

## **PREVOIR DEUX COPIES SEPARÉES**

- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements.

## **LES CANDIDATS AU BEP CUISINE**

répondront à l'ensemble des questions.

**PARTIE 1 :** Connaissances technologiques professionnelles de cuisine  
questions 1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 12, 13, 14, 16, 18, 19, 20, 23,  
24, 27

**PARTIE 2 :** Connaissances technologiques de restaurant

**PARTIE 3 :** Connaissances technologiques d'hébergement.

## **LES CANDIDATS AU CAP CUISINE**

répondront à :

**PARTIE 1 :** Connaissances technologiques professionnelles de cuisine  
questions 1 à 29

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>Session 2001</b>	<b>SUJET</b>	<b>Tirages</b>
<b>BEP/CAP HOTELLERIE dominante CUISINE</b>		<b>Page de garde</b>	
<b>Epreuve : EP2 Technologie prof. et sciences appliquées</b>		<b>Code</b>	
		<b>durée 2 h 30 Coef 6</b>	

**PARTIE 1 : Connaissances technologiques de CUISINE**  
**BEP/CAP**

CAP BEP

**LES POTAGES**

1) Citer 2 potages de chaque catégorie. (BEP/CAP) 2,5 points

<b>CATEGORIE</b>	<b>POTAGES</b>
Potage taillé	
Potage à base de purée de légumes frais	
Soupe	
Potage à base de purée de légumes secs	
Crème et Velouté	

2) Reclasser dans le tableau les éléments suivants entrant dans la composition de la clarification. (BEP/CAP) 2 points

Eléments nutritifs	
Eléments aromatiques	
Eléments clarifiants	

**LES PATES DE BASES**

3) Citez 2 pâtes par famille : (BEP/CAP) 2,5 points

FAMILLES	PATES
Pâtes sèches	
Pâtes molles	
Pâte montées	
Pâtes levées	
Pâte poussées	

**LES CREMES DE BASE**

4) Complétez le tableau ci-dessous en précisant les composants et proportions pour un litre de crème, et une utilisation pour chaque crème. (BEP/CAP) 4,5 points

CREME	INGREDIENTS	QUANTITE	UTILISATIONS
Pâtissière			
Anglaise			
Crème prise sucrée			

**LES SAUCES DE BASE**

- 5) Indiquez d'une croix dans la (ou les) colonne(s) adéquate(s), la catégorie dont relèvent les sauces de bases suivantes : (BEP/CAP) 2,5 points

CATEGORIES	SAUCES				
	Hollandaise	Vinaigrette	Beurre Blanc	Mayonnaise	Béarnaise
Sauce émulsionnée instable froide					
Sauce émulsionnée instable chaude					
Sauce émulsionnée stable froide					
Sauce émulsionnée semi-coagulée chaude					

- 6) Indiquez d'une croix les composants d'une sauce hollandaise (CAP) 1,5 point

<b>Jaunes œufs</b>		<b>Moutarde</b>	
<b>Citron</b>		<b>Estragon</b>	
<b>Huile</b>		<b>Mignonnette</b>	
<b>Œufs entiers</b>		<b>Beurre</b>	
<b>Vinaigre</b>		<b>Saindoux</b>	

**LES ŒUFS**

- 7) Indiquez dans chaque case, le nombre moyen de pièces au litre (CAP).1,5 point

<b><u>BLANCS OEUFS</u></b>	<b><u>ŒUFS ENTIERS</u></b>	<b><u>JAUNES OEUFS</u></b>

- 8) Donnez la définition d'un œuf « Extra frais » 0,5 point (CAP)

9) Donnez trois modes de cuisson d'œuf cuit « hors coquille » (BEP/CAP) 1,5 point

--	--	--

### **LES PRODUITS DE LA PECHE**

10) A la lecture des définitions des techniques suivantes, précisez les modes de cuisson utilisés (BEP/CAP) 3 points

