

# 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.**

## PARTIE 1 : CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES PROFESSIONNELLES D'HÉBERGEMENT

### QUESTION N° 1 - LES PRODUITS D'ACCUEIL – LE LINGE À L'HÔTEL (20 points).

a) A l'appréciation du jury :

**3 points** - Pour la gamme standard. Exemples : dans les chambres ; papier à lettres, enveloppes, stylo, pochette de couture (cousette), dans les chambres fumeurs cendrier et pochette d'allumettes, éventuellement nécessaire d'entretien des chaussures, notices explicatives des différents appareils, cartes des prestations offertes comme room service, bar, restaurant, etc.

**3 points** - Pour la gamme V.I.P. Exemples : dans les chambres, corbeille de fruits, boîtes d'assortiments de biscuits, chocolats, cigares, parfum, etc.

b) **4 points** - À l'appréciation du jury de V.I.P.

● Définition : personne très importante pour l'hôtelier

c) ● Exemple 1 : Une personnalité de la ville, du domaine politique ou des arts et spectacle.

● Exemple 2 : Un très bon client de l'hôtel qui vient régulièrement et qui laisse un bon chiffre d'affaires.

● Exemple 3 : Le Directeur du groupe ou de la chaîne.

d) **8 points** : tableau relatif à l'entretien du linge :

LES DIFFÉRENTES PIÈCES DE LINGE		
<b>LE LINGE PLAT</b> <b>4 points</b>	J'énumère les pièces utilisées aux étages  Les draps, les taies Les couvre-lits, les alèses.	J'énumère le matériel nécessaire à son repassage  • Table à repasser et fer à repasser • calandre
<b>LES ÉPONGES</b> <b>4 points</b>	J'énumère les pièces utilisées aux étages  Les peignoirs, draps de bains, serviettes de toilette, gants, etc.	J'énumère le matériel nécessaire à son repassage  • les éponges ne se repassent pas, il faut les faire sécher dans des sèche-linge.

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>Session 2002</b>	<b>CORRIGÉ</b> Folio 1/9	<b>Tirages</b>
<b>BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION dominante HÉBERGEMENT</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>	

e) **2 points** - À l'appréciation du jury. Qualités physiques ou morales d'une femme de chambre :

**Exemple :** être propre, avoir une tenue impeccable car elle croise souvent les clients dans les étages

Être honnête, ne pas se laisser tenter par les effets des clients souvent très coûteux.

Être rapide, quel que soit la classification de l'hôtel, il y a un temps limite pour faire une chambre à blanc.

Etc.

**QUESTION N° 2 - LA FACTURATION (5 points).**

**ANNEXE 1 A RENDRE AVEC LA COPIE**

**QUESTION N° 3 - LE PLANNING PRÉVISIONNEL (3 points)  
LE PLANNING JOURNALIER (12 points)..**

Planning journalier du 2 juillet 2002. Toutes les chambres sont occupées, il faut distinguer les chambres des clients en arrivée et des clients en recouche. Oter 1 point par erreur.

**ANNEXE n° 2 À RENDRE AVEC LA COPIE**

**ANNEXE n° 3 À RENDRE AVEC LA COPIE**

**QUESTION N° 4 - LES RÉSULTATS (6 points).**

Donnez les formules pour calculer les statistiques suivantes :

- Taux d'occupation :
- Indice de fréquentation :

**QUESTION N° 5 - LE VOCABULAIRE HÔTELIER (9points)**

Vous donnez la signification des mots anglais en français et des mots français en anglais dans le tableau ci-dessous :

<b>Vocabulaire anglais à traduire en français</b>	<b>Vocabulaire français à traduire en anglais</b>
Front office : services situés devant ? en relation directe avec la clientèle ex. la réception	Chambre à 2 Lits jumeaux : TWIN
Night auditor : réceptionniste de nuit	Liste d'attente : WAITING LIST
Voucher : bon d'agence	Réservation en sur nombre : OVERBOOKING
Bed and Breakfast : chambre et petit déjeuner	Non venue d'un client qui a réservé / NO SHOW
Single : chambre à 1 lit d'une personne	

