

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 1 : Connaissances technologiques d'hébergement
BEP/CAP

CAP BEP

Question 1 : 5 points

a) L'hôtel MIRAMAR a été classé 3* pour l'année 2001. Veuillez compléter le panneau ci-dessous. (4 pts)



b) Où doit être affiché ce panneau ? (1 pt)

- A l'extérieur de l'hôtel, sur la façade.

QUESTION 2 : 4 points

L'hôtelier a le choix entre deux formules de blanchissage du linge à l'hôtel, le blanchissage extérieur ou la blanchisserie intégrée ou buanderie.

Complétez le tableau ci-dessous, en indiquant 2 avantages et 2 inconvénients pour chacune des formules.

	Avantages	Inconvénients
Blanchissage extérieur	- laissé à l'appréciation du jury	- idem -
Blanchissage intégré ou buanderie	- idem -	- idem -

GROUPEMENT EST	Session 2001	CORRIGE	Tirages
BEP/CAP HOTELLERIE dominante HEBERGEMENT		Code	
Epreuve : EP2 Technologie professionnelle		1/9	

QUESTION 3 : 5 points

Donnez la définition des 5 termes professionnels suivants :

CHECH IN : Arrivée du client à l'hôtel

DEBITEUR : Client ayant quitté l'hôtel sans régler sa facture au moment du départ. La facture est réglée en différé à 15 ou 30 jours maximum.

CARDEX : Fiche sur laquelle on note les informations concernant un client.

BON DE DEBOURS : Bon rédigé par le concierge pour les dépenses faites pour le client à l'extérieur de l'hôtel.

ROOMING LIST : Liste des participants d'un groupe répertoriés nominativement.

QUESTION 4 : 10 points

En utilisant la liste ci-dessous, complétez le tableau.

- Renseignements à la clientèle
- Prise de réservations
- Appels téléphoniques
- Gestion du planning journalier
- Opération de change
- Coffre-fort
- Prise en charge des bagages
- Accueil des clients
- Facturation des prestations
- Remise des clefs

RECEPTION STANDARD	<ul style="list-style-type: none">- Prise de réservations- Appels téléphoniques- Accueil des clients- Gestion du planning journalier
CAISSE	<ul style="list-style-type: none">- Coffre-forts- Facturation des prestations- Opération de change
CONCIERGERIE	<ul style="list-style-type: none">- Renseignements à la clientèle- Prise en charge des bagages- Remise des clefs

GROUPEMENT EST	Session 2001	CORRIGE	Tirages
BEP/CAP HOTELLERIE dominante HEBERGEMENT		Code	
Epreuve : EP2 Technologie professionnelle		2/9	

QUESTION 5 : 6 points

Ce jour, date de l'examen, madame DUPUIS cliente de la chambre 109 ne sent pas très bien. Elle téléphone à Paul le concierge pour qu'il lui achète un médicament. Madame DUPUIS donne l'ordonnance à Paul et lui demande de lui reporter le montant de cet achat sur sa facture.
Pharmacie : 118 Francs.

Complétez le bon de débours ci-dessous :

HOTEL MIRAMAR 13000 MARSEILLE	
<u>BON DE DEBOURS</u>	
Chambre N° ...109.....	
Nom du client :...Mme DUPUIS.....	
Montant :.....118 francs.....	
Motif :.....Pharmacie.....	
Date :...jour de l'examen..	Signature du responsable :.....PAUL.....

QUESTION 6 : 4 points

Citez 4 modes de paiements acceptés à l'hôtel :

- | | |
|--------------------|------------------|
| - Chèque de voyage | - Devises |
| - Chèque bancaire | - Eurochèque |
| - Chèque postal | - Carte bancaire |
| - Espèces | |

QUESTION 7 : 6 points

Un client désire régler sa note d'hôtel, il ne dispose que d'un carnet de chèques de voyages. Les chèques sont de 20 \$ (dollars Américains) chacun, le taux de change du dollar US est de 6,10 F.

Sa note d'hôtel s'élève à : 1 156 F.

a) Combien de chèques de voyages lui demandez-vous ?

