisson : tronçons, darnes, escalope, portions (plusieurs poissons peuvent avoir la même découpe).

Exemple : TRUITE PORTION	Exemple : PORTION
TURBOT	
	DARNES
	TRONÇONS

Question n°2

(4,5 pts)
(0,5 pt par réponse)

Indiquez la pâte correspondante à la préparation culinaire.

Pour compléter le tableau : pâte à choux, pâte à crêpes, pâte feuilletée, pâte à brioche, pâte brisée, génoise, pâte à savarin.

Préparations culinaires	Pâtes
Exemple : Quiche Lorraine	Exemple : Pâte brisée
Pannequets	
Friand	
Gougère	
Saucisson brioché	
Gnocchi à la parisienne	
Moka	
Baba	
Eclairs	
Talmouse en tricorne	

Question n°3(3 pts)
(0,5 pt par réponse)

Classez les différentes volailles par catégorie de couleur de chair.

Volaille	Chair blanche	Chair brune
Exemple : POULET	X	
COQUELET		
CANARD		
PIGEON		
LAPIN		
COQ		
OIE		

Question n°4(3 pts)
(0,5 pt par réponse)

Classez les appellations suivantes :

	1 ^{ère} CATEGORIE	2 ^{ème} CATEGORIE	3 ^{ème} CATEGORIE	ABATS
Exemple : FILET	X			
TENDRON				
COTE FILET				
RIS				
GIGOT				
VEINE GRASSE				
ROGNON				

Question n°5

(3 pts)

Complétez le tableau ci-dessous par vrai ou faux, concernant le stockage.

PRODUITS	VRAI	FAUX
Exemple : Côte de bœuf, conservation en chambre froide + 3°C.	X	
Echalotes, resserre à tubercule.		
Banane en chambre froide à + 3°C.		
Bocal de cornichons, resserre à tubercule.		
Saumon fumé en chambre froide à + 3°C.		
Eau de javel en économat.		
Poulet en chambre froide à + 8°C.		

Question n°6

(3 pts)

Cochez les bonnes réponses parmi les affirmations suivantes :

- le homard est un mollusque vrai
 faux

- l'huître est : coquillage
 mollusque
 batracien

- la grenouille est : coquillage
 mollusque
 batracien

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE			
CAP CUISINE			
Session 1999	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE		Page : 4/16
	TRONC COMMUN- CODES 10 – 20 - 30		

TRONC COMMUN – CODE 20

Question n°1

(5 pts)

A l'aide de la liste de fromages ci-dessous, répondez aux questions suivantes :

LIVAROT ; MUNSTER ; CHABICHOU ; ROQUEFORT ; BROCCIO ; CAMEMBERT ; SAINTE MAURE ; MAROILLES ; COMTE ; OSSAU IRATY.

- Quel est le fromage A.O.C. à pâte persillée au lait de brebis ? _____
- Quel est le fromage A.O.C. produit en Alsace ? _____
- Quel est le fromage de chèvre A.O.C. présenté sous forme de bûche traversée d'une paille de seigle ? _____
- Quel est le fromage A.O.C. à pâte pressée non cuite produite au Pays Basque ? _____
- Quel est le fromage de chèvre A.O.C. produit en Corse ? _____

Question n°2

(4 pts)

Citez quatre phrases professionnelles employées par un serveur, au passe de la cuisine :

—
—
—
—

Question n°3

(2 pts)

Parmi les enseignes de restauration suivantes, entourez celles qui dépendent de la Restauration Commerciale :

- Générale de Restauration
- Flunch
- Mac Donald's
- Restaurant d'une colonie de vacances
- la Tour d'Argent
- Sodhexo
- Restaurant d'un collègue
- Hippopotamus

Question n°4

(2 pts)

Définissez les termes suivants :

- A.O.C. :
- Cépage :

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE CAP CUISINE		
Session 1999	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE	
	TRONC COMMUN- CODES 10 – 20 - 30	
		Page : 5/16

Question n°5

(4 pts)

Citez 4 types de service en restaurant :

-
-
-
-

Question n°6

(3 pts)

Citez deux régions principales en France où l'on produit du Foie gras :

-
-

Citez un produit d'accompagnement du Foie gras :

-

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE CAP CUISINE			
Session 1999	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE		Page : 6/16
	TRONC COMMUN- CODES 10 – 20 - 30		

TRONC COMMUN – CODE 30

Question n°1

(5 pts)

