

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.

Partie : CUISINE

1 - Les viandes de boucherie

a) Choisir la pièce de viande appropriée pour permettre la réalisation des préparations culinaires suivantes :

Filet de boeuf - Noix ou sous-noix - Selle d'agneau - Jambon -
Train de côtes - Jarret de veau - Epaule d'agneau - Carré de porc.

	Préparation Culinaire	Pièce de viande
B.E.P. /4 pts	▪ Curry d'agneau	Epaule d'agneau
	▪ Escalope de veau viennoise	Noix ou sous-noix
	▪ Côte de boeuf grillée	Train de côtes
C.A.P. /8 pts	▪ Côte de porc sautée charcutière	Carré de porc
	▪ Tournedos sauté châtelaine	Filet de boeuf
	▪ Osso bucco milanaise	Jarret de veau
	▪ Lamb chop grillé aux herbes de Provence	Selle d'agneau
	▪ Rouelle de porc braisé dijonnaise	Jambon

b) Identifier le nom des morceaux sur cet animal :

	LE PORC	MORCEAUX	
B.E.P. /4 pts		1	PIED
		2	JAMBONNEAU
3		PALETTE	
4		ECHINE	
5		CARRE	
6		FILET	
7		POINTE	
8		JAMBON	
9		POITRINE	
10		TRAVERS	
C.A.P. /8 pts			

Groupement "Est"	Session 2000	CORRIGE
B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION Option CUISINE		code :
C.A.P. CUISINE		
Epreuve : EP2 - Technologies professionnelles et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	Durée Totale B.E.P. : 2 h 30 Durée Totale C.A.P. : 2 h 00	Coef. B.E.P. : 6 Coef. C.A.P. : 4
Partie : Technologies professionnelles		page 1/8

2 - Les corps gras

Qu'est-ce que le point critique d'un corps gras ?

/1 pt
B.E.P.
et
C.A.P.

Appelé aussi température de décomposition, c'est la température à laquelle un corps gras commence à brûler et à se décomposer.

3 - Les potages

Associer le légume de base à l'appellation du potage :

Choux-fleurs - Lentilles - Pois cassés - Laitues - Carottes - Oignons.

	Potage	Légume de base
B.E.P. /6 pts	▪ Potage Esaü	Lentilles
	▪ Gratinée	Oignons
C.A.P. /9 pts	▪ Crème Dubarry	Choux-fleurs
	▪ Potage Crecy	Carottes
	▪ Velouté Choisy	Laitues
	▪ Potage Saint Germain	Pois cassés

3 - Education du goût

Retrouver la saveur fondamentale des produits cités ci-dessous :

	Produit	Saveur
B.E.P. /4 pts	▪ Citron	Acide
	▪ Cacao	Amère
C.A.P. /6 pts	▪ Crème d'anchois	Salée
	▪ Miel	Sucrée

5 - Les modes de cuisson

A - Technologies professionnelles

Attribuez à chacune des préparations culinaires, le mode de cuisson approprié proposé ci-dessous :

Rôtir - Griller - Braiser - Frire - Pocher -
Poêler - Sauter - Cuire en ragoût.

		Préparation Culinaire	Mode de cuisson
B.E.P. /4 pts		▪ Escalope de dinde Chasseur	Sauter
		▪ Blanquette de veau à l'ancienne	Pocher
		▪ Navarin d'agneau	Cuire en ragoût
		▪ Aiguillette de boeuf Bourgeoise	Braiser
C.A.P. /8 pts		▪ Mixed Grill	Griller
		▪ Carré d'agneau persillé	Rôtir
		▪ Fritots de cervelle sauce Orly	Frire
		▪ Canetons aux olives	Poêler

6 - Le vocabulaire culinaire

Retrouvez le terme culinaire pour chaque définition proposée :

