

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

III – TRONC COMMUN – CODE 30

Question n° 1

(6 pts)

Donner la définition des termes suivants :

NO SHOW	
OVER BOOKING	
DOOR KNOB	

Question n° 2

(7 pts)

VRAI ou FAUX. Donner la bonne réponse.

QUESTIONS	VRAI	FAUX
Le client est obligé de remettre son bon d'agence à l'hôtelier.		
Le room service est obligatoire dans tous les hôtels.		
La réception peut prendre des réservations.		
Le valet aide la femme de chambre pour les travaux difficiles.		
La gouvernante nettoie les chambres.		
La caisse effectue les opérations de change.		
La ½ pension comporte : la chambre et les trois repas.		

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
SUJET	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 12/21
Session 2001		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n° 3

(2 pts)

Donner deux moyens de réservation.

- Ecrites	-
- Orales	-

Question n° 4

(5 pts)

Pour chaque définition, donner la fonction dans un hôtel 4 étoiles luxe.

	Dirige les femmes de chambre – Responsable de la propreté et du fonctionnement des étages.
	Chargé de faire les courses (journaux, taxi...).
	Gardien des clefs.
	Nettoie les chambres.
	S'occupe de la caisse.

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 : 13/21

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS

1 Sciences appliquées à l'alimentation

(12 pts BEP) (10 pts CAP)

Pour une collation, un hôtel-restaurant intègre dans sa carte des yaourts au soja et aux pruneaux, afin d'améliorer la qualité nutritionnelle de ses prestations.

La composition nutritionnelle de ce produit est la suivante :

ANALYSE MOYENNE	Pour 1 pot de 100 g	AJR*
Valeur énergétique		
Protéines	3.50 g	
Glucides	12.00 g	
Lipides	1.80 g	
dont acides gras :		
• saturés	0.25 g	
• mono-insaturés	0.45 g	
• poly-insaturés	1.10 g	
• Cholestérol	0 mg	
Fibres alimentaires	1.00 g	
Sodium	50 mg	
Calcium	120 mg	15 %
Vitamine E	1.5 mg	15%

*AJR : Apports Journaliers Recommandés

1.1 Relever dans le document ci-dessus, les trois constituants alimentaires énergétiques.

—
—
—

1.2 Compléter le tableau suivant à l'aide de vos connaissances :

Constituants alimentaires énergétiques			
Valeur énergétique (en kJ) de 1 g du constituant			

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
SUJET	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 14/21
Session 2001		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1.3 Préciser à quel groupe de constituants alimentaires appartient le sodium et le calcium.

1.4 La vitamine E présente dans ce yaourt au soja est une vitamine liposoluble,
définir ce terme :

1.5 Citer deux autres vitamines liposolubles :

—

—

1.6 Donner le rôle des fibres alimentaires dans l'organisme :

1.7 Nommer trois principaux constituants des lipides alimentaires :

—

—

—

1.8 Citer deux aliments contenant des fibres :

—

—

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
SUJET	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 15/21
Session 2001		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

BE UNIQUEMENT

- 1.9 Noter dans le tableau ci-dessous les nutriments résultant de la digestion des constituants suivants :

Constituants alimentaires	Nutriments
LIPIDES	
GLUCIDES	
ELEMENTS MINERAUX	
VITAMINES	

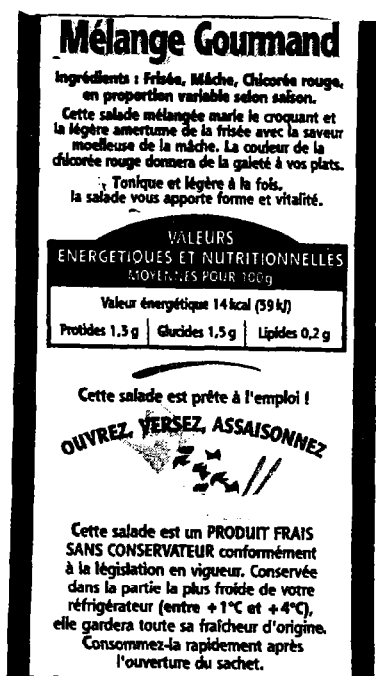
BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
SUJET	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 16/21
Session 2001		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2 Sciences appliquées à l'hygiène

(12 pts BEP) (10 pts CAP)

Après avoir pris connaissance des étiquettes ci-dessous, répondre aux questions suivantes :



