

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 RESTAURANT

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT

BEP et CAP

1/ Complétez le tableau suivant :

BEP : 4 points

CAP : 8 points

| DENOMINATION DU VIN | REGION ou SOUS-REGION | COULEUR PRINCIPALE |
|---------------------|---------------------------------|----------------------|
| RIESLING | Alsace | Blanc |
| MUSCADET SUR LIE | Sèvres et Maine | Blanc |
| MERCUREY | Côte Chalonnaise | Rouge |
| SANCERRE | Val de Loire - Nivernais Centre | Blanc - Rouge - Rosé |
| PETRUS | Pomerol | Rouge |
| BANDOL | Provence | Blanc - Rouge - Rosé |
| BANYULS | Languedoc-Roussillon | Rouge |
| BOUZY | Champagne | Rouge |

2/ Citez deux formules de restauration à vocation commerciale et deux formules de restauration à vocation sociale :

BEP : 4 points

CAP : 4 points

| COMMERCIALE | SOCIALE |
|--|--|
| 1 - Restauration à thème 2 - Restauration gastronomique | 1 - Cantines Scolaires 2 - Restaurants d'entreprise |

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION dominante Restaurant et CAP Restaurant

Epreuve : EP2 ~ TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

Partie : Technologies Professionnelles

3/ Complétez le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque mode de service, un avantage et un inconvénient :

BEP : 3 points

CAP : 6 points

| MODE DE SERVICE | AVANTAGE | INCONVENIENT |
|-----------------|---|--|
| A LA RUSSE | <ul style="list-style-type: none"> - Service très soigné - Préparation sous les yeux du client - Tous les mets peuvent être servis au guéridon | <ul style="list-style-type: none"> - Ce service demande un personnel très qualifié - Besoin de beaucoup de place - Plus de personnel - Nécessite une grande organisation |
| A L'ANGLAISE | <ul style="list-style-type: none"> - Service rapide - Service de classe | <ul style="list-style-type: none"> - Personnel qualifié - Risques de tacher la nappe ou le client |
| A LA FRANÇAISE | <ul style="list-style-type: none"> - Le client peut choisir sa part - Nécessite peu de personnel | <ul style="list-style-type: none"> - Service lent - Risques d'accident - Obligation d'importuner le client |

4/ Citez 3 possibilités offertes à un restaurateur pour entretenir le linge de restaurant :

BEP : 3 points

CAP : 3 points

- 1 - Achat du linge et entretien au restaurant
- 2 - Achat du linge et entretien à l'extérieur
- 3 - Location du linge

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION dominante Restaurant et CAP Restaurant

Epreuve : EP2 ~ TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

Partie : Technologies Professionnelles

5/ Classez les produits suivants dans le tableau ci-dessous :

BEP : 3 points

CAP : 3 points

Vermouths
Quinquinas

Bitters
Anisés

Gentianes
V.D.N. et V.D.L.

| | |
|---------------------------|---|
| APERITIFS A BASE DE VIN | Vermouths - Quinquinas - V.D.N. et V.D.L. |
| APERITIFS A BASE D'ALCOOL | Anisés - Bitters - Gentianes |

6/ Complétez le tableau ci-dessous :

BEP : 4 points

CAP : 6 points

| NOM DU PRODUIT | QUEL PRODUIT A ETE DISTILLE ? | REGION DE PRODUCTION |
|----------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| ARMAGNAC | Distillation de vin blanc | Sud-Ouest |
| COGNAC | Distillation de vin blanc | Charentes et Charentes-Maritime |
| CALVADOS | Distillation de cidre | Normandie |
| RHUM | Canne à sucre | Martinique - Réunion - Guadeloupe |

7/ Citez les deux grandes variétés de café :

BEP : 2 points

CAP : 4 points

1 - Arabica

2 - Robusta

8/ Indiquer la destination de chacun des 3 exemplaires du bon de commande rédigé au client :

BEP : 3 points

CAP : 3 points

- original : va au service distributeur
- double : va à la caisse
- triple : reste sur table pour mémoire

