

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.

3) Les Fromages : Seules les A.O.C. sont acceptées. (4 pts)

Complétez le tableau en utilisant la première lettre :

A l'appréciation du jury

Fromage (*)	Laits	Familles	Régions
Exemple : A bondance	Vache	Pâte pressée cuite	Savoie
B			
M			
R			
C			

(*) exemple de fromage classé A.O.C. commençant par A (exemple : Abondance)

4) La fermentation alcoolique :

Définition : *Transformation des sucres en alcool par les levures (1 pt)*

Citez trois phénomènes observés lors de la fermentation : (3 pts)

- *Dégagement CO₂*
- *T°: augmentation*
- *Densité modifiée*
- *Modification des senteurs et des saveurs*

5) Expliquez les termes suivants utilisés pour les vins d'Alsace. (2 pts x 2)

V.T. *Vendanges tardives*, après la date des vendanges on obtient un vin moëlleux.
S.G.N. Selection de grains nobles : atteintes de fourriture noble (Botrytis Cinerea)
on obtient un vin liquoreux

6) Citez un cépage autorisé en Blanc et en Rouge pour chaque région : (8 pts)

Régions viticoles	Cépage rouge	Cépage blanc
Champagne		
Alsace		
Bourgogne		
Côtes du Rhône		
Bordelais		
Val de Loire		
Provence		
Sud-Ouest		

A l'appréciation du jury.

7) Donnez la définition des bons suivants : -(2 pts x 4)

- Bon Retour : *Plat ou vin non forme
Retour au service distributeur
Remplacement éventuel.*

- Bon Passage : *Après commande, le client change de table*

- Bon Bis et Ter : *Les clients d'une même table demandent une facture séparée ou réutilisation d'une table sans que la facture soit éditée.*

- Bon Duplicata : *Bon perdu et refait.*

8) Positionnez le personnel suivant dans l'organigramme : (2 pts)

Maître d'hôtel

Commis

Chef de Rang

1^{er} Maître d'hôtel

Directeur du Restaurant

½ Chef de Rang



Enlever 0,5 point par mauvais positionnement.

9) Définissez les termes suivants en expliquant le ou les buts recherchés en vinification : (1 pt x 3)

- sulfitage :

- foulage :

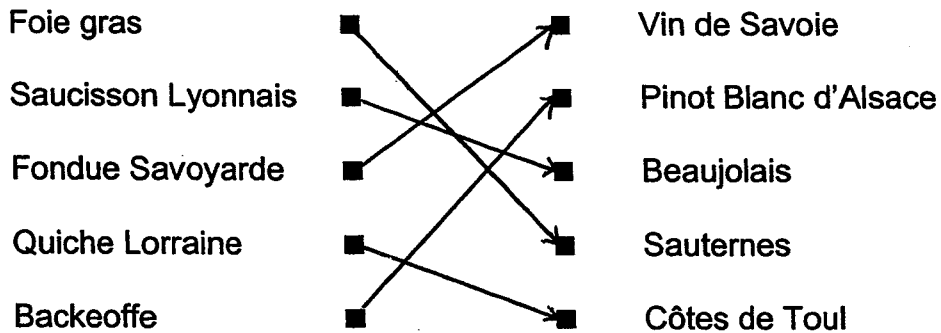
- levurage :

CAP

CAP

10) Accords Mets et Vins : (1 pt x 5)

A l'aide de flèches, accordez les mets et les vins en respectant les accords régionaux :



11) Mettez une croix en face de chaque marque pour désigner une eau plate ou gazeuse. (1 pt x 5)

Marques commerciales	Eau gazeuse	Eau plate
Exemple : Perrier	X	
Evian		X
Vichy	X	
Vittel		X
Cristalline		X
Badoit	X	

12) Complétez le tableau suivant : (1 pt x 5)

	Eau de Vie blanche	Eau de Vie Brune	Base
Exemple : Mirabelle	X		mirabelles
Calvados		X	pommes ou cidre
Cognac		X	raisin ou vin
Framboise	X		framboise
Armagnac		X	raisin ou vin
Kirsch	X		cerises

PARTIE 2 : Connaissances technologiques d'hébergement
BEP/CAP

CAP BEP

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

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

2) Dans un hôtel 4 étoiles, de grandes capacités, à qui incombent les tâches suivantes Mettez une croix dans la case correspondante. (1 pt x 4)

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

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

- ouvrir les fenêtres, ôter le linge sale, les produits d'accueil usagés, ...
- faire le(s) lit(s) « à blanc » « en retouche »
- nettoyer la chambre « à blanc » « en recouche », nettoyer la salle de bains, disposer les produits d'accueil, gérer le linge sale, le chariot d'étage.