2.1 Cocher le procédé de conservation utilisé pour le mélange gourmand.

- Appertisation Conservation sous atmosphère contrôlée

2.2 Donner le principe de ce procédé de conservation.

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 : 17/21

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2.3 Indiquer pour ce procédé :

- un intérêt microbiologique : _____

- un intérêt organoleptique : _____

2.4 Préciser les conditions de stockage de ce produit avant ouverture.

Lieu	Température	Durée

2.5 Citer 2 signes d'altération de ce produit si les conditions de stockage ne sont pas respectées.

— _____
— _____

2.6 Citer 3 autres procédés de conservation qui peuvent être appliquées aux légumes.

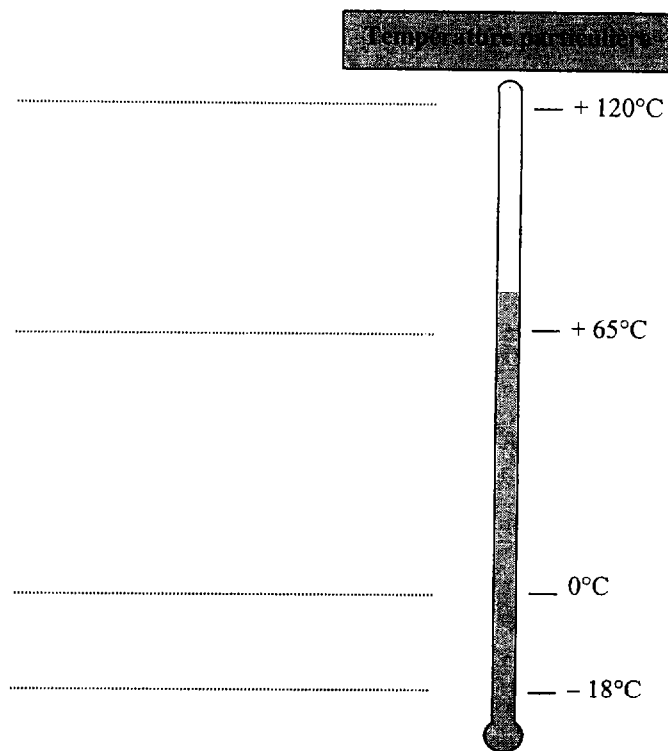
— _____
— _____
— _____

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
SUJET	ÉPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 18/21
Session 2001		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

BEP UNIQUEMENT

2.7 Indiquer sur les pointillés les procédés de conservation correspondant à chaque température.



BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
SUJET	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 19/21
Session 2001		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

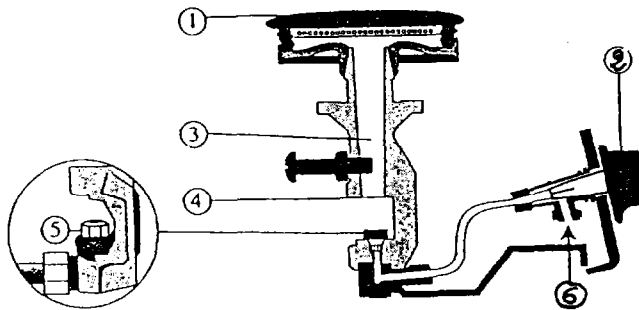
3 Sciences appliquées aux équipements

(12 pts BEP) (10 pts CAP)

Dans le domaine professionnel, vous utilisez des brûleurs atmosphériques.

3.1 Reporter les numéros du schéma du brûleur dans le tableau ci-dessous :

Le brûleur atmosphérique



Les Appareils de cuisson, *Tout savoir*, n°4, H. Mérentier

	Arrivée d'air primaire
	Bouton de commande
	Injecteur
	Mélangeur
	Arrivée de gaz
	Orifices du brûleur

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 : 20/21

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3.2 Le brûleur atmosphérique à pour fonction d'assurer la combustion d'un gaz.
Définir la combustion.

3.3 Citer deux combustibles utilisés en hôtellerie.

- _____

- _____

3.4 Citer deux avantages du réglage correct d'un brûleur.

- _____

- _____

3.5 Citer deux dispositifs de sécurité évitant les risques d'explosion et d'asphyxie.

- _____

- _____

BEP UNIQUEMENT

Donner le principe de fonctionnement d'un brûleur atmosphérique.

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