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION dominante Restaurant et CAP Restaurant

Epreuve : EP2 ~ TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

Partie : Technologies Professionnelles

9/ Cochez la bonne réponse :

BEP : 6 points

CAP : 9 points

| | | |
|---|---|--|
| Les levures se trouvent : | <input type="checkbox"/> dans les pépins <input type="checkbox"/> dans la pulpe | <input checked="" type="checkbox"/> sur la pellicule <input type="checkbox"/> dans le fût |
| La râfle apporte : | <input type="checkbox"/> de l'alcool <input checked="" type="checkbox"/> des tannins | <input type="checkbox"/> du sucre <input type="checkbox"/> de la couleur |
| Les raisins à peau rouge et chair blanche donnent : | <input type="checkbox"/> uniquement des vins rosés <input type="checkbox"/> uniquement des vins blanc | <input type="checkbox"/> uniquement des vins rouges <input checked="" type="checkbox"/> uniquement des vins blancs, des vins rouges et des vins rosés |
| Les pépins : | <input type="checkbox"/> apportent du sucre <input checked="" type="checkbox"/> ne doivent pas être utilisés | <input type="checkbox"/> conservent le vin <input type="checkbox"/> apportent de l'acidité |
| L'opération du collage consiste : | <input type="checkbox"/> transvaser le vin d'une cuve à une autre <input type="checkbox"/> compléter une cuve | <input type="checkbox"/> coller une étiquette sur la bouteille <input checked="" type="checkbox"/> clarifier le vin |
| Le terme "chaptaliser" signifie : | <input checked="" type="checkbox"/> apporter une certaine quantité de sucre à un moût <input type="checkbox"/> apporter une certaine quantité d'alcool à un moût | <input type="checkbox"/> apporter des levures à un moût <input type="checkbox"/> apporter une certaine quantité d'acidité à un moût |

10/ Complétez le tableau ci-dessous :

BEP : 6 points

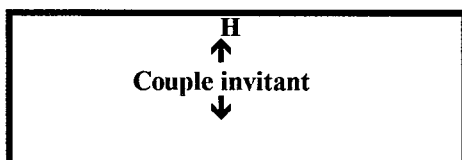
CAP : 6 points

| FROMAGES | FAMILLE | REGION ou DEPARTEMENT |
|----------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| BRIE DE MEAUX | Pâte molle croûte fleurie | Ile de France |
| CROTTIN DE CHAVIGNOL | Fromage de chèvre à croûte naturelle | Berry |
| LIVAROT | Pâte molle croûte lavée | Normandie |
| COMTE | Pâte pressée cuite | Franche Comté |
| ST NECTAIRE | Pâte molle croûte lavée | Auvergne |
| ROQUEFORT | Pâte persillée | Rouergue |

11/ Précisez le type de placement correspondant à ces deux plans de table :