		Terme Culinaire	Définition
B.E.P. /4 pts		Abattis	Tête, cou, ailerons, gésier, coeur et foie des volailles ou des gibiers à plumes.
		Décanter	<i>a)</i> Pour le beurre clarifié : éliminer l'écume, puis changer le beurre de récipient pour bien le séparer du petit lait. <i>b)</i> Pour la viande : changer une préparation (ragoût) de récipient afin d'en éliminer la garniture aromatique.
		Ecaler	Éliminer la coquille des oeufs durs ou des oeufs mollets.
C.A.P. /8 pts		Vanner	Remuer une sauce ou une crème avec une spatule pour favoriser et régulariser son refroidissement tout en évitant la formation d'une peau en surface.
		Pincer	<i>a)</i> Faire caraméliser les sucs d'une viande au fond d'un récipient de cuisson. <i>b)</i> Pratiquer de petites cannelures à l'aide d'une pince sur les crêtes d'une tarte, tourte, pâtés pour en favoriser la présentation.
		Paner	Avant de cuire un aliment, le recouvrir entièrement de mie de pain ou de chapelure après l'avoir passer dans de l'anglaise.
		Monder	Éliminer la peau de certains légumes ou fruits en les immergeant pendant quelques secondes dans de l'eau bouillante et en les rafraîchissant immédiatement (tomates, pêches).
	Macérer	Mettre des fruits à tremper dans de l'alcool afin qu'ils s'imprègnent du parfum (zestes d'oranges, fruits confits...).	

7 - Législation sur les plats cuisinés à l'avance

a) Indiquez les températures de stockage pour la conservation des plats cuisinés :

/2 pts

B.E.P.
et
C.A.P.

En liaison froide positive : 0 à + 3°c	En liaison froide négative : - 18°c
--	-------------------------------------

b) Le temps nécessaire à la remise en température des plats cuisinés doit se faire en :
(cochez la bonne réponse)

/1 pt

B.E.P.
et
C.A.P.

En moins de 1Heure <input checked="" type="checkbox"/>	En moins de 3 Heures <input type="checkbox"/>
--	---

c) Afin de respecter la législation des plats cuisinés à l'avance, indiquez sur le tableau ci-dessous la bonne température nécessaire :
(cochez la bonne réponse)

/1 pt

B.E.P.
et
C.A.P.

+ 25°c	<input type="checkbox"/>
--------	--------------------------

+ 41°c	<input type="checkbox"/>
--------	--------------------------

+ 63°c	<input checked="" type="checkbox"/>
--------	-------------------------------------

8 - La batterie de cuisine

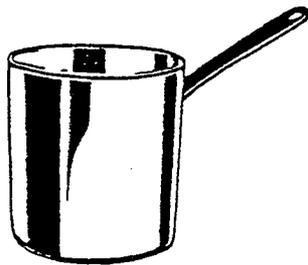
Identifiez les ustensiles suivants :

B.E.P.

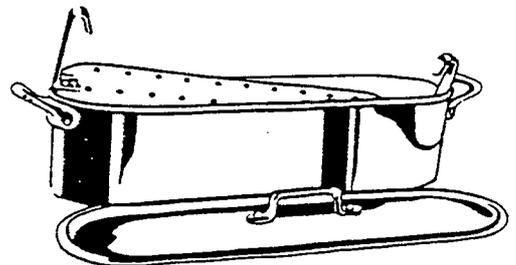
/5 pts

C.A.P.

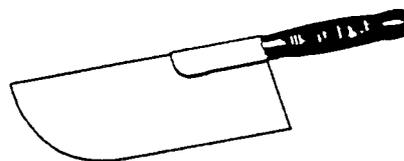
/10 pts



BAIN MARIE A SAUCE



POISSONNIERE OU SAUMONNIERE



FEUILLE A FENDRE



SAUTEUSE



RONDEAU PLAT OU BAS

9 - Les épices - Les aromates

Associer aux préparations culinaires suivantes une épice ou un aromate :

Cannelle	Clou de girofle	Muscade	Paprika
Safran	Vanille	Coriandre	Genièvre

(une seule réponse par préparation).

