

PREVOIR DEUX COPIES SEPARÉES

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

LES CANDIDATS AU BEP HEBERGEMENT

répondront à l'ensemble des questions.

PARTIE 1 : Connaissances technologiques professionnelles d'hébergement
questions 1 à 7

PARTIE 2 : Connaissances technologiques de restaurant
questions 1 à 4

PARTIE 3 : Connaissances technologiques culinaires
questions 1 à 4

LES CANDIDATS AU CAP HEBERGEMENT

répondront à :

PARTIE 1 : Connaissances technologiques professionnelles d'hébergement
questions 1 à 10

PARTIE 2 : Connaissances technologiques de restaurant
questions 1 à 4

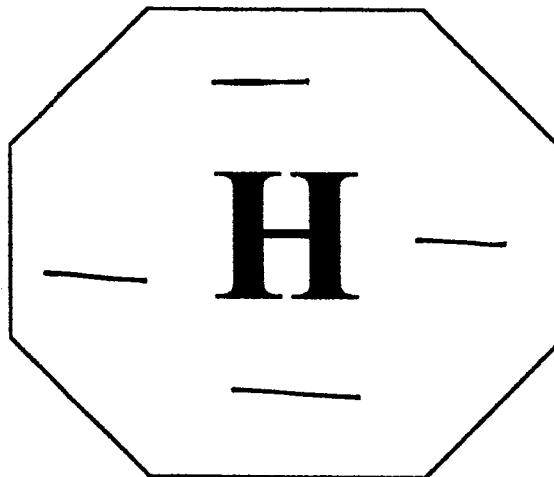
GROUPEMENT EST	Session 2001	SUJET	Tirages
BEP/CAP HOTELLERIE dominante HEBERGEMENT		Page de garde	
Epreuve : EP2 Technologie prof. et sciences appliquées		Code	
		durée 2 h 30 Coef 6	

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)

-

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	- -	- -
Blanchissage intégré ou buanderie	- -	- -

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

CAP BEP **QUESTION 3 : 5 points**

Donnez la définition des 5 termes professionnels suivants :

CHECH IN :

DEBITEUR :

CARDEX :

BON DE DEBOURS :

ROOMING LIST :

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	
CAISSE	
CONCIERGERIE	

GROUPEMENT EST	Session 2001	SUJET	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****BON DE DEBOURS**

Chambre N°

Nom du client :

Montant :

Motif :

Date : **Signature du responsable :**

QUESTION 6 : 4 points

Citez 4 modes de paiements acceptés à l'hôtel :

-
-
-
-

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 ?

-

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

-

c) Combien lui rendez-vous ?

-

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.

-
-
-
-
-

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.

PARTIE 2 : Connaissances technologiques de restaurant
BEP/CAP

CAP 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				
Colonnel 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 de cuisine
BEP

QUESTION 1 : 4 points

LES ŒUFS

Donnez le nom des différentes cuissons correspondant aux techniques mentionnées :

CUISSON	TECHNIQUE
	Plonger dans de l'eau en ébullition pendant 5 à 6 minutes.
	Cuire doucement en remuant sans cesse dans une sauteuse les œufs battus.
	Immerger dans de l'huile très chaude, façonner en les roulants, cuire 30 secondes.
	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			
L'élevage des huîtres			
L'élevage des Saint-Jacques			

QUESTION 3 : 4 points

LES VOLAILLES

Cochez les cases correspondant aux dénominations (colonne 1)