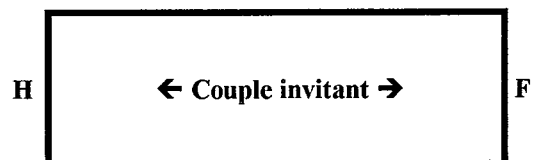
BEP : 2 points

CAP : 3 points



F

A : Placement à la française



B : Placement à l'anglaise

PARTIE CUISINE

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES CULINAIRES

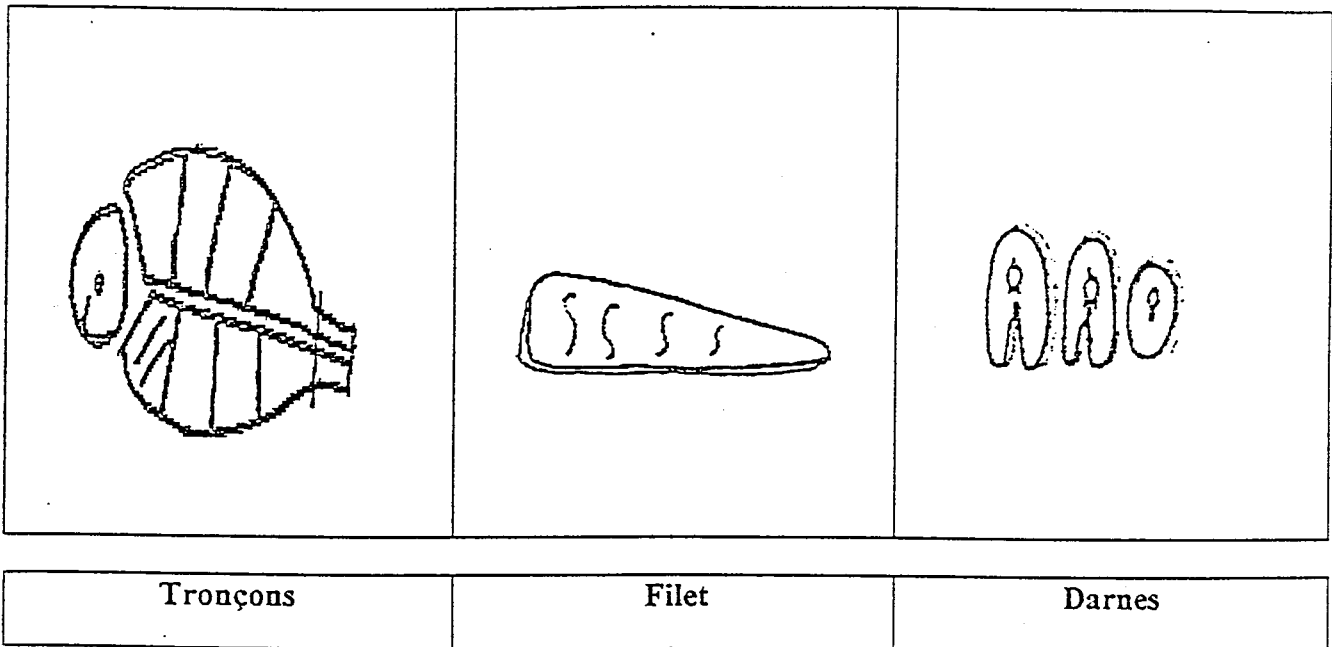
BEP RESTAURANT

** (Questions à traiter par les candidats au BEP uniquement)*

*** 1/ Les poissons :**

BEP : 3 points

Nommer les morceaux de découpe suivants :



*** 2/ Les vins et alcools :**

BEP : 4 points

Associer les vins et alcools entrant dans les préparations culinaires qui suivent :

- ⇒ vin de liqueur
- ⇒ vin rouge
- ⇒ eau de vie
- ⇒ vin blanc sec

| | |
|----------------|------------------------------------|
| vin blanc sec | Moules à la marinière |
| eau de vie | Savarin |
| vin rouge | Bœuf Bourguignon |
| vin de liqueur | Saucisson en brioche, sauce Madère |

*** 3/ Les viandes de boucherie**

BEP : 4 points

Retrouvez les morceaux de viandes de boucherie employés pour confectionner les plats suivants :

- ⇒ noix
- ⇒ filet
- ⇒ épaule
- ⇒ carré

| | |
|----------------|----------------------------|
| Noix de veau | Escalope Viennoise |
| Filet de bœuf | Tournedos sauté Châtelaine |
| Carré d'agneau | Côtes d'agneau Maréchale |
| Epaule de veau | Râgout de veau Marengo |

*** 4/ Education du goût**

BEP : 4 points

Indiquer la saveur de base des plats suivants :

| | | | |
|-----------------------|-------|----------------------|-------|
| Allumette aux anchois | Salé | Pièce montée | Sucré |
| Miroir au citron | Acide | Marquise au chocolat | Amer |

PARTIE HEBERGEMENT

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES D'HEBERGEMENT

BEP et CAP

1/ Qu'est-ce qui doit figurer sur le panneau octogonal officiel d'HOTEL DE TOURISME ?

