

## LES CANDIDATS AU B.E.P. CUISINE

répondront aux questions :

**PARTIE 1 : CUISINE questions 1 à 14.**

Connaissances technologiques professionnelles de cuisine 40 points

**PARTIE 2 : RESTAURANT questions 1 à 3.**

Connaissances technologiques de restaurant 15 points

**PARTIE 3 : HÉBERGEMENT questions 1 à 5.**

Connaissances technologiques d'hébergement 15 points

## LES CANDIDATS AU C.A.P. CUISINE

répondront aux questions :

**PARTIE 1 : CUISINE questions 1 à 14.**

Connaissances technologiques professionnelles de cuisine 70 points

Plus les questions de 1 à 5 réservées aux candidats se présentant au CAP CUISINE.

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>Session 2002</b>	<b>SUJET</b> Page de garde	<b>Tirages</b>
<b>BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION dominante CUISINE</b>		Code	
Épreuve : EP2 <u>Partie</u> Technologie Professionnelle		<b>BEP : Durée 2 H 30 - Coef. 6</b> <b>CAP : Durée 2 H 00 - Coef. 4</b>	

C.A.P B.E.P

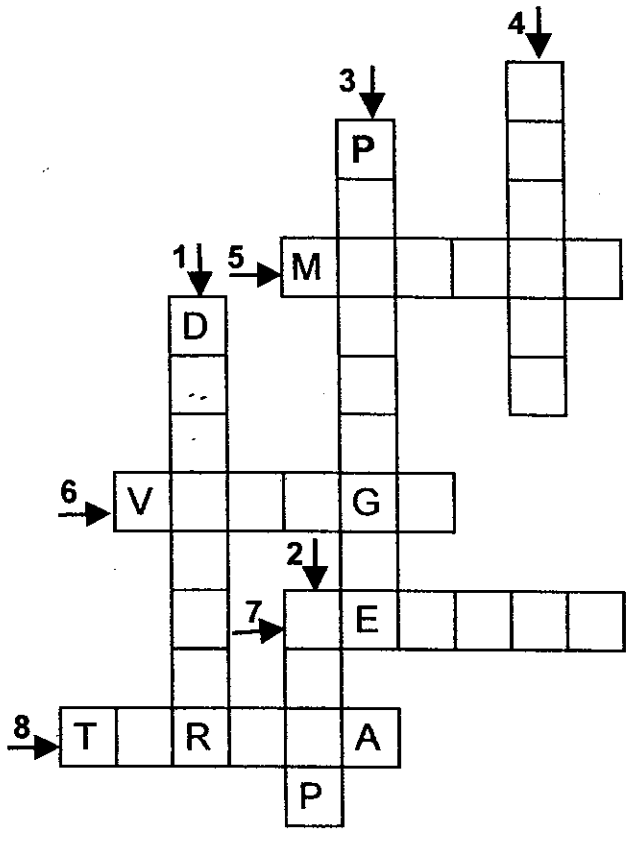
**BEP - CAP**

**LES HORS D'ŒUVRES FROIDS**

**QUESTION N°1** : 4 points (8 x 0,5 pt)

JE REMPLIS LA GRILLE DES MOTS CROISÉS.

À PARTIR DES DÉFINITIONS PROPOSÉES, PLACER LE MOT QUI CONVIENT DANS LA GRILLE.



- 1) préparation préliminaire du foie gras.
- 2) œufs de poisson colorés en noir craquants.
- 3) œufs de mullet ou cabillaud fumés et pressés, vendus sous forme d'une saucisse.
- 4) filet de canard engraisé.
- 5) race de canard utilisée pour la confection du foie gras.
- 6) moelle d'esturgeon utilisée dans la fabrication du koulbiac.
- 7) utilisée dans les pâtes levées.
- 8) œufs de cabillaud, salés et fumés, pilés avec de l'huile d'olive, de la mie de pain et du citron (GRÈCE).

**LES HORS D'ŒUVRES CHAUDS**

BASE ET APPLICATION CULINAIRES DES HORS D'ŒUVRES CHAUDS.  
FAITES UNE PROPOSITION POUR CHAQUE PÂTE.

**QUESTION N° 2** : AVEC DE LA PÂTE À CHOUX, JE PEUX RÉALISER.....  
1.5 pts

**QUESTION N° 3** : AVEC DE LA PÂTE FEUILLETÉE, JE PEUX RÉALISER.....  
1.5 pts

**QUESTION N°4** : AVEC DE LA PÂTE À FRIRE, JE PEUX RÉALISER.....  
1.5 pts

**QUESTION N° 5** : AVEC UNE PÂTE BRISÉE, JE PEUX RÉALISER.....  
1.5 pts

**QUESTION N°6** : 4 points (4 x 1 pt)

L'IMPLANTATION D'UNE CUISINE DOIT RESPECTER CERTAINES NORMES.

J'INDIQUE LES NORMES ET L'ERGONOMIE.

HAUTEUR DU PLAFOND (MINIMUM)	.....
HAUTEUR DE LA TABLE DE TRAVAIL	.....
DÉBORD DE HOTTE	.....
SURFACE PAR PERSONNE	.....