<b>TECHNIQUES</b>	<b>MODES DE CUISSON</b>
Passer le poisson dans la farine, cuire à la poêle avec beurre et huile, dresser sur plat long ou sur assiette, napper de jus de citron.	
Éponger les pièces à cuire, les mettre en marinade instantanée, quadriller sur un grill très chaud, finir éventuellement la cuisson au four ou au cuiseur vapeur, lustrer.	
Préparer un court-bouillon, refroidir le court-bouillon, ajouter le poisson et cuire lentement ( 80 ° C )	
Assommer et vider le poisson que l'on a acheté vivant ( brochetons, carpes, truites ) les arroser de vinaigre, cuire dans un court-bouillon bouillant.	
Tremper dans du lait ou dans la bière, égoutter, fariner, cuire dans un bain d'huile chaud, dresser sur papier gaufré.	
Plaquer les pièces dans un récipient beurré et parsemé d'échalotes ciselées, mouiller au vin blanc et fumet de poisson froid, couvrir de papier sulfurisé beurré et cuire au four.	

11) Au regard des points suivants, définissez les caractéristiques de fraîcheur d'un poisson (CAP) 3 points

	<b>CARACTERISTIQUES</b>		<b>CARACTERISTIQUES</b>
Œil		Peau	
Branchies		Ecailles	
Abdomen		Chair	

**LES PRODUITS DE LA PECHE**

12) Indiquez d'une croix, pour chaque produit, la classification qui est la sienne (mollusque, crustacés...) (BEP/CAP) 2,5 points

PRODUITS	MOLLUSQUES			CRUSTACES	
	Céphalopodes	Gastéropodes	Lamellibranches	Mer	Rivière
Poulpes					
Crevettes					
Moules					
Bigorneaux					
Ecrevisses					

**LES CORPS GRAS**

13) Indiquez d'une croix l'origine des corps gras suivants (BEP/CAP) 2 points

CORPS GRAS	ORIGINE		
	Animale	Végétale	Mixte
Beurre			
Huile			
Saindoux			
Margarine			

14) Donnez les définitions des appellations (états) suivantes (BEP/CAP) 1 point

APPELLATIONS	DEFINITIONS
Point de fumée	
Point de fusion	

**LES ABATS**

15) Indiquez par une croix dans la colonne correspondante la catégorie à laquelle appartiennent les différents abats. (CAP) 2 points

ABATS	CATEGORIES	
	Rouges	Blancs
Foie		
Cervelle		
Rognon		
Pieds		

**LES VIANDES DE BOUCHERIE (BEP/CAP)**

16) Classez les pièces suivantes dans les régions anatomiques de l'agneau. 2,5 points

Pièces	Régions				
	Lombaire	Ventrale	Dorsale	Arrière	Avant
Carré couvert					
Epaule					
Poitrine					
Selle anglaise					
Souris					

17) Précisez les appellations spécifiques des définitions suivantes (CAP) 6 points

DEFINITIONS	APPELLATIONS	MODES DE CUISSON
Tranche de bœuf de 1 <sup>ère</sup> ou 2 <sup>ème</sup> catégorie		Sauter Griller
Partie arrière de l'agneau		Rôtir Sauter
Petite escalope garnie d'une farce		Poêler Braisier
Tranche de filet de bœuf de 300 g coupée dans la tête du filet		Sauter Griller
Ensemble des 2 filets d'agneau non séparées		Rôtir Poêler
Petite escalope de 40 g très fine et aplatie		Sauter

**LE GIBIER**

18) Précisez le nom du document que le restaurateur doit tenir à jour lors de la commercialisation de gibier (BEP/CAP) 1 point

19) Classez les différentes espèces de gibier suivantes (BEP/CAP). 3 points

Espèces	Gibier à poils		Gibier à plumes
	Venaison	Petit gibier	
Sanglier			
Lièvre			
Alouettes			
Cailles			
Chevreuril			
Lapin de garenne			

**LES LEGUMES**

20) Classez les légumes suivants en fonction de leur partie comestible (BEP/CAP) 3 points

Légumes	Parties comestibles					
	Racines	Feuilles	Bulbes	Tubercules	Gousses	Graines
Carottes						
Epinards						
Fenouil						
Fèves						
Haricots verts						
Pomme de terre						

21) Indiquez la couleur des étiquettes des catégories de légumes suivantes (CAP). 2 points

Catégorie	Catégorie extra	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie III
Couleur étiquette				



**LES LEGUMES (SUITE)**

22) Indiquez les utilisations culinaires possibles des catégories de pommes de terre suivantes (CAP) 2,5 points