4) Vous avez ci-après une liste d'enseignes d'hôtels : (1 pt x 2)

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

Donnez le nom d'une enseigne de chaîne intégrée :

- soit formule 1, soit Campanile, soit Novotel, soit Ibis

Donnez le nom d'une enseigne de chaîne volontaire :

- soit Relais & Châteaux, soit Relais du silence, soit Logis de France.

PARTIE 2 : Connaissances technologiques de cuisine
BEP

1) **LES ŒUFS :**

Donnez le nom des différentes cuissons correspondant aux techniques mentionnées : (1 pt x 4)

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 roulants, cuire 30 secondes.
AU PLAT	Beurrer, saler le plat, cuire doucement sur le fourneau.

2) **LES MOLLUSQUES ET CRUSTACES :**

Cochez les cases correspondant aux types d'élevage. (1 pt x 3)

	Ostréiculture	Conchyliculture	Pectiniculture
L'élevage des coquillages		X	
L'élevage des huîtres	X	X	
L'élevage des Saint-Jacques	Les 2 réponses acceptées		X

3) **LES VOLAILLES :**

Cochez les cases correspondant aux dénominations (colonne 1) (1 pt x 4)

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

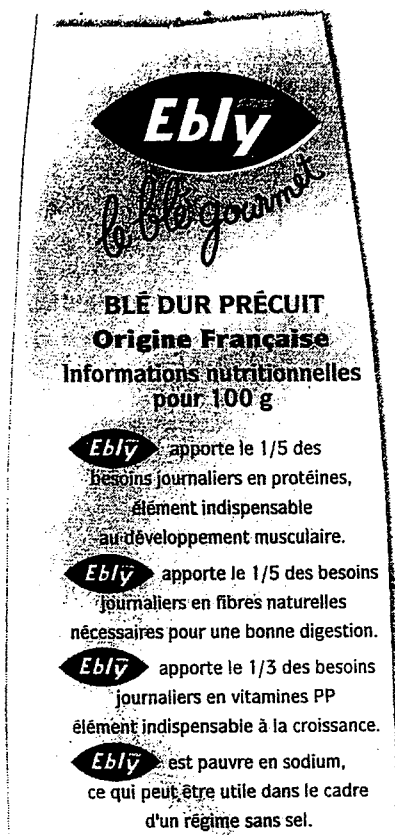
4) **LES LEGUMES :**

Mettez une croix dans la colonne correspondant à la partie comestible de ces différents légumes. (1 pt x 4)

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)

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

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.

