

B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION
Option HEBERGEMENT
C.A.P. HEBERGEMENT

SUJET

EPREUVE : EP2 - Technologies professionnelles et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

	B.E.P.	C.A.P.
DUREE :	2 h 30	2 h 00
COEFFICIENT :	6	4

Le présent sujet comporte 2 parties A et B

- A - Technologies professionnelles (14 points)
- B - Sciences appliquées (6 points)

La partie A est composée de 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6
La partie B est composée de 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8

Chacune des parties A et B devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelé l'intitulé de la partie concernée.

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront àagrafer aux copies d'examen.

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisée.

Partie Hébergement

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

Question 1 : (B.E.P. - C.A.P.)

En utilisant la liste ci-dessous énoncez pour chaque cas le service sollicité par M. WILSON
Télécopie – Direction – Entretien – Etages – Salon – Economat – Conciergerie –
Courrier - Caisse – Room service – Boutique – Pressing – Réception - accueil –
Coffres – Réception.

- 1 - M. WILSON se présente ce jour à 10 heures à l'hôtel de Paris où il a réservé une chambre pour la nuit. 1 _____
- 2 – Arrivé dans sa chambre, il constate que ses chemises sont froissées. 2 _____
- 3 – Il s'aperçoit qu'il a oublié sa mousse à raser. 3 _____
- 4 – Il écrit une carte à sa fille dont c'est l'anniversaire mais ne dispose ni d'enveloppe, ni de timbre. 4 _____
- 5 – Il veut effectuer une réservation pour son prochain séjour à l'hôtel de Paris. 5 _____
- 6 – Il souhaite communiquer au siège de son entreprise à Lyon la liste des clients qu'il rencontrera durant son séjour. 6 _____
- 7 – Il souhaite confier à l'hôtel des documents très importants 7 _____
- 8 – Il s'apprête à aller dîner et attend son collaborateur dans le hall 8 _____
- 9 – Le lendemain matin, M. WILSON est parfaitement mécontent de son séjour à l'hôtel de Paris, la chambre était beaucoup trop bruyante, la télévision ne fonctionnait pas, et pour couronner le tout, son petit déjeuner lui a été servi froid et avec ½ heure de retard. 9 _____
- 10 – Malgré cela, il lui faut quand même régler sa note. 10 _____

Groupement "Est"	Session 2000	SUJET
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 Durée Totale C.A.P. : 2 h 00	Coef. B.E.P. : 6 Coef. C.A.P. : 4
Partie : Technologies professionnelles		page 1/6

Question 2 : (B.E.P. - C.A.P.)

Décrire la procédure de ramassage de la fiche de commande Petit-déjeuner :

* Par qui est-elle ramassée ?

* Vers quelle heure ?

* Où est-elle déposée après avoir été collectée ?

* A quoi sert le double de la fiche ?

Question 3 : (B.E.P. - C.A.P.)

Votre patron désire proposer une formule brunch le dimanche matin.

Que signifie le mot brunch :

Enumérer les denrées et boissons que vous proposez d'y faire figurer :

Quelle amplitude horaire de service proposez vous ?

Question 4 : (B.E.P. - C.A.P.)

Le concierge vous demande d'effectuer l'achat d'un billet de concert au Palais de la Musique et des Congrès pour le client de la chambre 112.

* Quel est le nom de ce type d'achat :

* Le montant du billet est de 350,00 Frs TTC. Quel montant allez-vous facturer au client ?

Question 5 : (B.E.P. - C.A.P.)

Le chef de réception vous demande de pratiquer l'over-booking.

Définir OVER-BOOKING :

Question 6 : (B.E.P. uniquement)

Vous avez remarqué sur une fiche de réservation la mention « Arrivée 18 heures »

Que signifie cette mention : _____

Question 7 : (B.E.P. uniquement)

10) Indiquer la formule pour calculer un taux d'occupation :

Question 8 : (B.E.P. uniquement)

Depuis le 1er janvier 1999, la parité entre les monnaies nationales de 11 pays est définitivement fixée par rapport à l'Euro. Le caissier d'un hôtel doit donc respecter une procédure de change en passant par l'Euro. A part la FRANCE, citer 10 autres pays de la zone Euro concernés.

France			

Partie Restaurant

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

Question 1 : (B.E.P. - C.A.P.)

Indiquer 4 techniques différentes pour la réalisation d'un cocktail.

Question 2 : (B.E.P. - C.A.P.)

Indiquer l'origine géographique des appellations suivantes :

Appellations	Régions
<i>Ex. : Crépy</i>	<i>SAVOIE</i>
CASSIS	
PATRIMONIO	
ROSE des RICEYS	
SAINT-AMOUR	
SANCERRE	
SAUTERNES	

Question 3 : (B.E.P. - C.A.P.)

Vous déposez dans la chambre d'un client V.I.P. une bouteille d'un cépage noble d'une A.O.C. Alsace. Quels sont les différents cépages nobles d'Alsace ?

Question 4 : (B.E.P. - C.A.P.)

Un client nord-américain vous demande la différence entre les fromages ci-dessous.