Catégories de pommes de terre	Utilisations culinaires				
	Anglaise	Chips	Boulangères	Rissolées	Gratin dauphinois
Bintje					
B.F.15					

**LES PRODUITS**

23) A la lecture des définitions suivantes, précisez par un chiffre de 1 à 5 la gamme de produits (BEP/CAP). 2,5 points

DEFINITIONS	GAMMES DE PRODUITS
Produits surgelés	
Produits appertisés	
Produits à l'état brut	
Produits cuisinés prêts à être servis et conditionnés sous-vide	
Produits végétaux crus sous atmosphère contrôlée prêts à l'emploi	

**LES HORS D'ŒUVRE**

24) Indiquez par une croix la pâte utilisée pour la confection des hors d'œuvre chauds suivants (BEP/CAP). 3 points

HORS D'ŒUVRE	PATES					
	CREPES	FRIRE	CHOUX	FEUILLETEE	BRISÉE	BRIOCHE
Allumettes						
Quiches						
Fritots						
Gougères						
Couloubiac						
Pannequets						

**LES VOLAILLES**

25) Que signifie le sigle P.A.C. ? (CAP) 1,5 point

-

26) Citez une volaille A.O.C. et deux labels (CAP). 3 points

-

-

-

27) Précisez la durée d'élevage minimum d'un poulet labellisé (BEP/CAP). 1 point

**LES CUISSONS**

28) Précisez par une croix les types de cuissons des plats suivants (CAP). 4,5 points

PLATS	CONCENTRATION	EXPANSION	MIXTE
OSSO BUCCO			
POULE AU POT			
TRUITE AU BLEU			
CARRE DE VEAU POELE CHOISY			
BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE			
FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE			
MERLAN FRIT			
AIGUILLETTE DE BOEUF BOURGEOISE			
POT AU FEU			

**LES TERMES CULINAIRES**

29) A la lecture des définitions suivantes, précisez le terme culinaire correspondant (CAP) 2 points

Sommités des feuilles de cerfeuil, de persil ou de cresson utilisées pour la garniture de certains potages :

-

Saupoudrer un ragoût de farine pour en assurer la liaison :

-

Recouvrir un aliment de beurre clarifié, de gelée ou de nappage à l'aide d'un pinceau pour lui donner un aspect brillant :

-

Démarrer la cuisson d'un aliment :

-

## **PARTIE 2 : Connaissances technologiques de RESTAURANT**

### **BEP**

#### **QUESTION 1 : 3 points**

Citez 3 cépages du vignoble alsacien.

- 
- 
- 

#### **QUESTION 2 : 5 points**

Pour ces différents fromages citez l'origine du lait, la région, la pâte, la croûte.

	Lait	Région	Pâte	Croûte
Crottin de Chavignol				
Brie de Meaux				
Munster				
Colonel ou Livarot				
Bleu de GEX				

#### **QUESTION 3 : 4 points**

Accorder les plats régionaux avec un vin de la même région. précisez dans la colonne réponse le numéro du vin qui s'accorde.

Pâté lorrain	Réponse	N°	
Choucroute		1	Sancerre
Entrecôte Bordelaise		2	Madiran
Tartiflette		3	Chablis
Quenelles de Brochet (Lyon)		4	Crozes Hermitage
Jambon du Morvan		5	Roussette de Savoie
Poulet à la Berrichonne (Nivernais)		6	Pauillac
Poulet Basquaise		7	Côtes de Toul
		8	Riesling

#### **QUESTION 4 : 3 points**

Pour chacune des 3 catégories de Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool citées ci-dessous, donner un exemple.

- Diabolo ex
- Limes ex
- Tonics ex

**PARTIE 3 : Connaissances technologiques d'hébergement**  
**BEP**

- 1) Complétez le tableau ci-dessous, en fonction des réponses proposées en bas du tableau.(6 points)

DEFINITION	TERMES UTILISES
Somme versée par le client pour confirmer sa réservation.	
Conditions de séjour à l'hôtel.	
Avance d'argent faite par l'hôtelier à un client pour un achat extérieur.	
Prestation à titre gratuit.	
Rémunération versée à une agence de voyage, un office de tourisme...	
Forfait : chambre, petit déjeuner, déjeuner, dîner .	