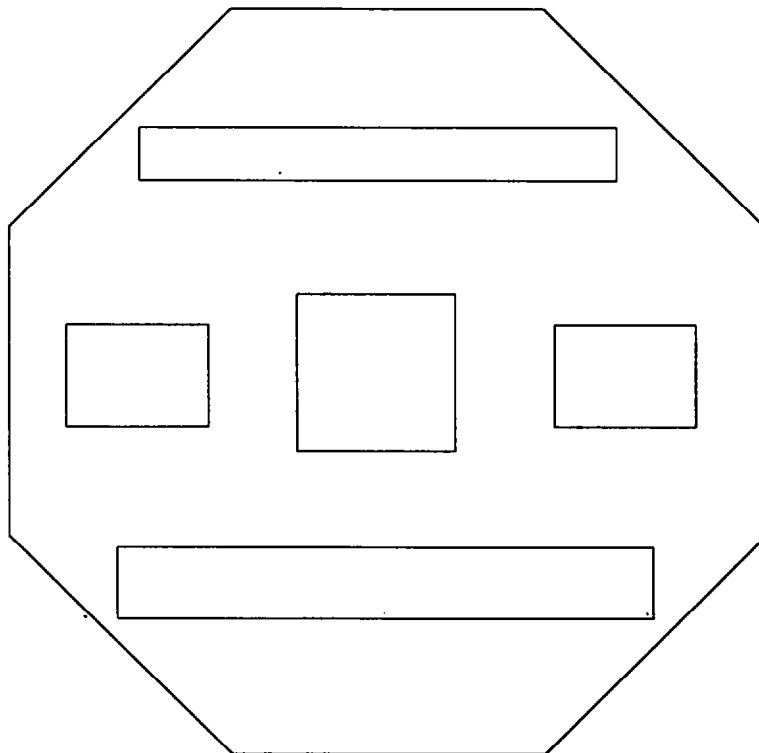
Retrouvez le mot qui correspond à la définition.

- : Chambre louable à la journée et pour la journée, relouable le soir.
- : Non venue d'un client ayant réservé sa chambre et qui ne prévient pas.
- : Somme versée avant l'arrivée du client, déductible de sa note non remboursable en cas d'annulation mais garantissant sa réservation.
- : Dépenses extérieures aux services de l'hôtel, payées par l'hôtelier pour le compte du client et qui seront reportées sur sa note.
- : Liste nominative des clients d'un groupe, servant à l'attribution des n° des chambres.

Question n°2

(2 pts)

Complétez le panneau d'homologation pour l'Hôtel du Val d'Yerres hôtel 3* pour l'année 1999. Précisez la couleur.



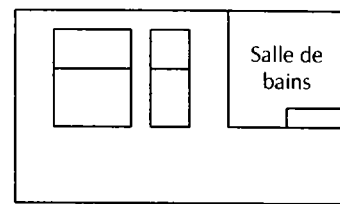
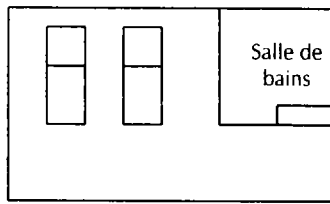
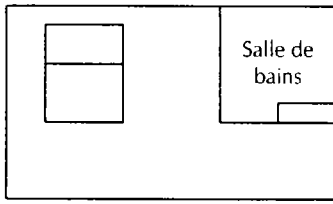
Couleur :

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE		
CAP CUISINE		
Session 1999	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE	Page : 7/16
	TRONC COMMUN- CODES 10 – 20 - 30	

Question n°3

(4 pts)

Précisez le type de chambre :



Question n°4

(4 pts)

Retrouvez le service d'appartenance du personnel (étage, hall, réception).

- Valet
- Concierge
- Standardiste
- Gouvernante
- Caissier
- Chasseur
- Equipier
- Bagagiste

	ETAGE	HALL	RECEPTION
Valet			
Concierge			
Standardiste			
Gouvernante			
Caissier			
Chasseur			
Equipier			
Bagagiste			

Question n°5

(2 pts)

Citez 4 moyens de réserver une chambre :

-
-
-
-

Question n°6

(3 pts)

Citez 4 moyens de payer une chambre :

-
-
-
-
-

APPROFONDISSEMENT – CODE 11

Question n°1 : les fruits et légumes frais

(5 pts)

Cochez la colonne OUI ou NON dans le tableau ci-dessous concernant les informations que l'on retrouve sur l'étiquette de commercialisation des fruits et légumes frais.