DENOMINATION	A CHAIR BLANCHE	A CHAIR BRUNE
POUSSIN		
PINTADE		
CANARD		
CHAPON		

QUESTION 4 : 4 points**LES LEGUMES**

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

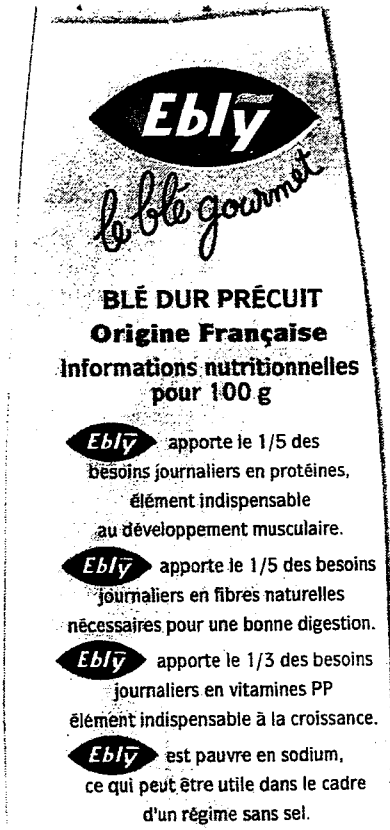
LEGUMES	RACINES	FEUILLES	BULBES	RHIZOMES	TUBERCULES
CHOU ROUGE					
POMMES DE TERRE					
ASPERGES					
AIL					

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.

constituants énergétiques	constituants non énergétiques

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.

➤

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

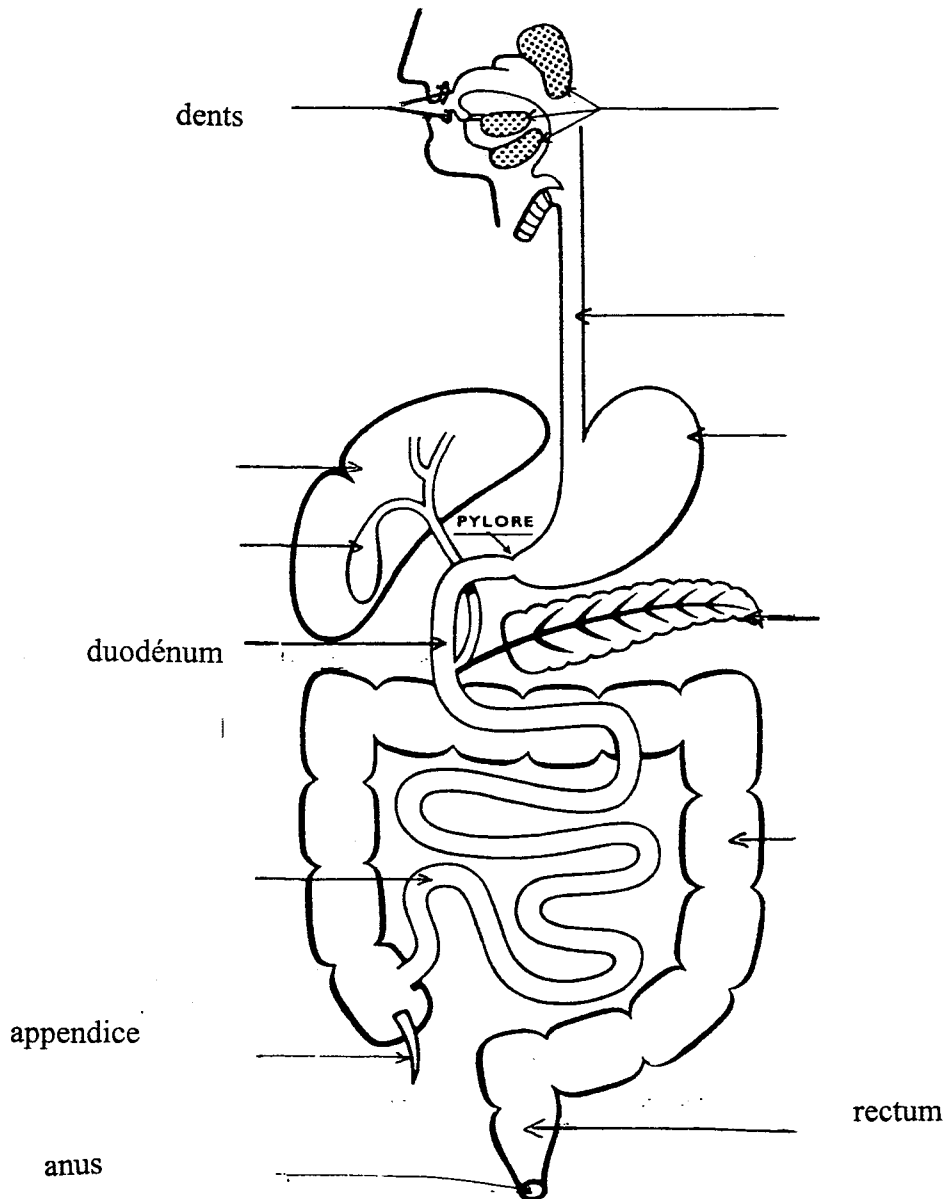
Sur la même étiquette, on relève la présence de fibres alimentaires.

