

## **PREVOIR DEUX COPIES SEPARÉES**

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

## **LES CANDIDATS AU BEP RESTAURANT**

répondront à l'ensemble des questions.

**PARTIE 1 :**                      Connaissances technologiques professionnelles de restaurant  
**questions 1 à 9**

**PARTIE 2 :**                      Connaissances technologiques d'hébergement  
**questions 1 à 4**

**PARTIE 3 :**                      Connaissances technologiques culinaires

## **LES CANDIDATS AU CAP RESTAURANT**

répondront à :

**PARTIE 1 :**                      Connaissances technologiques professionnelles de restaurant  
**questions 1 à 12**

**PARTIE 2 :**                      Connaissances technologiques d'hébergement  
**questions 1 à 4**

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>Session 2001</b>	<b>SUJET</b>	<b>Tirages</b>
<b>BEP/CAP HOTELLERIE dominante RESTAURANT</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>	

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

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

CAP | BEP

1) Citez deux appellations « COMMUNALES » des régions suivantes : (2 pts)

Beaujolais - Côte de Nuits : -  
- -

Côtes du Rhône - Côte de Beaune -  
- -

Citez deux A.O.C pour chacune des régions suivantes (toutes les A.O.C. seront acceptées) : 0,25 pt par bonne réponse : 2 pts

Médoc Sud Ouest

- -  
- -

Val de Loire Alsace

- -  
- -

2) Complétez le tableau suivant : (1 pt x 3)

Boissons	A.B.A.	A.B.V.	Famille
Exemple : Ricard	X		Anisé
Martini			
Campari			
Suze			

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>Session 2001</b>	<b>SUJET</b>	<b>Tirages</b>
<b>BEP/CAP HOTELLERIE dominante RESTAURANT</b>		Code	
Epreuve : <b>EP2 Technologie professionnelle</b>		1/8	

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

Complétez le tableau en utilisant la première lettre : (4 pts)

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

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

4) La fermentation alcoolique :

Définition : (1 pt)

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

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

V.T.

S.G.N.

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		

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

- Bon Retour

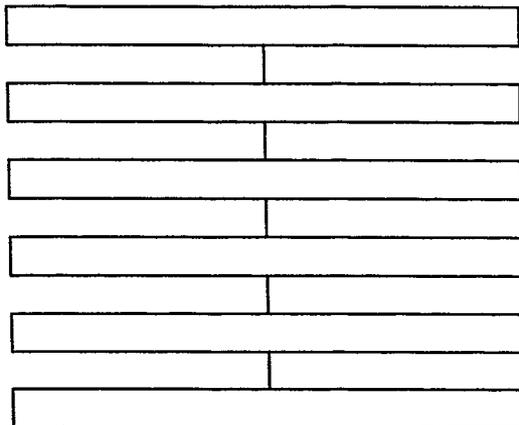
- Bon Passage

- Bon Bis et Ter

- Bon Duplicata

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

- Maître d'hôtel
- Commis
- Chef de Rang
- 1<sup>er</sup> Maître d'hôtel
- Directeur du Restaurant
- ½ Chef de Rang



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 :

A l'aide de flèches, accordez les mets et les vins en respectant les accords régionaux :  
(1 pt x 5)

Foie gras	■	■	Vin de Savoie
Saucisson Lyonnais	■	■	Pinot Blanc d'Alsace
Fondue	■	■	Beaujolais
Quiche Lorraine	■	■	Sauternes
Backeoffe	■	■	Côtes de Toul

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		
Vichy		
Vittel		
Cristalline		
Badoît		

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

	Eau de Vie blanche	Eau de Vie Brune	Base
Exemple : Mirabelle	X		mirabelles
Calvados			
Cognac			
Framboise			
Armagnac			
Kirsch			

**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.	
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. (1 pt x 4)

TACHES	Standardiste	Réceptionniste	Concierge	Gouvernante	caissier
Exemple : accueillir les clients à leur arrivée.		X			
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 pts)

- 
- 
- 

- 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 :

- 

Donnez le nom d'une enseigne de chaîne volontaire :

-

**PARTIE 2 : Connaissances technologiques de cuisine**

**BEP**

1) **LES ŒUFS :**

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

<b>CUISSON</b>	<b>TECHNIQUE</b>
	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.