Compléter le tableau ci-dessous :

Fromage	Origine	Lait	Pâte	Croûte
CAMEMBERT				
MUNSTER				
ROQUEFORT				

Partie Cuisine

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

Question 1 : (B.E.P. uniquement)

Que désigne le terme SINGER :

Question 2 : (B.E.P. uniquement)

Indiquer pour chacune des spécialités régionales suivantes sa région d'origine :

Spécialités	Origine
<i>Ex : Choucroute</i>	<i>ALSACE</i>
BABA au RHUM	
CASSOULET	
FAR	
FLAMICHE	
MATELOTE	
ŒUFS MEURETTE	
PIPERADE	
PISSALADIÈRE	

Question 3 : (B.E.P. uniquement)

Compléter le tableau ci-dessous en cochant la **BONNE** réponse dans la colonne correspondante :

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

Question 4 : (B.E.P. uniquement)

a - Citer un mode de conservation par la chaleur :

b - Citer un mode de conservation par le froid positif :

c - Citer un mode de conservation par le froid négatif :

PARTIE ALIMENTATION

B.E.P. : toutes les questions
C.A.P. : questions 1 à 3.

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

Etiquette a

Froid d'or
Huile végétale

NATURELLEMENT
TRÈS RICHE EN
VITAMINE E

HUILE DE
TOURNESOL
HUILE VÉGÉTALE
POUR FRITURE ET
ASSAISONNEMENT

1 Litre
INFORMATION NUTRITIONNELLE :
Val. énergétique pour 100g : 3700 kJ soit 900 kcal.
Protéines : 0 g, Glucides : 0 g,
Lipides : 100 g dont en moyenne :
Saturés : 11 g, Mono-insaturés : 24 g,
Poly-insaturés : 65 g (dont Linoléique en moyenne 64,5 g
et Linoléique inférieur à 0,5 g).
Vitamine E : 85 mg (850% de l'Apport
Journalier Recommandé), 2c à soupe(j) couvrent l'AJR.

3 265479 328018

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 Monderville cedex France.

Groupement "Est"	Session 2000	SUJET
B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION toutes dominantes		code :
C.A.P. associés		
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 : Sciences appliquées		page 1/8

1.1 Citer les constituants alimentaires :

- de 100 g d'huile
- de 100 g de margarine

.....

.....

.....

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

- ◆ 100 g d'huile :

.....

- ◆ 100 g de margarine :

.....

1.3 Comparer les résultats trouvés et fournir une conclusion :

.....

(BEP- CAP) **2** - Nommer d'autres aliments riches en lipides et les classer dans le tableau suivant

Aliments d'origine animale	Aliments d'origine végétale
▪	▪
▪	▪

(BEP- CAP) **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.

3.1 Définir le terme "liposoluble" :

.....

3.2 Citer 2 autres vitamines liposolubles :

♦

♦

3.3 Énoncer le rôle principal des vitamines dans l'organisme :

♦

(BEP uniquement) 4 - Lors de la digestion, les lipides subissent des transformations, citez :

4.1 le rôle de la bile sur les lipides :

.....

4.2 le rôle des lipases contenues dans le suc pancréatique :

.....

PARTIE HYGIENE ET MICROBIOLOGIE

B.E.P. - C.A.P. : toutes les questions

(BEP- CAP)

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 Citer la température à respecter dans les chambres froides où sont stockés les plats cuisinés.

.....

1.2 Justifier l'intérêt de cette température sur le développement de la plupart des bactéries.

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

1.3 Enoncer d'autres conditions favorables au développement des bactéries aérobies.

CAP : 2 réponses exigées
BEP : 4 réponses exigées

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

(BEP- CAP) **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..... à cœur à en moins de Après refroidissement; elle sera conservée dans une enceinte dont la température sera inférieure à

(BEP- CAP) **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** 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.

-
-
-

PARTIE EQUIPEMENT

B.E.P. toutes les questions

C.A.P. : questions 1 à 3

- (BEP- CAP) **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



60 W



E27

230V

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

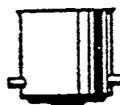
FLUO COMPACTE : Lumière agréable et confortable à forte économie d'énergie.
Ex : 15 W = 75 W.
Durée de vie moyenne : 10 000 h

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 maxi

- male indiquée sur votre luminaire.
- Couper le courant électrique avant de changer l'ampoule.



Culot B22
Baïonnette



Culot E27
Grosse vis

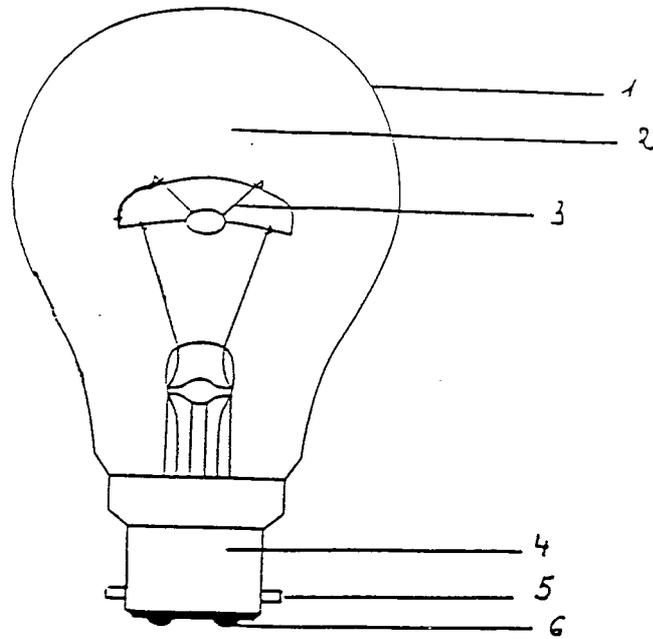


Culot E14
Petite vis



Culot R7s
Halogène

1.1 Annoter le schéma d'une lampe à incandescence.



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

.....

.....

.....

(BEP- CAP) **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
.....	Tension

(BEP- CAP)

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

-
-
-
-
-

(BEP uniquement)

4 - 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)

.....

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)

.....
.....