Choix de réponses : commission – arrangement – pension – arrhes – offert – débours.

- 2) Dans un hôtel 4 étoiles, de grandes capacité, à qui incombent les tâches suivantes Mettez une croix dans la case correspondante.(4 points)

TACHES	Standardiste	Réceptionniste	Concierge	Gouvernante	caissier
<b>Exemple : accueillir les clients à leur arrivée.</b>		<b>x</b>			
Réserver des places de théâtre.					
Contrôler la mise en place des produits d'accueil.					
Appeler un taxi.					
Gérer les objets trouvés.					

- 3) Enumérez les tâches d'une femme de chambre qui travaille dans un hôtel 2 étoiles. (3 points)

- 
- 
- 

- 4) Vous avez ci-après une liste d'enseignes d'hôtels : (2 points)

Relais & Châteaux - Formule & - Campanile - Relais du silence - Novotel - Ibis - Logis de France.

Donnez le nom d'une enseigne de chaîne intégrée :

- 

Donnez le nom d'une enseigne de chaîne volontaire :

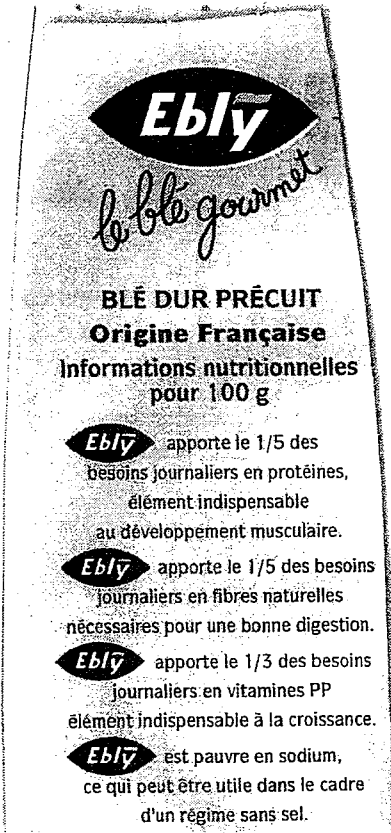
-

**LE SUJET EST A COMPLETER ET A RENDRE AGRAFE A LA COPIE D'EXAMEN**

Les candidats BEP répondent à TOUTES les questions. Les candidats CAP NE REPONDENT PAS aux questions grisées.

**A - ALIMENTATION : BEP toutes les questions - CAP questions 1 à 2.1 comprise**

1. Lire attentivement l'étiquette du produit ci-dessous, puis répondre aux questions.



Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g :	
Protéines.....	12,1 g
Glucides.....	71,9 g ( dont sucres 1,6 g )
Lipides.....	1,7 g (dont acides gras saturés 0,9 g)
Fibres alimentaires.....	5,4 g
Sodium.....	5,5 mg
Vitamines PP.....	8,4 mg

1.1 Rechercher les différents constituants alimentaires de ce produit.

1.1.1 Les classer dans le tableau ci-dessous.

<i>constituants énergétiques</i>	<i>constituants non énergétiques</i>

1.1.2 Souligner dans le tableau un constituant d'origine minérale.

L'étiquette de valeur nutritionnelle signale la présence de vitamine PP.

1.2 Préciser si elle est soluble dans l'eau ou dans les graisses.



1.3 Citer les autres vitamines ayant cette même propriété.



<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>Session 2001</b>	<b>SUJET</b>	<b>Tirages</b>
<b>BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés</b>		Code	
Epreuve : <b>SCIENCES APPLIQUEES</b>		1/6	