- *10 chèques voyage*

b) Que doit faire le client devant l'hôtelier ?

- *contresigner les chèques*

c) Combien lui rendez-vous ?

- *1 220 - 1156 = 64 F*

CAP

QUESTION 8 : 5 points

Enumérez 5 produits d'accueil mis à la disposition du client dans la salle de bains d'une chambre d'hôtel classée 4 étoiles.

- *gel douche*
- *savonnette*
- *shampooing*
- *dentifrice*
- *bonnet de douche*
- *kleenex ou mouchoirs*
- *parfum*
- *etc...*

QUESTION 9 : 5 points

Dans la liste ci-après, quels sont les employés qui travaillent dans le hall de l'hôtel 4 étoiles. Vous entourez les 10 réponses correspondantes.

gouvernante - **équipier** - valet de chambre - **caissier** - femme de chambre -
 voiturier - chef de rang - **bagagiste** - lingère - commis de suite - **réceptionniste** -
chef de partie - **groom** - **portier** - plongeur - **concierge** - **chef de brigade** -
 night auditor.

QUESTION 10 : 5 points

Monsieur DUCHEMIN désire prendre son petit déjeuner dans sa chambre. Il commande 1 café noir complet.

Quels sont les produits alimentaires qu'il trouvera sur son plateau en plus de son café ? Citez-les.

- sucre enveloppé (2 ou 3)
- beurre plaquette (conditionnement 12 à 20 g)
- confiture ou/et gelée (conditionnement individuel)
- viennoiserie (1 croissant - 1 petit pain)
- pain frais
- 1 jus d'orange

PARTIE 2 : Connaissances technologiques de restaurant
BEP/CAP

CAP BEP

QUESTION 1 : 3 points

Citez 3 cépages du vignoble alsacien.

- Riesling
- Muscat
- Pinot Blanc
- Pinot Noir
- Gewurtztraminer
- Tokay Pinot Gris
- Sylvaner

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	Chèvre	Berry Sancerre ou Sancerrois	Molle	Naturelle
Brie de Meaux	Vache	Brie Ile de France	Molle	Fleurie
Munster	Vache	Alsace	Molle	Lavée
Colongé ou Livarot	Vache	Normandie	Molle	Lavée
Bleu de GEX	Vache	Franche Comté Ain	Persillée	Naturelle

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

QUESTION 4 : 3 points

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

- Diabolo *ex limonade + sirop*
- Limes *ex boisson au citron vert*
- Tonics *ex Ginger ale Schweppes Canada dry*

PARTIE 3 : Connaissances technologiques de cuisine
BEP

QUESTION 1 : 4 points

LES ŒUFS

Donnez le nom des différentes cuissons correspondant aux techniques mentionnées :

CUISSON	TECHNIQUE
MOLLETS	Plonger dans de l'eau en ébullition pendant 5 à 6 minutes.
BROUILLES	Cuire doucement en remuant sans cesse dans une sauteuse les œufs battus.
FRITS	Immerger dans de l'huile très chaude, façonner en les roulant, cuire 30 secondes.
AU PLAT	Beurrer, saler le plat, cuire doucement sur le fourneau.

QUESTION 2 : 3 points

LES MOLLUSQUES ET CRUSTACES

Cochez les cases correspondant aux types d'élevage.

	Ostréiculture	Conchyliculture	Pectiniculture
L'élevage des coquillages		X	
L'élevage des huîtres	X	X	
L'élevage des Saint-Jacques		<i>les 2 réponses acceptées</i>	
			X

QUESTION 3 : 4 points

LES VOLAILLES

Cochez les cases correspondant aux dénominations (colonne 1)