	Préparation Culinaire	Epices - Aromates
	▪ Légumes à la Grecque	Coriandre
	▪ Béchamel	Muscade
B.E.P.	▪ Compote de pommes	Cannelle
/4 pts	▪ Gigue des chevreuils Grand Veneur	Genièvre
C.A.P.	▪ Crème caramel	Vanille
/8 pts	▪ Goulasch	Paprika
	▪ Pot au feu	Clou de girofle
	▪ Paella	Safran

Partie : RESTAURANT

B.E.P. uniquement

1 - Accords mets et vins

Accorder un vin de la liste ci-dessous à chacun des mets suivants :

Fleurie	Bandol blanc	Sauternes	Château-Chalon
Muscadet sur lie	Muscat d'Alsace	Madiran	Maury

(8 x 0,5 point)

• Asperges sauce mousseline.....	Muscat d'Alsace
• Confit de canard.....	Madiran
• Plateau de fruits de mer.....	Muscadet sur lie
• Marquise au chocolat noir.....	Maury
• Foie gras de canard et ses toasts.....	Sauternes
• Poularde aux morilles et au vin jaune.....	Château-Chalon
• Bouillabaisse.....	Bandol blanc
• Assiette de charcuterie lyonnaise.....	Fleurie

2 - Les fromages

Elaborer un plateau de fromages franc-comtois en vous aidant des appellations ci-dessous :

Epoisses	Morbier	Reblochon	Bleu de Gex
Crottin de Chavignol	Comté	Brie de Meaux	Munster
Roquefort	Mont d'Or	Chaource	

(4 x 0,5 point)

Comté

Roquefort

Mont d'Or

Bleu de Gex

3 - Les vins

A - Technologies professionnelles

Compléter le tableau suivant en précisant la région de production et la couleur de chaque appellation.

(10 x 0,5 point)

	Région de production	Couleur
• Moulin à vent	Beaujolais	rouge
• Etoile	Jura	blanc
• Crépy	Savoie	blanc
• Riesling	Alsace	blanc
• Tavel	Côtes de Rhône	rosé

4 - Les différentes formules de restauration

En vous aidant de la liste des différentes formules de restauration, indiquer devant chaque définition le nom de la formule de restauration correspondant.

Le snack-bar - la restauration rapide - la cafétéria - le coffee-shop - le pub - le drugstore - le bar à vin - la crêperie - la pizzeria - la ferme auberge - le grill - le restaurant avec buffet - le restaurant brasserie haut de gamme - la restauration gastronomique.

(4 x 1 point)

Le Drugstore :	Unité de restauration intégrée dans un ensemble comprenant différents centres d'intérêts (boutiques, vente de denrées à emporter, jeux vidéo, bowling....).
La restauration gastronomique :	Unité de restauration haut de gamme qui garantit un accueil, un confort, un service et une cuisine de grande qualité.
La ferme auberge :	Implanté en milieu rural, ce type de restauration est souvent exploité par des agriculteurs.
La cafétaria :	Cette formule de restauration est exploitée en libre-service.

Partie : HEBERGEMENT

1 - Entretien des chambres (B.E.P. uniquement):

Pour l'entretien des chambres, donner la définition d'une chambre

(2, 5 points) • en recouche : Le client occupe toujours la chambre donc ses affaires sont présentes.

(2,5 points) • à blanc : Le client est définitivement parti. Chambre entièrement entretenue.

2 - Affichages obligatoires (B.E.P. uniquement):

Cocher les 5 affichages obligatoires à l'extérieur de l'hôtel.