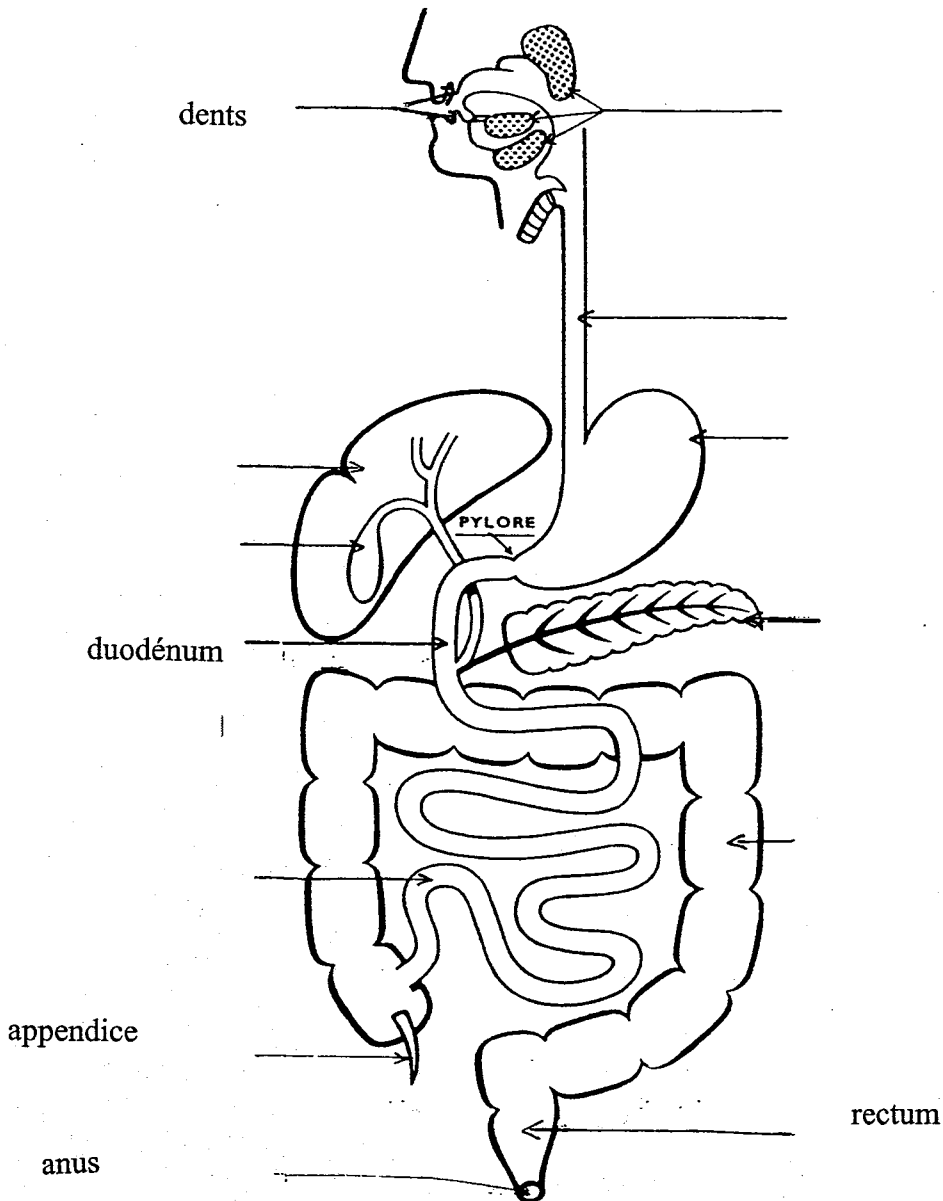
Sur la même étiquette, on relève la présence de fibres alimentaires.

1.4 Citer deux rôles des fibres dans l'organisme.

- 
- 

2.1 Compléter le schéma de l'appareil digestif ci-dessous en utilisant le vocabulaire suivant :

œsophage - glandes salivaires - foie - intestin grêle - estomac - vésicule biliaire - gros intestin - pancréas.



<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>Session 2001</b>	<b>SUJET</b>	<b>Tirages</b>
<b>BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés</b>		Code	
<b>Epreuve : SCIENCES APPLIQUEES</b>		2/6	

**Pour les BEP seulement**

2.2 Indiquer le résultat de la digestion :

2.2.1 des glucides :

2.2.2 des lipides :

2.2.3 des protides :

2.3 Proposer :

2.3.1 \* 2 aliments riches en glucides complexes

- 
- 

2.3.2 \* 2 aliments riches en glucides simples :