DENOMINATION	A CHAIR BLANCHE	A CHAIR BRUNE
POUSSIN	X	
PINTADE		X
CANARD		X
CHAPON	X	

QUESTION 4 : 4 points

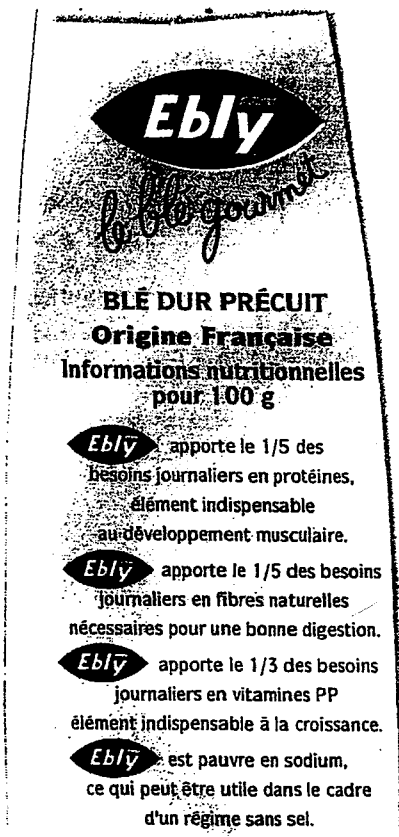
LES LEGUMES

Mettez une croix dans la colonne correspondant à la partie comestible de ces différents légumes.

LEGUMES	RACINES	FEUILLES	BULBES	RHIZOMES	TUBERCULES
CHOU ROUGE		X			
POMMES DE TERRE					X
ASPERGES				X	
AIL			X		

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.

3 pts (6 x 0,5 pt)

constituants énergétiques	constituants non énergétiques
protéines	<u>sodium</u>
glucides	vitamine PP
lipides	fibres alimentaires

1.1.2 Souligner dans le tableau un constituant d'origine minérale (0,5 pt)

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

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

0,5 pt

➤ soluble dans l'eau

1.3 Citer les autres vitamines appartenant au même groupe.

1 pt (2 x 0,5 pt)

➤ vit. C - vit. B

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

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

1.4 Citer deux rôles des fibres dans l'organisme.

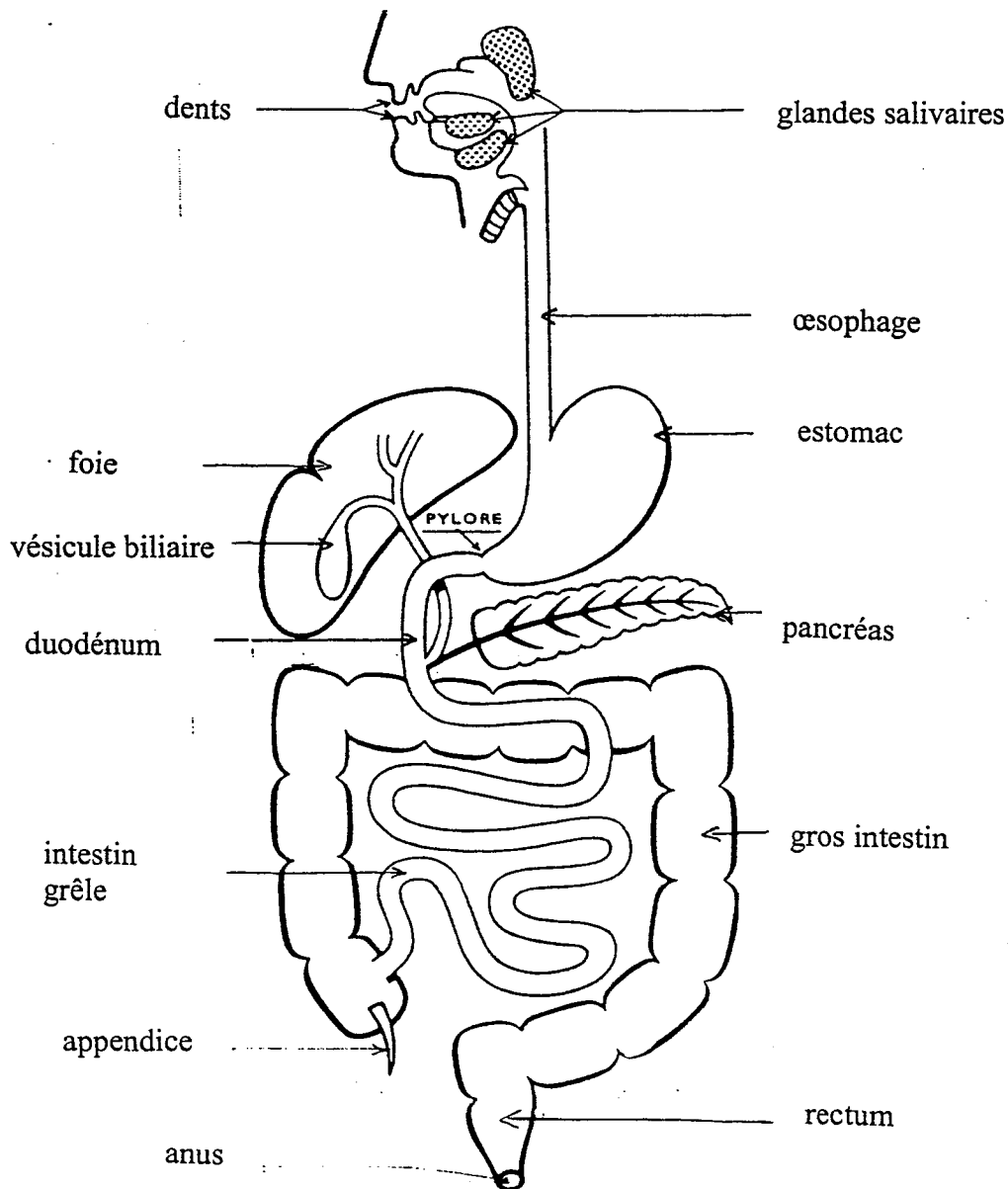
1 pt (2 x 0,5 pt)