2) **LES MOLLUSQUES ET CRUSTACES :**

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

	<b>Ostréiculture</b>	<b>Conchyliculture</b>	<b>Pectiniculture</b>
<b>L'élevage des coquillages</b>			
<b>L'élevage des huîtres</b>			
<b>L'élevage des Saint-Jacques</b>			

3) **LES VOLAILLES :**

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

<b>DENOMINATION</b>	<b>A CHAIR BLANCHE</b>	<b>A CHAIR BRUNE</b>
<b>POUSSIN</b>		
<b>PINTADE</b>		
<b>CANARD</b>		
<b>CHAPON</b>		

4) **LES LEGUMES :**

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

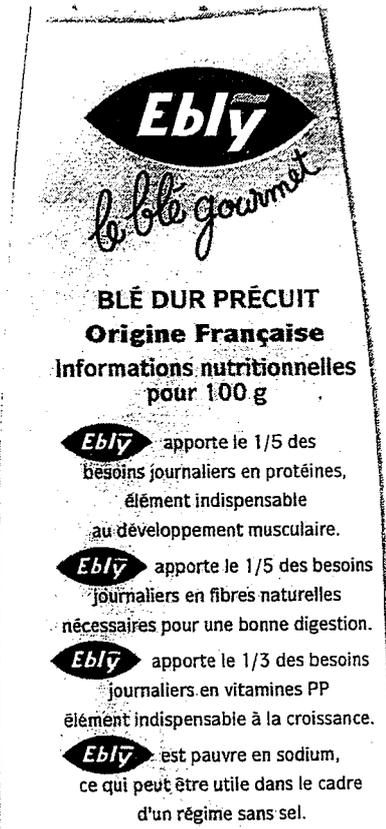
<b>LEGUMES</b>	<b>RACINES</b>	<b>FEUILLES</b>	<b>BULBES</b>	<b>RHIZOMES</b>	<b>TUBERCULES</b>
<b>CHOU ROUGE</b>					
<b>POMMES DE TERRE</b>					
<b>ASPERGES</b>					
<b>AIL</b>					

**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>
BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés		Code	
Epreuve : <b>SCIENCES APPLIQUEES</b>		1/6	

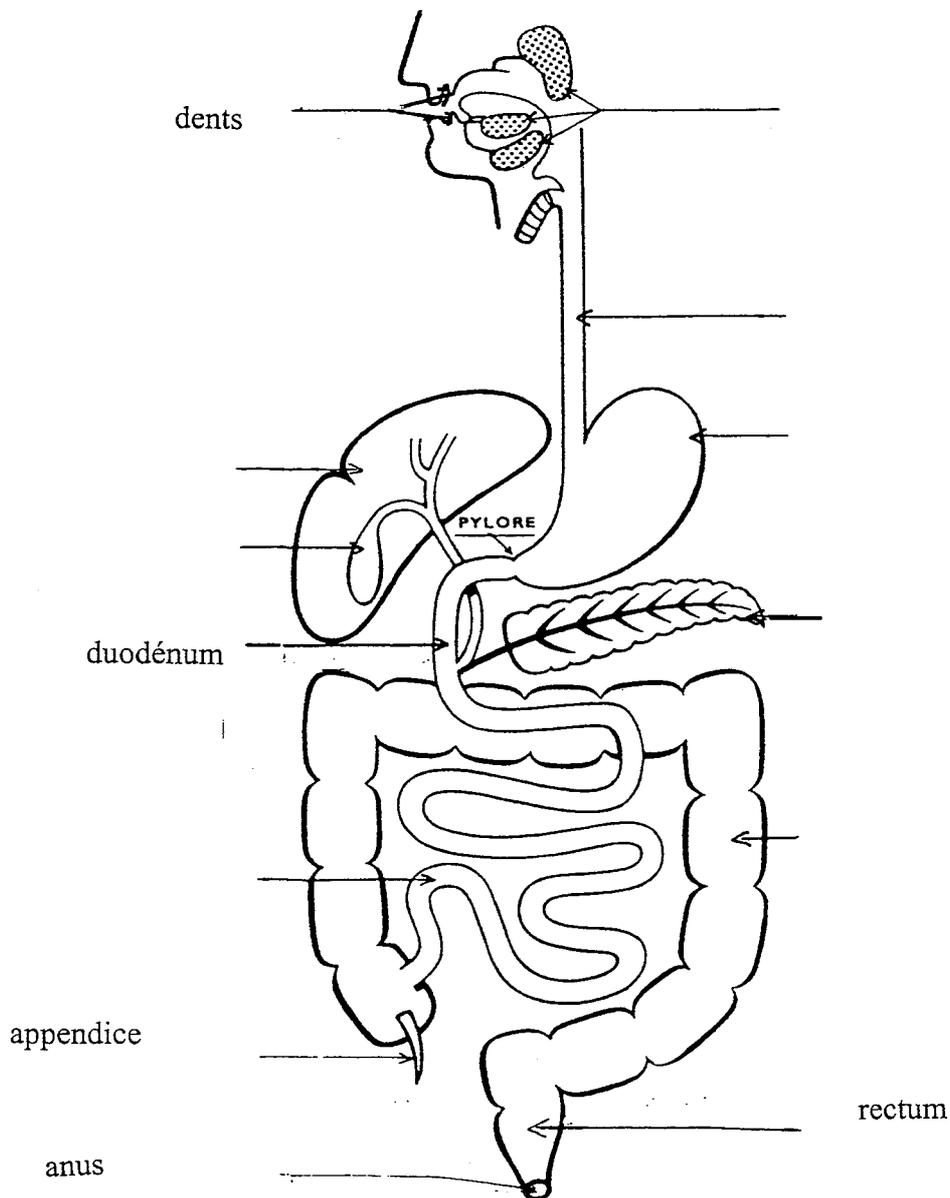
Sur la même étiquette, on relève la présence de fibres alimentaires.