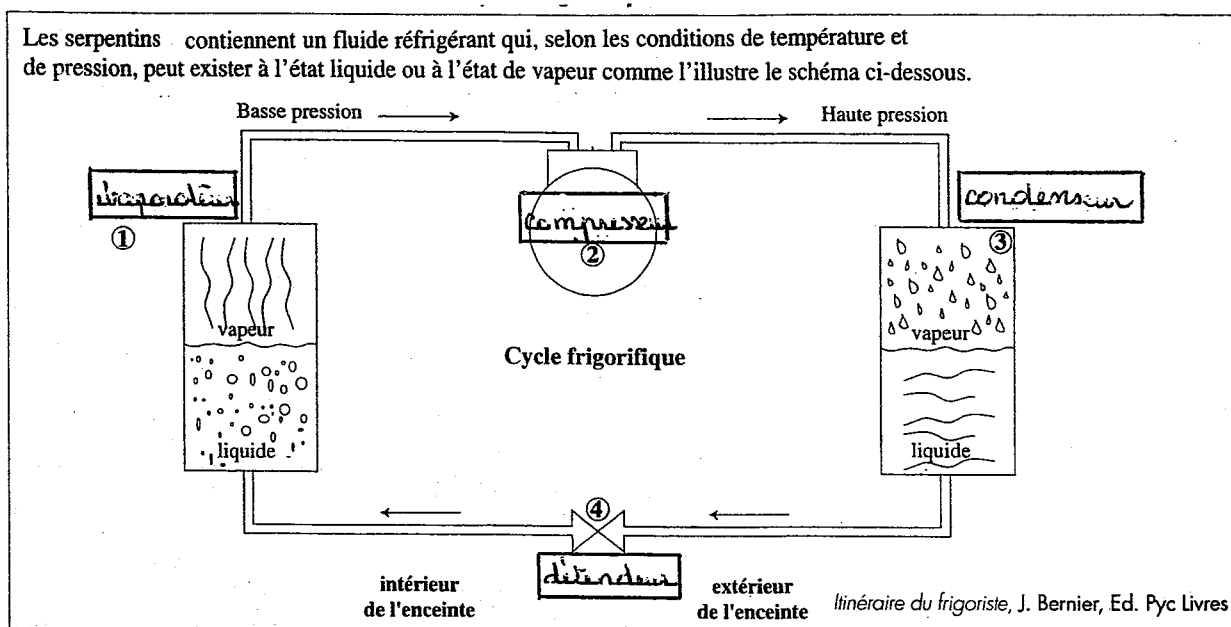
- 
- 

3. Equilibre d'un menu.

= Composer un menu équilibré comportant obligatoirement le légume proposé dans l'étiquetage (blé dur).

**B - EQUIPEMENT : BEP toutes les questions - CAP questions 4 à 5.3 comprise.**

4. La chambre froide à production de froid mécanique.



<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>Session 2001</b>	<b>SUJET</b>	<b>Tirages</b>
BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés		Code	
Epreuve : <b>SCIENCES APPLIQUEES</b>		3/6	



4.1 Reconstituer ci-dessous deux phrases expliquant ce principe de production de froid mécanique (pour chaque phrase utiliser un élément de chaque colonne).

se condense	dans l'évaporateur	en prenant de la chaleur	à l'extérieur
se vaporise	dans le condenseur	en cédant de la chaleur	aux aliments

4.1.1 1<sup>ère</sup> phase : le fluide liquide : .....

.....

4.1.2 2<sup>ème</sup> phase : le fluide gazeux : .....

.....

5. En cuisine, les chambres froides sont en acier inoxydable.  
Pour pouvoir les entretenir dans de bonnes conditions, il faut utiliser des produits et des matériels adéquats.

5.1 Répondre par VRAI ou FAUX aux affirmations suivantes (entourer les réponses convenables)

l'acier inoxydable résiste :	à l'eau	vrai	faux
	à l'eau de javel pure	vrai	faux
	aux abrasifs	vrai	faux
	aux détergents neutres	vrai	faux
	aux acides	vrai	faux

5.2 Définir le « bionettoyage »:

.....

.....

