

# 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.**

**CORRIGE****B.E.P. : Traiter l'ensemble des questions. - C.A.P. : Questions n°1 à 5.****Partie Hébergement****Question 1**

- |                       |               |               |
|-----------------------|---------------|---------------|
| 1 - RECEPTION-ACCUEIL | 2 - PRESSING  | 3 - BOUTIQUE  |
| 4 - CONCIERGERIE      | 5 - RECEPTION | 6 - TELECOPIE |
| 7 - COFFRES           | 8 - SALON     | 9 - DIRECTION |
|                       | 10 - CAISSE   |               |

**Question 2**

Veilleur de nuit ou concierge de nuit ou Night Auditor.

Entre 2 heures et 4 heures du matin. (tolérance dans la réponse + ou - 1 heure).

Au room-service ou à la cafétéria.

A facturer le petit-déjeuner sur la chambre du client.

**Question 3**

Le mot brunch vient de la contraction de Breakfast et de Lunch.

Présenté sous forme de buffet, il permet un compromis entre le petit-déjeuner et le déjeuner.

A l'appréciation du jury (liste à titre indicative et non exhaustive)

Boissons chaudes : café, thé, chocolat, lait,...

Autres boissons: jus de fruits, jus de légumes, eaux, vins légers,...

Pain/Viennoiseries : pain, baguette, biscotte, croissant, pain au chocolat,...

Beurre/Confiture : confitures diverses, marmelade, sirop d'érable, miel,...

Fruits : fruits frais, compote,...

Produits laitiers : fromages, fromage frais, yaourts,...

Céréales : pétales de maïs, riz soufflé, porridge....

Charcuterie : charcuteries diverses, jambons....

Plats chauds : œufs, saucisses, légumes, rôtis, volailles.....

Entre 10 heures et 14 heures (tolérance dans la réponse + ou - 1 heure).

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

**Question 4**

Un DEBOURS

350 Frs TTC

**Question 5**

Accepter plus de réservations qu'il n'y a de chambres disponibles.

**Question 6**

Au delà de cette heure l'hôtelier se réserve le droit de louer la chambre à un passant.

**Question 7**

$$\frac{\text{Nombre de chambre louées}}{\text{Nombre de chambres louables}} \times 100$$

**Question 8**

<i>France</i>	Allemagne	Autriche	Belgique
Espagne	Finlande	Irlande	Italie
Luxembourg	Pays-Bas	Portugal	

Toutes les questions sont à traiter par les candidats au B.E.P. et au C.A.P.

## Partie Restaurant

### Question 1

4 techniques différentes pour la réalisation d'un cocktail.

Directement au verre

Verre à mélange

Shaker

Mixer

### Question 2

Appellations	Régions
Ex. : Crépy	<i>SAVOIE</i>
CASSIS	PROVENCE
PATRIMONIO	CORSE
ROSE des RICEYS	CHAMPAGNE
SAINT-AMOUR	BEAUJOLAIS
SANCERRE	VAL DE LOIRE
SAUTERNES	BORDELAIS

### Question 3

Gewürztraminer / Muscat / Riesling / Tokay Pinot Gris.

### Question 4

Fromage	Origine	Lait	Pâte	Croûte
CAMEMBERT	Normandie	Vache	Molle	Fleurie
MUNSTER	Alsace	Vache	Molle	Lavée
ROQUEFORT	Rouergue	Brebis	Persillée	Naturelle

**Questions à traiter uniquement par les candidats au B.E.P.****Partie Cuisine****Question 1**

Saupoudrer de farine et faire colorer au four.

**Question 2**

Spécialités	Origine
Ex : Choucroute	ALSACE
BABA au RHUM	LORRAINE
CASSOULET	SUD-OUEST
FAR	BRETAGNE
FLAMICHE	NORD
MATELOTE	ALSACE
ŒUFS MEURETTE	BOURGOGNE
PIPERADE	PAYS BASQUE
PISSALADIÈRE	PROVENCE

**Question 3**

Affirmation	Interdit	Obligatoire
Essuyer le gros matériel de cuisson.	X	
Laver les légumes.		X
Rentrer les aliments ou préparations chaudes dans la chambre froide.	X	
Se laver les mains à l'arrivée en cuisine		X
Balayer à sec le sol de la cuisine.	X	
Laver les fines herbes dans une eau légèrement javellisée.		X
Mettre les épiluchures sur la planche à découper.	X	
Ranger au fur et à mesure les aliment dans l'attente d'être cuits.		X
Porter la toque ou le calot.		X
Poser les récipients par terre.	X	
Débrancher es machines avant de les nettoyer.		X
Porter des chaussures fermées.		X

**Question 4**

- a - concentration / dessécher / pasteurisation
- b - réfrigération
- c - congélation / cryogénie / surgélation.