(5 points)

Affichages obligatoires ?	
• Fiche réservation	<input type="checkbox"/>
• Fiche Kardex	<input type="checkbox"/>
• Overbooking	<input type="checkbox"/>
• Panonceau de classement	<input checked="" type="checkbox"/>
• Plan des chambres	<input type="checkbox"/>
• Prix de location des chambres à la journée	<input checked="" type="checkbox"/>
• Prix des petits déjeuners	<input checked="" type="checkbox"/>
• Prix minima et maxi de la pension et demi-pension	<input checked="" type="checkbox"/>
• Rooming-List	<input type="checkbox"/>
• Taxe de séjour par personne (per capita)	<input checked="" type="checkbox"/>

3 - Fonctions et responsabilités (B.E.P. uniquement):

Citez 5 fonctions et responsabilités principales du concierge d'hôtel.

(5 points) •

- Police et surveillance du hall.
- Responsable du personnel du hall.
- Contrôle des visites, accompagnement des visiteurs.
- Gardien des clés.
- Réveil des clients.
- Opérations de débours.
- Bagages
- Courrier
- Transmission des messages.
- Billets.
- Informations, renseignements, services de toutes sortes.
- Parking, garage, location de voiture

SCIENCES APPLIQUEES

1^{ère} partie ALIMENTATION

CAP sur 12 points

BEP sur 10 points

- 1 - Après avoir lu et observé les deux étiquettes placées ci-dessous, répondre aux questions suivantes :

Etiquette a



Etiquette b

MARGARINE CLASSIQUE 80% MG
INGRÉDIENTS : Huiles végétales en l'état et hydrogénées, huiles et graisses animales en l'état et hydrogénées (80%), eau, sel (0,6%), émulsifiants : lécithine, mono et diglycérides, correcteurs d'acidité : acide lactique, acide citrique, colorant : bêta-carotène, arôme.
 Valeur énergétique pour 100 g : 720 kcal ou 2962 kJ.
 Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Protéines : 0 g, Glucides : 0 g, Lipides : 80 g.
SERVICES CONSOMMATEURS CHAMPION : Accueil du magasin ou
 • FRANCE : 92309 Levallois-Perret cedex.
 • BELGIQUE : rue du Colombier, 9 - 6041 Gosselies.
 Veuillez préciser date et codes figurant sur l'emballage.
 Fabriqué en France par EMB 92 004 A pour Société INTERDIS BP17
 14127 Mondreville cedex France.

GROUPEMENT EST	Session 2000	CORRIGE	TIRAGE
BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés		Code	
Epreuve : EP2 TECHNOLOGIE ET SCIENCES APPLIQUEES			
BEP Durée totale 2 h 30 Coef 6			
CAP Durée totale 2 h 00 Coef 4			
Partie SCIENCES APPLIQUEES		Page 1/8	

CAP	BEP
3	1,5
1	1
1	1
1	1
2	1

1.1 Citer les constituants alimentaires :

- de 100 g d'huile

lipides 100 g

vitamine E 85 mg

- de 100 g de margarine

lipide 80 g

1.2 Calculer la valeur énergétique de : [indiquer vos calculs]

◆ 100 g d'huile :

$$100 \times 38 = 3\ 800\ kJ$$

◆ 100 g de margarine :

$$80 \times 38 = 3\ 040\ kJ$$

1.3 Comparer les résultats trouvés et fournir une conclusion :

L'huile est plus énergétique que la margarine.

2 - Nommer d'autres aliments riches en lipides et les classer dans le tableau suivant

Aliments d'origine animale	Aliments d'origine végétale
<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>beurre</i> ▪ <i>charcuterie</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>olive</i> ▪ <i>arachide</i>

3. Sur l'étiquette d'une bouteille d'huile, il est mentionné
"naturellement très riche en vitamine E"

La vitamine E est une vitamine liposoluble.