PROPOSITIONS	OUI	NON
Nombre ou masse nette		
Race		
Produit, variété		
Calibre		
Famille		
Conformation		
Critère de fraîcheur		
Origine		

Entourez la couleur d'une étiquette Produit Normalisé (Catégorie) I :

Rouge

grise

verte

jaune

Question n°2

(4 pts)

Classez les sauces émulsionnées suivantes, par une croix :

Sauces émulsionnées	Stable	Instable
Vinaigrette		
Beurre blanc		
Hollandaise		
Béarnaise		

Question n°3 : les produits de la mer

(2 pts)

Indiquez par une croix, la famille des produits ci-dessous :

	CRUSTACE	POISSON	COQUILLAGE
La langouste			
L'étrille			
La praire			
Le rouget			

Question n°4 : les gibiers

(3 pts)

Retrouvez les gibiers selon la classification habituelle :

GIBIERS / Classification	A PLUME	PETIT GIBIER EN POIL	VENAISON
Exemple : Chevreuil			X
Grive			
Sanglier			
Lièvre			
Col vert			
Faisan			
Lapin de garenne			

Question n°5 :

(3 pts)

Retrouvez l'aromate, le condiment ou l'épice spécifique aux recettes proposées ci-dessous :

RECETTE	REPONSE
Champignons à la grecque.....	
Paella	
Sauce Paloise	
Aioli.....	
Sauce charcutière.....	
Goulash hongroise	

Choix : menthe, paprika, coriandre, moutarde, ail, safran.

Question n°6 : Vocabulaire culinaire

(3 pts)

Choisissez le terme correspondant à la bonne définition :

PATON ; MOULER ; ASPIC ; LUTER ; GASTRIQUE ; DEGLACER ; CORDER.

- : Entrée froide gélifiée et moulée.
- : Etat d'une pâte ou d'une purée de pommes de terre dont la consistance devient élastique.
- : Mélange de sucre et de vinaigre blanc cuit jusqu'à obtention d'une couleur blonde. (Base des sauces aigres-douces).

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE		
CAP CUISINE		
Session 1999	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE	Page :10/16
APPROFONDISSEMENT- CODE 11		

1 Sciences appliquées à l'alimentation - code 40 (10 pts)

CAP
BEP

Niblets, label de qualité Geant Vert, désigne une variété de maïs doux exclusive, récoltée et mise en boîte d'après des critères de qualité uniques (Coeur jeune et petit, le Niblets Geant Vert est toujours très tendre et très croquant).

Remarquez d'un seul coup d'œil la qualité de ce maïs Geant Vert.

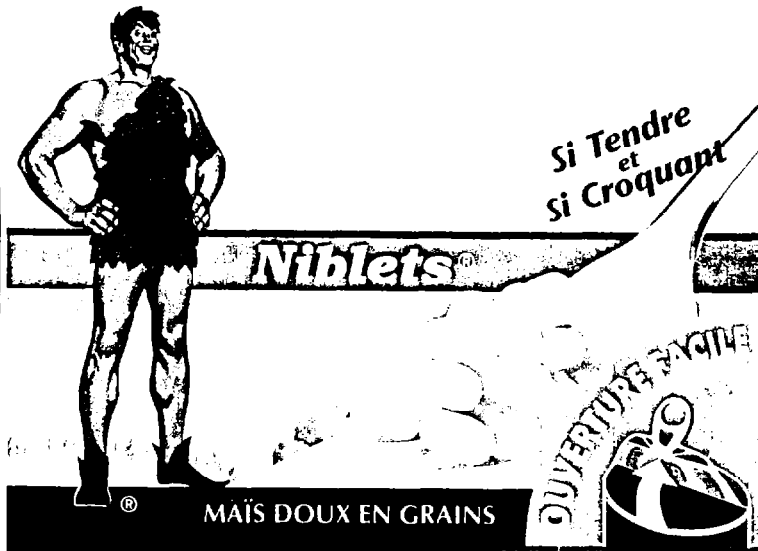
- Tendre et croquant • Un jaune éclatant
- Une taille des grains régulière, sans défaut

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G DE PRODUIT ÉGOUTTÉ	
Énergie	21 kcal / 89 kJ
Protéines	2,7 g
Glucides	19,3 g
Lipides	0,7 g

100 g de maïs doux couvrent 15% des apports journaliers (AJR) en magnésium (45 mg), phosphore (120 mg) et vitamine C (9 mg) et 41% en vitamine B9 (89 mg).

