

Académie : \_\_\_\_\_ Session : \_\_\_\_\_ Modèle E.N. \_\_\_\_\_  
 Examen : \_\_\_\_\_ Série : \_\_\_\_\_  
 Spécialité/option : \_\_\_\_\_ Repère de l'épreuve : \_\_\_\_\_  
 Epreuve/sous épreuve : \_\_\_\_\_  
 NOM \_\_\_\_\_  
 (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)  
 Prénoms : \_\_\_\_\_ n° du candidat   
 Né(e) le : \_\_\_\_\_  
 (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

DANS CE CADRE

NE RIEN ECRIRE

**PARTIE RESERVEE AUX CORRECTEURS**

		BEP	CAP
<b>1<sup>ère</sup> partie</b>			
<b>Technologies professionnelles</b>			
I	Techno cuisine tr. com. 10	/20	
II	Techno restaurant tr. com. 20	/20	/20
	Approf. restaurant code 21	/20	/20
III	Techno hébergement tr. Com. 30	/20	
		/80	/40
1 - Total BEP $\frac{\quad \times 14}{80} =$		/14	
2 - Total CAP $\frac{\quad \times 12}{40} =$			/12
<b>2<sup>ème</sup> partie</b>			
<b>Sciences appliquées</b>			
1	Sciences appliquées à l'alimentation	/12	/10
2	Sciences appliquées à l'hygiène	/12	/10
3	Sciences appliquées aux équipements	/12	/10
		/36	/30
1 - Total BEP $\frac{\quad \times 6}{36} =$		/6	
2 - Total CAP $\frac{\quad \times 8}{30} =$			/8
<b>TOTAL</b>		<b>/20</b>	<b>/20</b>

	NOTE /20	Coefficient	Note affectée du coefficient
BEP		6	
CAP		4	
APPRECIATIONS EXPLIQUANT LA NOTE CHIFFRÉE			

**SUJET**

**B.E.P. HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT**  
**C.A.P. RESTAURANT**  
**EPREUVE TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS**  
**SESSION 2001**

**CAP RESTAURANT = 2 H**

**BEP HOTELLERIE – RESTAURATION**  
**Option : RESTAURANT = 2 H 30**

**I - TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES**

CODE 20	20 min	pages : 6/21 à 8/21	CODE 10	20 min	pages : 2/21 à 5/21
CODE 21	55 min	pages : 9/21 à 11/21	CODE 20	20 min	pages : 6/21 à 8/21
			CODE 21	45 min	pages : 9/21 à 11/21
			CODE 30	20 min	pages : 12/21 à 13/21

**II - SCIENCES APPLIQUEES**

45 min	pages : 14/21 à 21/21	45 min	pages : 14/21 à 21/21
--------	-----------------------	--------	-----------------------

**Notez avec exactitude votre numéro de table ou d'inscription.**  
**Il est interdit aux candidats de signer leur copie ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer la provenance de la copie.**

**Le sujet comporte 21 pages numérotées de 1/21 à 21/21.**

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1<sup>ère</sup> Partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

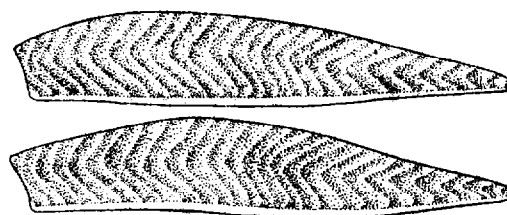
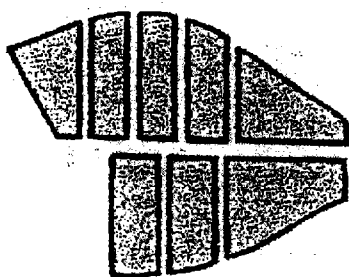
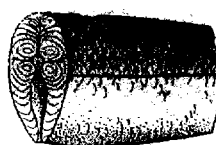
I - TRONC COMMUN – CODE 10

**Question n° 1**

(4 pts)

(1 pt par bonne réponse)

Nommer les différentes découpes du poisson :



<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b>	<b>EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS</b>	<b>Page : 2/21</b>
<b>Session 2001</b>		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**Question n° 2**

(4 pts)

(1/2 pt par bonne réponse)

Cocher la case correspondant à la bonne réponse.

	VRAI	FAUX
Le roux est réalisé avec du beurre et de la farine.		
Le beurre maître d'hôtel est un beurre émulsionné à chaud.		
L'escargot est un mollusque terrestre.		
La langoustine est une petite langouste.		
La conchyliculture est l'élevage des coquillages		
Les bouchots sont des moules élevées sur des piquets.		
La cuisson des œufs à la coque dure 10 minutes.		
Les œufs avec la mention « extra frais » ont moins de 7 jours.		

**Question n° 3**

(3 pts)

(1/2 pt par bonne réponse)

Classer dans le tableau les différents abats.

*Ris de veau – foie – tête de veau – rognons – cœur – cervelles*

Abats blancs	Abats rouges

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
SUJET Session 2001	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 3/21

**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

**Question n° 4**

(3 pts)

(1/2 pt par bonne réponse)

Mettre dans la colonne les modes de cuissons correspondants.