5.3 Citer les types de produits utilisés pour faire ce bionettoyage:

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>Session 2001</b>	<b>SUJET</b>	<b>Tirages</b>
<b>BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés</b>		Code	
<b>Epreuve : SCIENCES APPLIQUEES</b>		4/6	

## Uniquement pour les BEP

6. L'efficacité du nettoyage dépend de 4 facteurs.  
Citer ces 4 facteurs.

7. Une eau dure est gênante pour les équipements et leur entretien.  
Citer 4 inconvénients d'une eau dure.

### C - HYGIENE : BEP toutes les questions - CAP les questions 8

8. Après avoir lu cet extrait de périodique et à partir de vos connaissances, répondre aux questions.

**Une épidémie de listériose  
au début de l'année a  
suscité de l'inquiétude  
dans toute la France.  
Revenons en détail sur  
cette maladie pour mieux  
la comprendre.**

le journal de Carrefour — avril 2000 — n°62

#### Qu'est-ce que la listeria ? D'où vient-elle et comment agit-elle ?

La *Listeria monocytogenes* est une bactérie qui existe partout à l'état naturel : eau, air, sol, végétaux et animaux (porcs, bœufs et volailles). Elle se retrouve dans notre nourriture et s'installe, une fois ingérée dans nos intestins où elle peut proliférer et provoquer une infection. Pour la grande majorité des personnes, la listériose peut passer inaperçue,

maîtrisée naturellement par le système immunitaire. Sinon, les premiers symptômes ressemblent à ceux de la grippe : fièvre, maux de tête et de gorge. Dans ce cas, le médecin prescrit un simple traitement à base d'antibiotiques. Sans soins médicaux appropriés, la bactérie peut ensuite gagner la circulation sanguine, puis le cerveau (et éventuellement le placenta) chez les sujets fragilisés : nourrissons, femmes enceintes, personnes âgées, personnes immunodéficientes.

#### Qui risque d'attraper la listériose ?

Les personnes exposées à la listériose font partie de groupes aujourd'hui bien définis. Il s'agit pour l'essentiel de personnes dont les défenses immunitaires sont faibles : nourrissons, femmes enceintes, personnes âgées, grands malades. Ces personnes devraient éviter en permanence les aliments dit à risque, même lorsqu'il n'y a pas d'épidémie.

#### Quels sont les aliments le plus souvent reconnus comme vecteurs de la contamination ?

Parmi les aliments sensibles, on trouve notamment les fromages au lait cru, les poissons fumés, les coquillages crus, les spécialités du type tarama et surimi, les graines germées crues comme le soja, les rillettes, pâtés et foies gras.

#### Que se passe-t-il en cas de rupture de la chaîne du froid ?

La listeria pose problème parce que sa multiplication est possible dans une très large plage de température : de

-2°C à 42°C. Dans le réfrigérateur, à 4°C, la bactérie prolifère quand même, mais au ralenti, ce qui autorise la conservation des produits. Dès que la température augmente, la listeria en profite pour accélérer de façon considérable sa prolifération : elle se développe d'autant plus vite que la température s'élève pour atteindre une croissance optimale entre 30 et 37°C. C'est pourquoi, il demeure crucial de ne pas rompre la chaîne du froid pour que la multiplication bactérienne reste raisonnable.

Pour se débarrasser définitivement d'une colonie, il faut la chauffer à plus de 50 °C. Même une congélation à -15°C ne fait que différer sa croissance, qui reprendra dès le dégel.

GROUPEMENT EST	Session 2001	SUJET	Tirages
BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés		Code	
Epreuve : SCIENCES APPLIQUEES		5/6	

8.1 Préciser à quelle famille microbienne appartient « Listeria monocytogènes » :

➤

8.2 Définir micro-organisme « pathogène » :

➤

8.3 Expliquer l'expression : « rupture de la chaîne du froid ».

➤

8.4 Préciser pourquoi le risque dû à la listeria n'existe pas dans un produit pasteurisé.

➤

8.5 Citer 3 règles à respecter dans votre métier pour éviter une intoxication due à cette bactérie.

➤

➤

➤

### **Uniquement pour les BEP**

9. Certains produits d'entretien peuvent être bactéricides , fongicides, virucides.

9.1 Définir :

bactéricide :

fongicide :

virucide :

9.2 Définir « spectre d'activité d'un produit désinfectant ».

•

9.3 Citer 2 moyens de contrôle permettant de vérifier l'efficacité du bionettoyage d'une surface.

•

•

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>Session 2001</b>	<b>SUJET</b>	<b>Tirages</b>
<b>BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés</b>		Code	
<b>Epreuve : SCIENCES APPLIQUEES</b>		6/6	