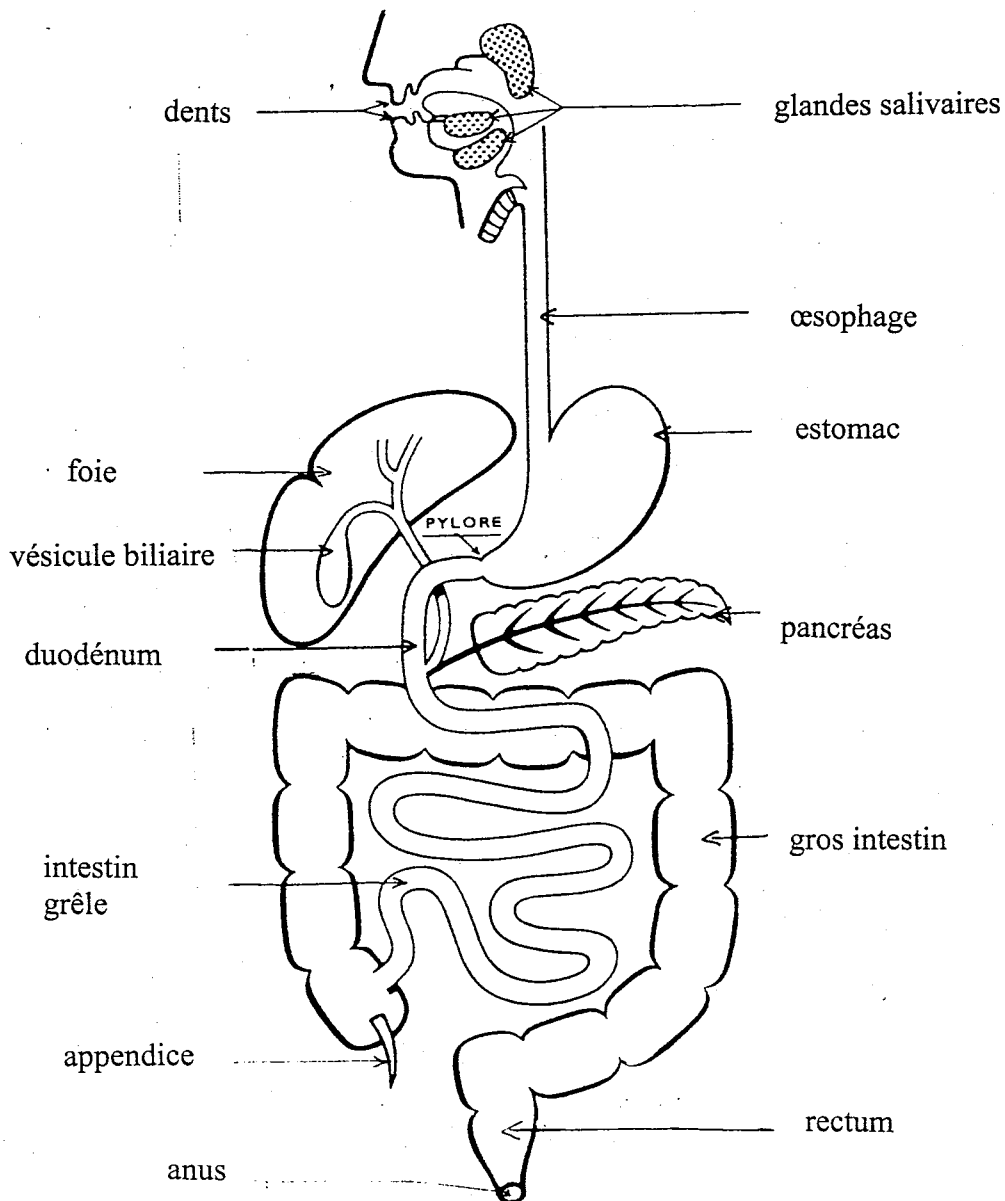
1 pt (2 x 0,5 pt)

- *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.

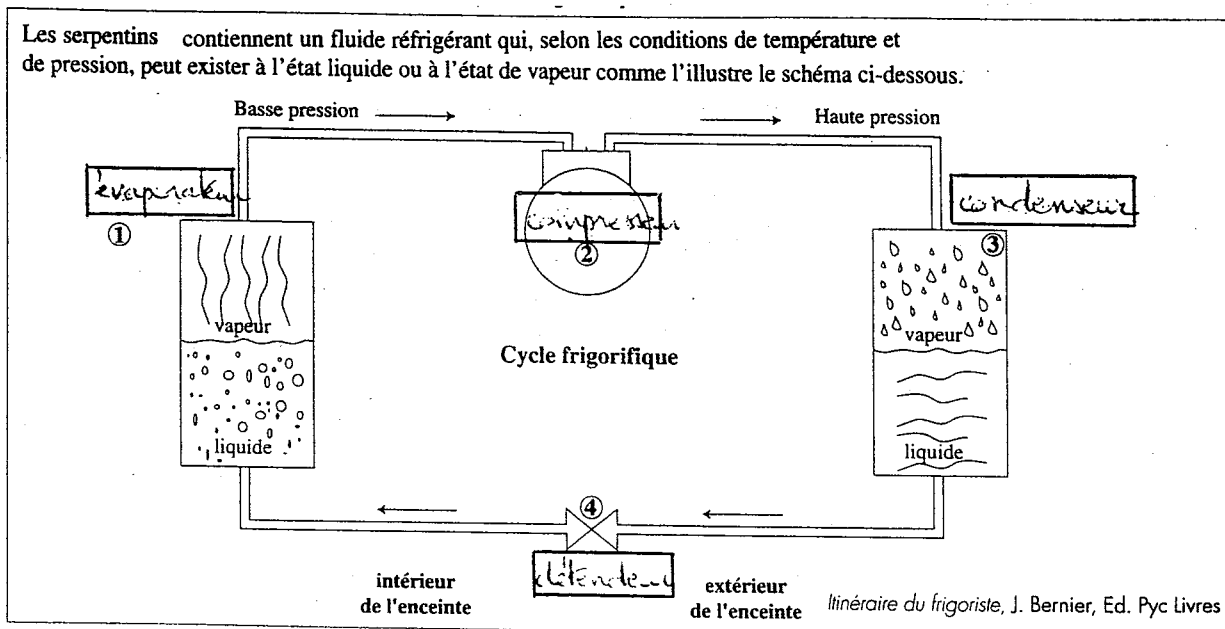
2 pts

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	