# SCIENCES APPLIQUEES

## 1<sup>ère</sup> 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

**M** 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

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*

3

1,5

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

◆ 100 g d'huile :

$$100 \times 38 = 3\,800 \text{ kJ}$$

◆ 100 g de margarine :

$$80 \times 38 = 3\,040 \text{ kJ}$$

1

1

1

1

1.3 Comparer les résultats trouvés et fournir une conclusion :

*L'huile est plus énergétique que la margarine.*

1

1

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

2

1

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

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
2	1
1	0,5
<b>4- Pour BEP uniquement</b>	
1	
1,5	

3.1 Définir le terme "liposoluble" :  
*soluble dans les lipides*

3.2 Citer 2 autres vitamines liposolubles :

- ♦ A
- ♦ D
- K

3.3 Enoncer le rôle principal des vitamines dans l'organisme :  
♦ *fonctionnel.*

#### **4- Pour BEP uniquement**

Lors de la digestion, les lipides subissent des transformations, citez :

4.1 le rôle de la bile sur les lipides :  
*la bile émulsionne les lipides.*

4.2 le rôle des lipases contenues dans le suc pancréatique :  
*Les lipases transforment les lipides en acides gras, hydrolysent les lipides.*



# SCIENCES APPLIQUEES

## 2<sup>ème</sup> partie HYGIENE ET MICROBIOLOGIE

CAP sur 9 points

BEP sur 10 points

CAP	BEP	
		<b>1</b> - 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	<b>1.1</b> Citer la température à respecter dans les chambres froides où sont stockés les plats cuisinés.  +4°C
2	2	<b>1.2</b> 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	<b>1.3</b> 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 &lt; 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<sup>er</sup>\* 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<sup>ème</sup> 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.

Ref. 13108

Standard satin

60 W

Mat

E27 230V





202700

**Différents types de lumières**

<b>SATIN :</b> Meilleure diffusion de la lumière donc moins éblouissante qu'une ampoule claire. Durée de vie moyenne : 1000h	<b>FLUD COMPACTE :</b> Lumière agréable et confortable à forte économie d'énergie. Ex : 15 W = 75 W. Durée de vie moyenne : 10 000 h
<b>KRYPTON :</b> Lumière plus blanche et plus puissante qu'une ampoule classique. Durée de vie moyenne : 1000h	<b>HALOGÈNE :</b> Lumière intense et constante (bonne tenue du flux lumineux). Utilisation d'un variateur possible. Durée de vie moyenne : 2000h

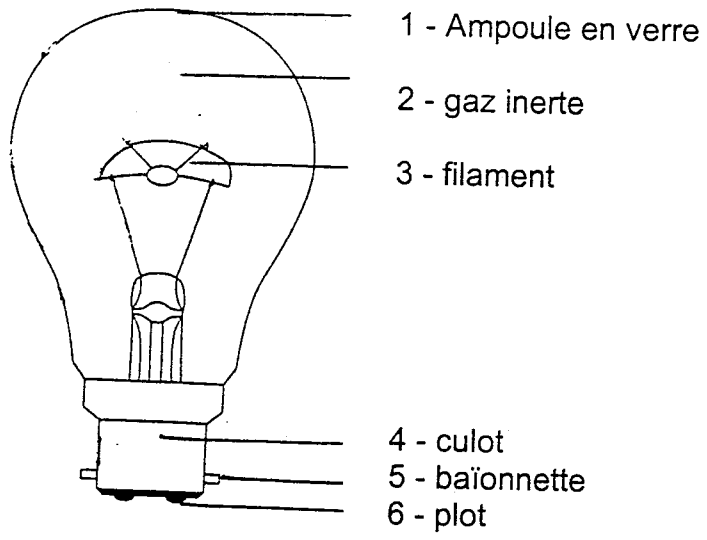
**Conseils d'utilisation**

- 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 Baiontettung	 Culot E27 Grosse vis Lampvoet E27 Grote schroef	 Culot E14 Petite vis Lampvoet E14 Kleine schroef	 Culot R7s Halogène Lampvoet R7s Halogeen
--	--	--	--

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

1.1 Annoter le schéma d'une lampe à incandescence.



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.*

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

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