Égouttez le maïs sans le rincer, pour utilisation chaude ou froide.

Service consommateurs
N° Vert 0800 20 10 10
APPEL GRATUIT



ACIER RECYCLABLE

A consommer de préférence avant la date figurant sur la boîte.

INGRÉDIENTS : Maïs doux, eau, sucre, sel.
Naturellement riche en phosphore, magnésium, vitamine B9 et vitamine C.

Poids net égoutté : 285 g
Poids net total : 300 g 425 ml

Energy Park - 32, avenue de l'Europe - 78140 Velizy
© 1996, Fab. Seretram, 40300 Labatut.

SOUS VIDE

3 023082 500012

Doc. 1

A partir de l'observation du Doc. 1.

1.1 Relever trois constituants alimentaires énergétiques et préciser leur rôle principal. (3 pts)

Constituants alimentaires énergétiques	RÔLES

1.2 Relever la valeur énergétique du maïs pour 100 g.
(Ecrire l'unité réglementaire en toute lettre) (0,5 pt)

.....

1.3 Relever les vitamines présentes dans le maïs. (0,5 pt)

.....

1.4 Préciser à quelle catégorie elles appartiennent en fonction de leur solubilité. (1 pt)

.....

1.5 Indiquer les nutriments obtenus après digestion des constituants énergétiques du maïs. (3 pts)

Constituants alimentaires énergétiques	Nutriments
•	
•	
•	

1.6 Nommer le principal glucide présent dans le maïs. (0,5 pt)

.....

1.7 Donner deux autres exemples d'aliment contenant ce glucide. (1 pt)

.....

.....

1.8 Indiquer le groupe d'aliment auquel appartient le maïs. (0,5 pt)

.....

2 Sciences appliquées à l'hygiène - code 40 (10 pts)

A l'aide du document et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

TRICHINOSE : FIÈVRE DE CHEVAL

Loin de l'ampleur des épidémies de 1985 où plus de 1 200 personnes avaient été atteintes, on ne peut cependant passer sous silence la récente épidémie de trichinose qui a touché en février-mars dernier les départements du Puy-de-Dôme et de l'Allier. La trichinose, maladie grave, reste pour beaucoup transmissible par la viande de porc. La trichinose est une maladie parasitaire provoquée par la présence de trichines dans l'organisme. La trichine, ver nématode parasite, vit à l'état adulte dans l'intestin grêle de l'homme et de nombreux mammifères (porc, chat, chien...) et à l'état larvaire dans leurs muscles. A part quelques douleurs abdominales, la maladie passe au début inaperçue. Puis apparaissent de la fièvre, une gêne de la dégluti-

tion, des troubles oculaires, des douleurs musculaires, correspondant à la phase de migration. L'enkystement est à l'origine d'asthénie, parfois de complications cardiaques et pulmonaires. Cas rarissime, dans le cas relevé en février dernier, aussitôt l'alerte donnée, l'investigation menée par les services vétérinaires a conduit à incriminer des viandes de cheval provenant des Etats-Unis, notamment d'un abattoir du Nebraska. Des mesures de prévention ont été immédiatement mises en oeuvre. Tous les cas humains recensés avaient consommé de la viande de cheval fraîche et peu cuite, achetée dans des grandes surfaces de la région. Les familles où cette viande avait été bien cuite sont exemptes de signes de trichinose.

En définitive, excepté un cas de trichinose lié à la consommation de sanglier, le diagnostic a été confirmé et il apparaît que l'épidémie est restée limitée à l'Auvergne et à une seule demi-carresse contaminée, le lot suspect ne présentant pas par ailleurs une concentration pouvant atteindre une dose suffisamment infectante. Néanmoins, une telle épidémie nous autorise à recommander aux responsables de restauration collective de proscrire d'une part la viande crue ainsi que la viande de cheval et le gibier et d'autre part de bien cuire les viandes, notamment de porc.

A.W.■

“ Revue Equip'Hôtel ”

2.1 Relever le nom de l'agent responsable de cette parasitose. (1 pt)

.....

2.2 Préciser les organes dans lesquels vit ce parasite. (1 pt)

.....

.....

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE		
CAP CUISINE		
Session 1999	EPREUVE : EP2 SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS – CODE 40	Page :12/16

2.3 Indiquer le mode de transmission de cette maladie. (1 pt)

.....