**QUESTION N° 7** : 6 points (4 x 1.5 pt)

LA BRIGADE DE CUISINE (LES POSTES D'UNE BRIGADE).

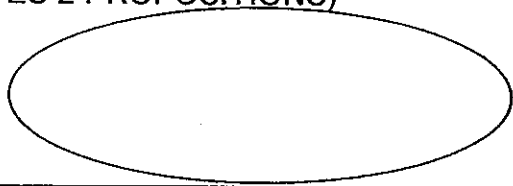
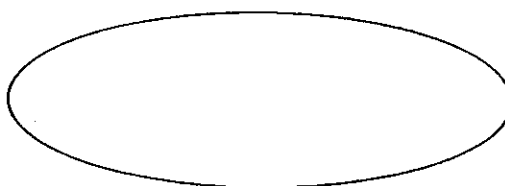
DANS LA BRIGADE DE CUISINE, LE CHEF EST RESPONSABLE DE L'ORGANISATION DU TRAVAIL

IL ÉTABLIT..... (FAITES 4 PROPOSITIONS)

--	--	--	--

**QUESTION N° 8** : 4 points (2 x 2 pts)

DANS LA BRIGADE, DÉFINISSEZ LE RÔLE DU SAUCIER.  
(FAITES 2 PROPOSITIONS)

	
---	--

**QUESTION N° 9** : 2 points

DANS LA BRIGADE DE CUISINE, IL EST CHARGÉ DE PRÉPARER LES REPAS DU PERSONNEL, IL S'APPELLE, LE.....



**LES SAUCES ÉMULSIONNÉES À FROID**

**QUESTION N° 10** : 4 points (2 x 2 pts)

Précisez dans le rectangle , si la sauce proposée est STABLE ou INSTABLE.

Sauce VINAIGRETTE

Sauce MAYONNAISE

**QUESTION N° 11** : 2 points

SI J'AJOUTE DES CÂPRES, DES CORNICHONS, DU PERSIL À UNE SAUCE MAYONNAISE, J'OBTIENDRAI UNE SAUCE :

**LES SAUCES ÉMULSIONNÉES À CHAUD**

**QUESTION N° 12** : 4 points (8 x 0,5 pt)

LA SAUCE BÉARNAISE

COMPOSITION : .....

.....  
.....  
.....  
.....

**QUESTION N° 13** : 2 points

SI J'AJOUTE DE LA MENTHE FRAÎCHE À LA PLACE DE L'ESTRAGON À UNE SAUCE BÉARNAISE, J'OBTIENDRAI UNE SAUCE :

**QUESTION N° 14** : 2 points

EN AJOUTANT DE LA PURÉE DE TOMATE À UNE SAUCE BÉARNAISE, J'OBTIENDRAI UNE SAUCE :

# QUESTIONS POUR LES CANDIDATS AU CAP UNIQUEMENT

**CAP**

## LES FRUITS

**QUESTION N° 1** : 7 points (7 x 1 pt)

UTILISATION DES FRUITS EN CUISINE (FAIRE 1 PROPOSITION POUR CHAQUE FRUIT).

COMPLÉTEZ LE TABLEAU.

FRUIT	APPLICATION CULINAIRE
CASSIS	Exemple : GARNITURE DE GIBIER
ORANGE	.....
NOIX	.....
AMANDES	.....
MELON	.....
TOMATES	.....
POMMES	.....
CITRON	.....

## LES POTAGES

**QUESTION N°2** : 5 points (5 x 1 pt)

EN FONCTION DU LÉGUME DE BASE PROPOSÉ, JE TROUVE LE NOM DU POTAGE.

NOM DU POTAGE	LÉGUME DE BASE
.....	LENTILLES
.....	CHOU-FLEUR
.....	POIS CASSÉS
VELOUTÉ CHOISY	LAIQUES
.....	CAROTTES
.....	OIGNON

**LES CUISSONS****QUESTION N° 3** : 3 points (3 x 1 pt)DÉFINIR LES 3 TYPES DE CUISSON.**QUESTION N° 4** : 8 points (8 x 1 pt)JE PROPOSE UN TYPE DE CUISSON POUR CHAQUE MODE.GRILLER .....RAGOÛT .....FRIRE .....POCHER (eau froide).....SAUTER .....POÊLER .....BRAISER (viande).....RÔTIR .....**LES VIANDES****QUESTION N° 5** : 7 points (7 x 1 pt)CHAQUE DÉNOMINATION DE MORCEAU OU DE PLAT EST PROPRE À UN ANIMAL,  
COCHEZ PAR UNE CROIX SON APPARTENANCE.