CAP	BEP	
1	0,5	3.1 Définir le terme "liposoluble" : <i>soluble dans les lipides</i>
2	1	3.2 Citer 2 autres vitamines liposolubles : ♦ A ♦ D K
1	0,5	3.3 Enoncer le rôle principal des vitamines dans l'organisme : ♦ <i>fonctionnel.</i>
		4- <u>Pour BEP uniquement</u>
		Lors de la digestion, les lipides subissent des transformations, citez :
	1	4.1 le rôle de la bile sur les lipides : <i>la bile émulsionne les lipides.</i>
	1,5	4.2 le rôle des lipases contenues dans le suc pancréatique : <i>Les lipases transforment les lipides <u>en acides gras</u>, hydrolysent les lipides.</i>

SCIENCES APPLIQUEES

2^{ème} partie HYGIENE ET MICROBIOLOGIE

CAP sur 9 points

BEP sur 10 points

CAP	BEP	
		1 - Les intoxications alimentaires peuvent avoir des conséquences fâcheuses sur l'organisme. Pour les éviter, il est important d'assurer une bonne conservation des aliments et des plats préparés. En hôtellerie, le contrôle de la température des chambres froides est impératif.
1	1	1.1 Citer la température à respecter dans les chambres froides où sont stockés les plats cuisinés. +4°C
2	2	1.2 Justifier l'intérêt de cette température sur le développement de la plupart des bactéries. <i>A cette température, la multiplication des bactéries est ralentie.</i>
2	2	1.3 Enoncer d'autres conditions favorables au développement des bactéries aérobies. CAP : 2 réponses exigées BEP : 4 réponses exigées <i>Présence d'oxygène</i> <i>Milieu nutritif adapté (riche en sucre...)</i> <i>Humidité < 16 %</i> <i>pH neutre</i>

CAP	BEP
2	2
2	3

2 - Compléter cette phrase :

Lorsqu'un cuisinier a préparé une crème anglaise, il doit la faire refroidir rapidement. La température de la crème anglaise doit descendre de $+63^{\circ}\text{C}$ à cœur à $+10^{\circ}\text{C}$ en moins de 2 heures. Après refroidissement, elle sera conservée dans une enceinte dont la température sera inférieure à $+4^{\circ}\text{C}$.

3 - L'article 17 mentionné ci-dessous a été extrait de l'arrêté du 9 mai 1995 portant sur l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs.

CHAPITRE VII
Contrôles et vérifications

Art. 17 - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1^{er}* doivent procéder, chacun en ce qui le concerne, à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des aliments aux dispositions du présent arrêté et, lorsqu'ils existent aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire.

Ces contrôles doivent notamment s'assurer de l'état des produits à réception et porter sur les conditions de conservation, ainsi que sur les méthodes de nettoyage et de désinfection.

* établissements de distribution alimentaire, de restauration ...

Après avoir lu cet article, citer des exemples précis de contrôles d'hygiène pouvant être effectués par les responsables des établissements mentionnés

CAP : 2 réponses exigées.

BEP : 3 réponses exigées.

- *Vérification de la propreté du camion à la livraison des aliments.*
 - *Contrôler et enregistrer les températures des chambres froides.*
 - *Vérifier le respect des protocoles de nettoyage et de désinfection.*
- (ou autres exemples)*

SCIENCES APPLIQUEES

3^{ème} partie EQUIPEMENT

CAP sur 9 points
BEP sur 10 points

CAP BEP

- 1 - Dans le local "réserve", 2 lampes sur 3 ne fonctionnent plus. Afin d'éviter les accidents et pour augmenter le niveau d'éclairage, votre responsable décide de changer ces deux lampes. Ce sont des lampes à incandescence.

Vous observez et lisez les informations portées sur l'emballage de ces lampes.

Standard satin  Standaard satijn

60 W  E27 230V

Ref. 13108

Différents types de lumières

SATIN : Meilleure diffusion de la lumière donc moins éblouissante qu'une ampoule claire.
Durée de vie moyenne : 1000 h

KRYPTON : Lumière plus blanche et plus puissante qu'une ampoule classique.
Durée de vie moyenne : 1000 h

FLUO COMPACTE : Lumière agréable et confortable à forte économie d'énergie.
Ex : 15 W = 75 W.
Durée de vie moyenne : 10000 h

HALOGENE : Lumière intense et constante (bonne tenue du flux lumineux).
Utilisation d'un variateur possible.
Durée de vie moyenne : 2000 h -

Conseils d'utilisation

- Choisir la forme et le culot qui convient à votre luminaire.
- Ne pas dépasser la puissance maximale indiquée sur votre luminaire.
- Couper le courant électrique avant de changer l'ampoule.