1.4 Citer deux rôles des fibres dans l'organisme.

-
-

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.



GROUPEMENT EST	Session 2001	SUJET	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 :

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 :

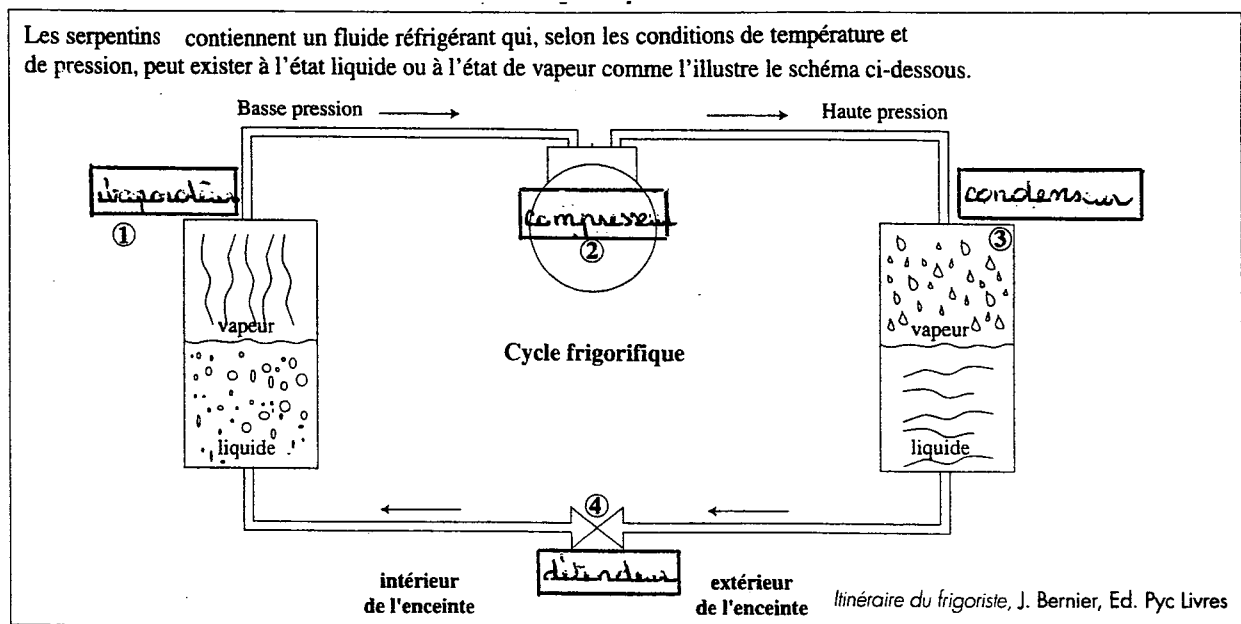
-
-

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.



GROUPEMENT EST	Session 2001	SUJET	Tirages
BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés		Code	
Epreuve : SCIENCES APPLIQUEES		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^{ère} phase : le fluide liquide :

.....

4.1.2 2^{ème} 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:

GROUPEMENT EST	Session 2001	SUJET	Tirages
BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés		Code	
Epreuve : SCIENCES APPLIQUEES		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 HOTELIERIE 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.

•

•

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