MORCEAUX	BOEUF	AGNEAU	VEAU	PORC
ENTRECÔTE	<b>XXX</b>			
CUISSEAU				
ÉCHINE				
TOURNEDOS				
JARRET (OSSO)				
GIGOT				
TRAVERS DE POITRINE				
MUTTON CHOP				

**PARTIE 2 : CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT**

**B.E.P.**

**BEP**  
**LES FROMAGES**

**QUESTION N° 1 : 5 points**

Complétez le tableau suivant en utilisant uniquement des fromages A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) :

FROMAGES	FAMILLES	RÉGIONS	LAIT
Exemple : COMTÉ	Pâte pressée cuite	Franche Comté	Vache
CAMEMBERT			Vache
OSSAU IRATY		PAYS BASQUE	
	PÂTE PERSILLÉE	AVEYRON	
	PÂTE PRESSÉE CUITE	SAVOIE	
MUNSTER GÉROMÉ			Vache

**ACCORD DES METS ET DES VINS**

**QUESTION N° 2 : 5 points**

En respectant les règles de la gastronomie régionale, accordez les vins et les mets suivants (placer la lettre du Vin en face du mets ou du plat) :

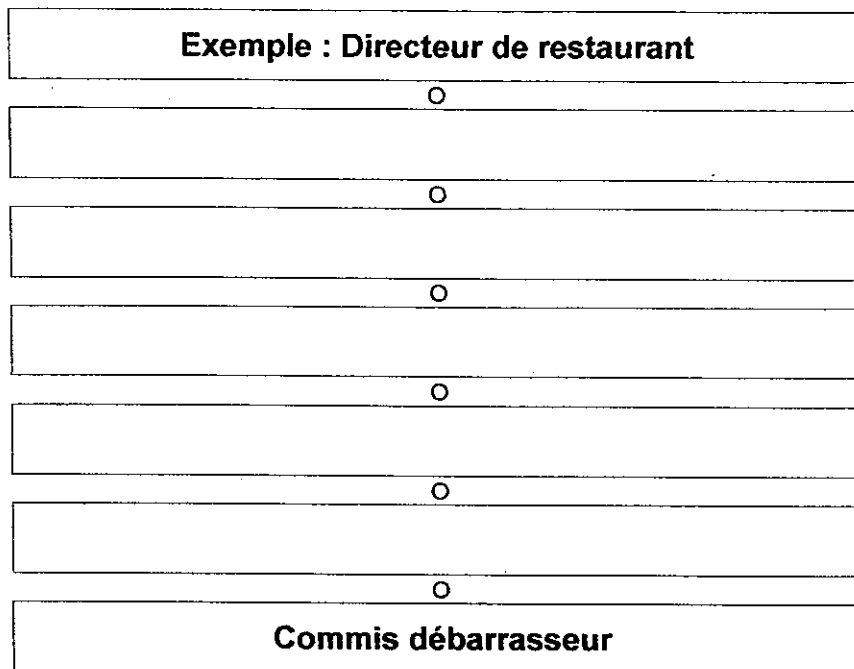
METS	VINS
Salade Niçoise	A Muscadet de Sèvre et Maine
Munster	B Vin jaune : Exemple
Tartiflette	C Côtes de Provence blanc
Huîtres	D Crépy
Foie gras des Landes	E Gewurztraminer
Exemple : Comté B	F Sauternes

**LE PERSONNEL DE RESTAURANT**

**QUESTION N° 3 : 5 points**

Complétez l'organigramme suivant à l'aide des emplois nommés ci-dessous : dans un ordre hiérarchique)

Ex : ~~Directeur de restaurant~~ – 1<sup>er</sup> Maître d'hôtel – ½ Chef de rang – Maître d'hôtel de carré – Commis de suite – Chef de rang.





**PARTIE 3 : CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES D'HÉBERGEMENT**

**B.E.P.**

**BEP**

**QUESTION N° 1 : 2 points**

Citez 4 différents moyens dont dispose un client pour réserver une chambre.

- ..... - .....  
- ..... - .....

**QUESTION N° 2 : 3 points**

Citez la composition d'un petit déjeuner continental.

.....  
.....  
.....

**QUESTION N° 3 : 2 points**

Citez 4 modes de paiement dans un hôtel.

- ..... - .....  
- ..... - .....

**QUESTION N° 4 : 4 points**

Replacez chaque poste, de la liste ci-dessous, dans le service correspondant.

Gouvernante – Night auditor – Femme de chambre – Réceptionniste – Lingère –  
Concierger – Bagagiste – Valet de chambre – ~~Exemple : Voiturier~~

**A - ÉTAGES**

**B – RÉCEPTION – HALL**

**Exemple : Voiturier**

**B.E.P.**

**QUESTION N° 5 : 4 points**

Entourez la définition qui correspond à chaque terme d'utilisation courante en hôtellerie.

**Exemple : NO SHOW**

Chambre sans sanitaire – Non venue d'un client ayant réservé – Tarifs de chambre

**V.I.P.**

Aménagement spécial d'une chambre – Prix par personne – Personne très importante

**SINGLE**

Terme anglais désignant une chambre pour deux personnes

Terme anglais désignant une chambre pour une personne

Terme anglais désignant une chambre à deux lits

**CARDEX**

Ensemble de chambre – Terme anglais pour forfait – Fiche client

**ROOM SERVICE**

Équipe d'entretien des chambres – Service de restauration en chambre – Table chaude