- Pocher départ à froid
- Griller
- Braiser
- Frire
- Cuire en ragoût à brun
- Cuire à la vapeur

Concentration	Expansion	Mixte

**Question n° 5 Les volailles**

(1 pt)

Citer 2 volailles à chair blanche : - \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

Citer 2 volailles à chair brune : - \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b>	<b>EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS</b>	<b>Page : 4/21</b>
<b>Session 2001</b>		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**Question n° 6 Les pâtes de base**

(5 pts)

Compléter le tableau ci-dessous, en retrouvant la pâte de base.

*Exemple :*

Tarte à l'oignon	<i>Pâte brisée</i>
Friands	
Petits pâtés chauds	
Gougères au fromage	
Vol au vent	
Gnocchi à la parisienne	

<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b>	<b>EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS</b>	<b>Page : 5/21</b>
<b>Session 2001</b>		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

II - TRONC COMMUN – CODE 20

**Question n°1**

(2 pts)

Expliquer les termes suivants :

- Un cépage : \_\_\_\_\_
- Le moût : \_\_\_\_\_

**Question n°2**

(1 pt)

Comment appelle-t-on l'ensemble des locaux dans lesquels sont stockés les denrées, les boissons et le matériel de restaurant ?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Question n°3**

(1 pt)

Dans ce local, comment se nomme la pièce dans laquelle le café, le thé, les infusions et le chocolat sont préparés ? (entourez la bonne réponse).

**CAFETERIA - CAFETERIE - CAFE**

**Question n°4**

(3 pts)

Reclasser un fromage A.O.C. par région.

*Cantal – Sainte-Maure de Touraine – Munster – Camembert – Beaufort – Brie de Meaux*

- Auvergne : \_\_\_\_\_
- Ile de France : \_\_\_\_\_
- Savoie : \_\_\_\_\_
- Touraine : \_\_\_\_\_
- Normandie : \_\_\_\_\_
- Alsace : \_\_\_\_\_

<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b>	EPREUVE : EP2 -- TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 6/21
Session 20€1		

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

### Question n°5

(3 pts)

Répondre à ces questions par vrai ou faux (cochez la bonne réponse) :

	VRAI	FAUX
Tous les prix sur une carte sont mentionnés hors taxe		
La carte et les menus doivent être visibles de l'extérieur du restaurant		
Le nom et l'adresse du restaurateur doivent figurer sur la carte		

### Question n°6

(6 pts)

(½ pt par réponse)

Accorder les plats et les boissons suivantes en précisant leur origine :

Boissons : *Cahors – Bière – Bandol – Cidre – Riesling – Volnay*

Régions : *Alsace – Bretagne – Picardie – Bourgogne – Provence – sud-ouest*

Nom du mets	Région d'origine	Boisson
Bouillabaisse		
Choucroute		
Far breton		
Cassoulet		
Flamiche		
Bœuf bourguignon		

<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b>	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 7/21
Session 2001		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**Question n°7**

(4 pts)

De quelles régions proviennent les vins d'A.O.C. suivants ?

*Bordelais – Beaujolais – Val de Loire – Alsace*

Appellations	Régions de production
Château Margaux	
Sancerre	
Alsace "Riesling"	
Moulin à vent	
Château d'Yquem	
Pouilly fumé	
Morgon	
Alsace "Gewurztraminer"	

<b>BEP/CAP</b> <b>CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT</b> <b>CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02</b> <b>Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b>	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 8/21
Session 2001		



NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

APPROFONDISSEMENT – CODE 21

**Question n°1**

(4 pts)

Préciser la famille des apéritifs suivants :

*Bitter - Anisés – Gentiane – Quinquinas – Vermouth – V.D.N./V.D.L.*

Apéritifs	Familles
Suze	
Berger blanc	
Campari	
Dubonnet	
Noilly-Prat	
Muscat de Frontignan	

**Question n°2**

(6 pts)  
(3 x 2 pts)

Donner la définition de :

- Champagne « Blanc de blanc » : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Vin tranquille : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Phylloxéra : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b>	<b>EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS</b>	<b>Page : 9/21</b>
<b>Session 2001</b>		

**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

**Question n°3**

(4 pts)

Quelle est l'origine géographique des eaux minérales suivantes :

<b>Eaux minérales</b>	<b>Origines géographiques</b>
Volvic	
Perrier	
Evian	
Vittel	

**Question n°4**

(4 pts)

(8 x 0,5 pt)

Compléter le tableau.

<b>Fromages A.O.C.</b>	<b>Région d'origine</b>
Neufchâtel	
	Alsace
Salers	
	Franche-Comté
Bleu du Vercors/Sassenage	
	Bourgogne
Chabichou du Haut Poitou	
	Pays Basque

<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b>	<b>EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS</b>	<b>Page : 10/21</b>
<b>Session 2001</b>		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**Question n°5**

(2 pts)

Vous devez réaliser devant vos clients des crêpes flambées. Citer 4 ingrédients (hors crêpes) indispensables à la réalisation de votre préparation.

- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b> Session 2001	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page . 11/21