BEP : 5 points

CAP : 5 points

La lettre "H"

Secrétariat d'Etat au Tourisme

Année en cours

Mention "Hôtel de Tourisme"

Nombre d'étoiles du classement

2/ Citez 3 fonctions de la GOUVERNANTE dans un hôtel de tourisme :

BEP : 3 points

CAP : 3 points

- 1 - C'est la personne responsable du service des étages ;
- 2 - Elle supervise les femmes et valets de chambres, la lingerie s'il y a ;
- 3 - D'autres services éventuellement : menuiserie, plomberie, ébénisterie...

3/ Quel est le service chargé de la restauration en étage ? Le room-service

BEP : 3 points

CAP : 3 points

Définissez l'overbooking : c'est ce qui consiste à accepter plus de réservations que l'hôtel ne comprend de chambres.

Définissez le no-show : c'est la non venue d'un client.

4/ Qu'est-ce qui doit être affiché sur la porte d'entrée, à l'intérieur de la chambre des clients, mis à part les consignes de sécurité ?

BEP : 1 point

CAP : 1 point

Le prix de la chambre - Le prix du petit déjeuner

5/ Dans un grand hôtel, il existe de nombreux services. Indiquez-en 3 :

BEP : 3 points

CAP : 3 points

| | | | | | | |
|--------------------|---|------------------------|---|--------------|---|--------------------------|
| Service des Etages | - | Cuisine | - | Restaurant | - | Direction Générale |
| Bar | - | Relations commerciales | - | Room-service | - | Réception |
| Economat | - | Standart | - | Conciergerie | - | Contrôle de restauration |
| Secrétariat | - | Service d'entretien | - | Lingerie | | |

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION dominante Restaurant et CAP Restaurant

Epreuve : EP2 ~ TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

Partie : Technologies Professionnelles

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

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 Colomblez, 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 :

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

◆ 100 g de margarine :

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

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 |
| 2 | 1 |
| 1 | 0,5 |
| | |
| | 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^{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.

Réf. 13108

Standard satin  Standaard satijn





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 : 1000h | FLUO COMPACTE : Lumière agréable et confortable à forte économie d'énergie. Ex : 15 W = 75 W. Durée de vie moyenne : 10000h |
| KRYPTON : Lumière plus blanche et plus puissante qu'une ampoule classique. Durée de vie moyenne : 1000h | HALOGÈNE : Lumière intense et constante (bonne tenue du flux lumineux). Utilisation d'un variateur possible. Durée de vie moyenne : 2000h |

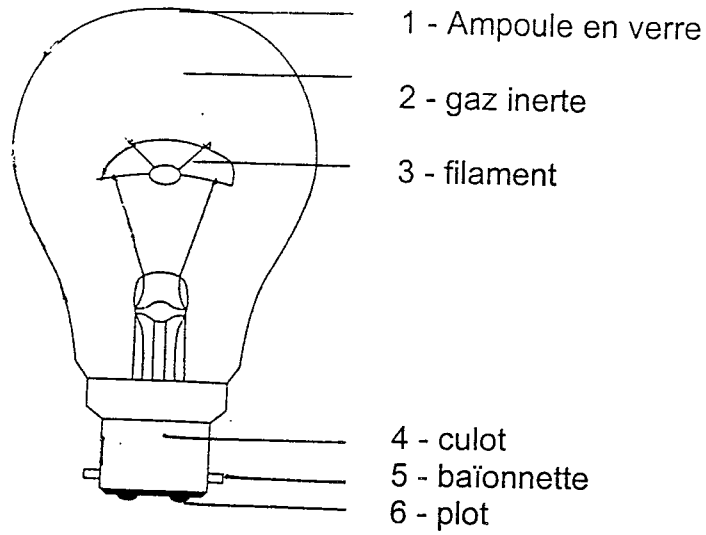
Conseils d'utilisation

| | |
|--|---|
| - 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 Baionettitting |  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