- *facilitent le transit intestinal*
- *donne du volume au bol alimentaire*
- *limitent les risques de cancer du colon*

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

2 pts (8 x 0,25 pt)

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



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

Pour les BEP seulement

2.2 Indiquer le résultat de la digestion :

1 pt (4 x 0,25 pt)

2.2.1 des glucides : *glucose (ou ose)*

2.2.2 des lipides : *A - G + glycérol*

2.2.3 des protides : *A - A*

2.3 Proposer :

1 pt (4 x 0,25 pt)

2.3.1 * 2 aliments riches en glucides complexes

- *pommes de terre - pâtes - riz*
- *pain - lentilles -*

2.3.2 * 2 aliments riches en glucides simples :

- *chocolat - miel ...*
- *bonbons...*

3. Equilibre d'un menu.

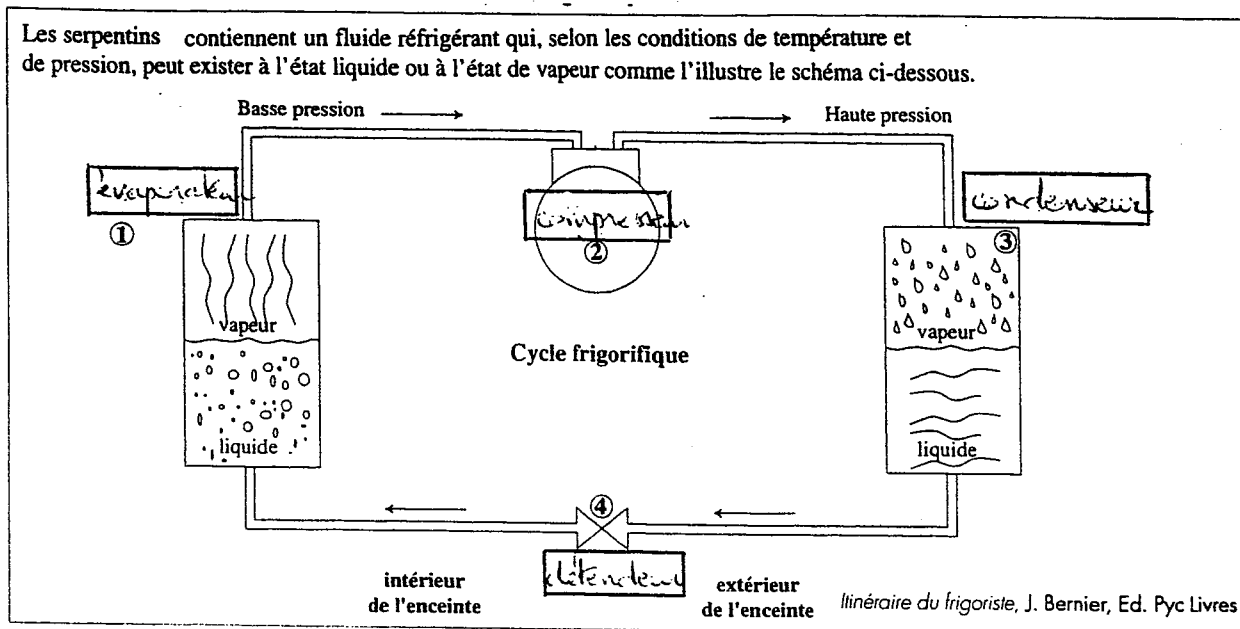
2 pts

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

on admettra tout menu comportant des aliments de chacun des groupes

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

4. La chambre froide à production de froid mécanique.



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

4.1 Reconstituer 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^{ère} phase : le fluide liquide : *se vaporise dans l'évaporateur en prenant de la chaleur aux aliments.*

1 pt

4.1.2 2^{ème} phase : le fluide gazeux : *se condense dans le condenseur en cédant de la chaleur à l'extérieur.*

1 pt

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)
2,5 pts (5 x 0,5 pt)

l'acier inoxydable résiste :	à l'eau	<input checked="" type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
	à l'eau de javel pure	<input type="checkbox"/> vrai	<input checked="" type="checkbox"/> faux
	aux abrasifs	<input type="checkbox"/> vrai	<input checked="" type="checkbox"/> faux
	aux détergents neutres	<input checked="" type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
	aux acides	<input checked="" type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux

5.2 Définir le « bionettoyage ».

1 pt : *Opération de nettoyage permettant d'éliminer les salissures et les micro-organismes.*

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

0,5 pt - *détergent + désinfectant*

1 pt - *détergent / désinfectant*