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>
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 :

•

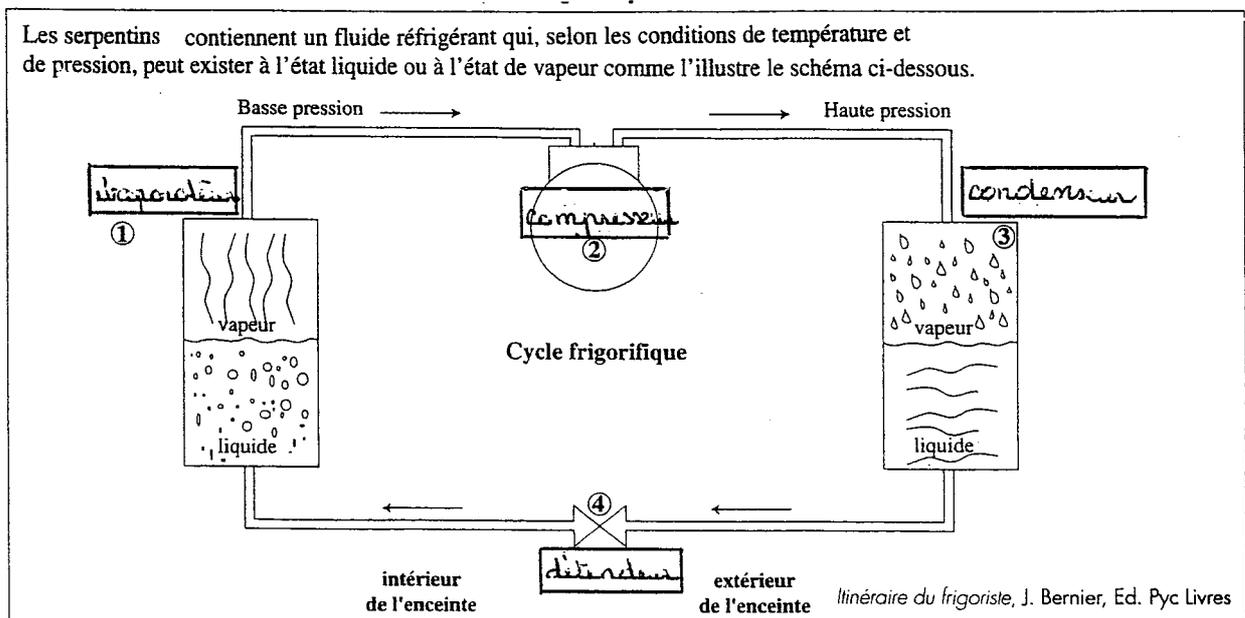
•

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.



<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>
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 HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés		Code	
Epreuve : SCIENCES APPLIQUEES		5/6	

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



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	