2.4 Relever les 6 symptômes de cette parasitose. (1,5 pt)

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

2.5 Citer 3 mesures de prévention demandées aux responsables de restauration. (1,5 pt)

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

2.6 Définir les termes suivants : parasite, parasitose. (2 pts)

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

2.7 Citer 2 autres parasites alimentaires courants. (2 pts)

.....
.....

Modèle Crysas

Cellule de refroidissement et congélation rapide à froid cryogénique.

- Capacité de l'appareil- production horaire : 100 à 200 kg de pièces de viande en refroidissement : 960 rations conditionnées en plaque de 30 portions.
- Fluide cryogénique : anhydride carbonique.
- Puissance frigorifique maximale: 35 000 frigories/h à 50°C
- Puissance frigorifique en exploitation 16 000 frigories/h à 50°C
- Equipé d'un régulateur indicateur de température et d'une minuterie de réglage de la durée du cycle jusqu'à 6h.

- installation électrique : en triphasé 220/ 380V
- Puissance absorbée : 4300 W

Coupe d'une cellule
A refroidissement cryogénique

Fiche signalétique

L'agrément CNERPAC délivré à nos cellules atteste de leur conformité aux règles d'hygiène (circulaire DQ/SUHA/C80 N°8082 du 27/6/80).

D'après "programme en 100 pages" B.P.I.

3.1 Situer sur le schéma les différents éléments de l'appareil en reportant le numéro correspondant. (3 pts)

- | | | |
|--------------------|---------------|--------------------|
| ① chariot | ② détendeur | ③ cuve calorifugée |
| ④ buse d'injection | ⑤ ventilateur | ⑥ tube calorifugé |

3.2 Indiquer le principe de production du froid cryogénique. (3 pts)

.....

.....

.....

3.3 Sur la fiche signalétique figurent les indications 220/380V et 4300W, décoder ces informations et préciser la grandeur mesurée. (2 pts)

Indication	Unité de mesure en toute lettre	Grandeur mesurée
220/380 V		
4300 W		

3.4 Les appareils portant le symbole « AGREE CNERPAC » offrent une garantie. Laquelle ? (1 pt)

.....

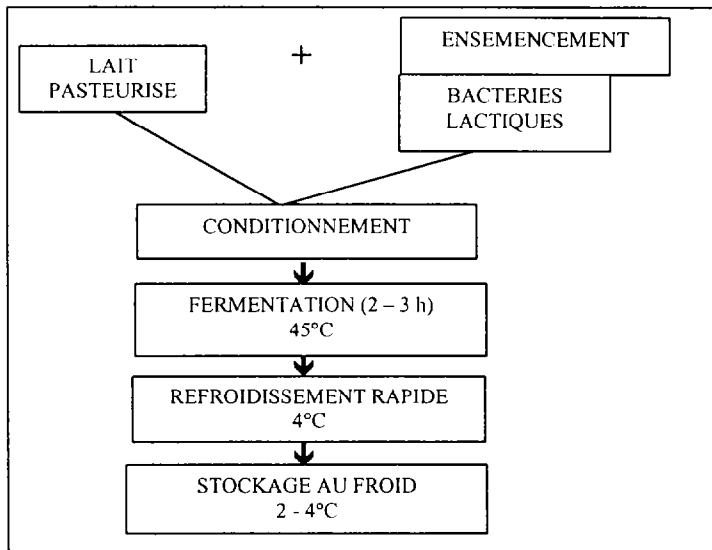
3.5 Préciser la mention obligatoire que doit comporter le détergent désinfectant permettant l'entretien de l'appareil ? (1 pt)

.....

4 Sciences appliquées à l'hygiène - code 50 (6 pts)

BEP

La fabrication industrielle du yaourt est un enchaînement de 6 opérations qui peut être schématisé comme ci-dessous.



- 4.1 Définir la fermentation d'un aliment. (1 pt)
.....
.....
- 4.2 Identifier le type de micro-organisme qui intervient dans la fabrication du yaourt. (1 pt)
.....
- 4.3 Citer 2 autres produits alimentaires obtenus après fermentation. (1 pt)
.....
.....
- 4.4 Définir la pasteurisation. (1 pt)
.....
.....
.....
- 4.5 Citer un autre procédé de conservation utilisant la chaleur. (1 pt)
.....
- 4.6 Indiquer le lieu et justifier la température de stockage du yaourt. (1 pt)
.....
.....