Uniquement pour les BEP

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

Citer ces 4 facteurs.

2 pts (4 x 0,5 pt)

- *temps d'action*
- *action mécanique*
- *concentration du produit (action chimique)*
- *température*

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

7. Une eau dure est gênante pour les équipements et leur entretien.

Citer 4 inconvénients d'une eau dure.

2 pts (4 x 0,5 pt)

- surconsommation de produit
- traces blanches (vaisselle)
- tartre (canalisations, résistances)
- mauvais rendement des appareils de chauffage
- ternissement des surfaces
- linge rêche
- piège à m - o...

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	CORRIGE	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 »

0,5 pt

- bactéries (ou bacilles)

8.2 Définir micro-organisme « pathogène » :

1 pt

- qui provoque des troubles dans l'organisme hôte ou dangereux pour la santé

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

3 pts

- non maintien en permanence de l'aliment à sa température de conservation par le froid positif ou négatif (<4°C pour listeria) depuis sa production jusqu'à sa consommation.

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

2 pts

- listeria est détruite par une t°>+50°C, ce qui correspond à la pasteurisation (+60°C)

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

1,5 pt (3 x 0,5 pt)

- respect de la chaîne du froid
- respect de la marche en avant
- lavage minutieux des légumes crus
- nettoyage et désinfection régulier des C-F, plans de travail...
- cuisson suffisante des viandes
- lavage des mains après manipulation d'aliments crus
- séparation des aliments dans les C-F...

Uniquement pour les BEP

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

9.1 Définir :

1,5 pt (3 x 0,5 pt)

bactéricide : tue les bactéries

fongicide : tue les champignons

virucide : tue les virus

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

1 pt

- liste des m-o sur lesquels le produit est actif.

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

1,5 pt (2 x 0,75 pt)

- contrôle visuel
- contrôles par prélèvement : écouvillonnage - pétrifilm - lame...

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