 Culot B22
Baïonnette
Lampvoet B22
Baïonethitting

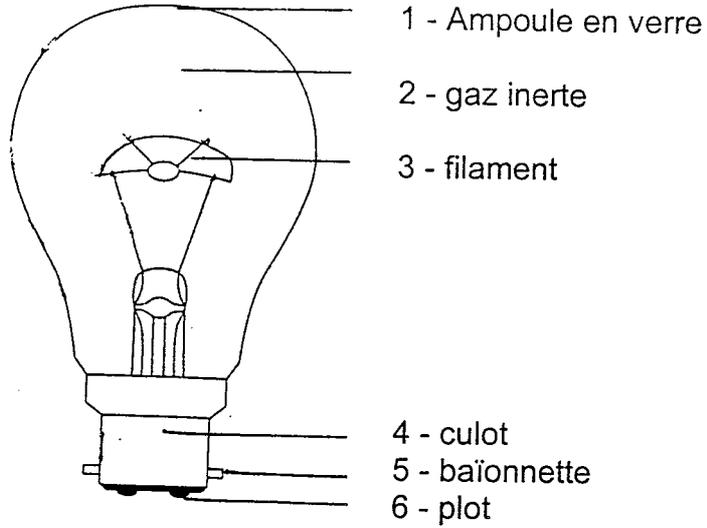
 Culot E27
Grosse vis
Lampvoet E27
Grote schroef

 Culot E14
Petite vis
Lampvoet E14
Kleine schroef

 Culot R7s
Halogène
Lampvoet R7s
Halogeen

CAP BEP

1.1 Annoter le schéma d'une lampe à incandescence.



2,5 1,5

1.2 Expliquer le principe de fonctionnement d'une lampe à incandescence :

Le passage du courant électrique dans le filament provoque un échauffement par effet Joule. Le filament rougit puis blanchit et émet de la lumière jaune et de la chaleur.

1,5 2

2 - Sur l'emballage, vous avez lu : "60 W" et "230 V".
Compléter le tableau ci-dessous :

2 2

Indications lues sur l'emballage	Grandeurs	Unité de mesure
60 W	<i>puissance</i>	<i>Watt</i>
230 V	Tension	<i>Volt</i>

CAP	BEP
3	2,5
	1
	1

3 - Citer au moins 5 qualités d'un éclairage rationnel : BEP
3 qualités d'un éclairage rationnel : CAP

- non éblouissant
- éclairage suffisant
- confortable (ne fatigue pas les yeux car proche de la lumière solaire)
- économique
- uniforme (ou avec peu d'ombres)
(bon rendu des couleurs - esthétique)

4 - Pour BEP uniquement

Chaque jour le local "réserve" est éclairé artificiellement en moyenne pendant 2 heures.

4.1 Calculer l'énergie électrique consommée par lampe et par jour :
(indiquer les calculs)

1

$$E = P \times t = 60 \times 2 = 120 \text{ Wh}$$

4.2 Calculer le coût journalier de la consommation électrique des trois lampes de la réserve, en sachant que 1 kWh coûte environ 52 centimes.
(indiquer les calculs)

1

$$E = 120 \times 3 = 360 \text{ Wh} = 0,360 \text{ kWh}$$

$$\text{Coût} = 0,360 \times 0,52 = 0,18 \text{ F ou } 0,360 \times 52 = 18,12 \text{ cts.}$$

SCIENCES APPLIQUEES : Sous-total sur 30 points / 5 = notation sur 6 points