**ANNEXE N° 1 À RENDRE AVEC LA COPIE**

**HÔTEL RESTAURANT DU CENTRE D'EXAMEN**

N° de la chambre : 106

NOM DU CLIENT

N° de la facture :

Date d'arrivée : 06/06/02

Date de départ : 10/06/02

**Monsieur VOGEL**

1 pt

DATE	DESCRIPTIF DES PRESTATIONS	MONTANT	CUMUL
08/06/02	chambre garage	61,30 € 06,10 €	67,40 € → 1 pt
09/06/02	petit déjeuner servi en chambre chambre garage	08,37 € 61,30 € 06,10 €	75,77 € → 1 pt
10/06/02	petit déjeuner au buffet mini bar	10,67 € 8,37 €	18,97 € → 1 pt
		<b>NET A PAYER</b>	<b>162,14 €</b> → 1 pt

**ANNEXE N° 2**

**HÔTEL RESTAURANT DU CENTRE D'EXAMEN**

Extrait du planning prévisionnel du mois de juillet 2002

N° DE CHAMBRE	CONFORT	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05	Samedi 06	Dimanche 07
101	2 lits jardin	←→	←→	←→		←→	←→	
102	Grand lit avenue	←→	←→	←→	←→	←→		
103	1 lit jardin	←→	←→	←→		←→	←→	
104	2 lits avenue		←→	←→	←→	←→	←→	
105	2 lits jardin	←→	←→	←→	←→		<b>KLEMAN</b> ←→ 2 personnes	
106	1 lit avenue		←→		←→	←→	<b>JACQUET</b> ←→ 1 personne	
107	1 lit jardin	←→	←→		←→	←→	←→	
108	2 lits jardin	←→	←→	←→	←→	←→		
109	Grand lit jardin		←→	←→	←→	←→	<b>RAMONETTI</b> ←→ 1 personne	←→
110	Grand lit avenue		←→	←→	←→			
111	2 lits jardin	←→	←→		←→	←→		←→
112	2 lits avenue	←→	←→	←→				

**HÔTEL RESTAURANT DU CENTRE D'EXAMEN**

PLANNING JOURNALIER DU 2 JUILLET 2002

N° DE CHAMBRE	CONFORT	NOM DES CLIENTS	NOMBRE DE PERSONNE	PRIX	DATE DE DÉPART
101	2 lits jardin	POTIER (R)	2	68,60 €	04/07
102	Grand lit avenue	BIANCHI (R)	1	61,60 €	03/07
103	1 lit jardin	SIMMONNET (R)	1	61,60 €	04/07
104	2 lits avenue	VIEN A	2	68,60 €	04/07
105	2 lits jardin	KAZIER A	2	68,60 €	05/07
106	1 lit avenue	SURE A	1	61,60 €	03/07
107	1 lit jardin	MAUROY (R)	1	61,60 €	03/07
108	2 lits jardin	JARDINET A	2	68,60 €	06/07
109	Grand lit jardin	BOCAUX A	1	61,60 €	04/07
110	Grand lit avenue	LHOTE A	2	68,60 €	05/07
111	2 lits jardin	CLASS (R)	2	68,60 €	03/07
112	2 lits avenue	BOUCHEZ (R)	2	68,60 €	04/07

TARIFS : chambre occupée par une personne 61,30 €  
Chambre occupée par deux personnes 68,60 €

BEP/CAP HOTELLERIE – RESTAURATION Dominante HÉBERGEMENT Session 2002

Épreuve : EP2 – partie Technologie professionnelle

Code :

Tirages :

CORRIGÉ Folio 5/9

**PARTIE 2 : CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT**

**QUESTION N° 1 : LES FROMAGES - 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	Pâte molle croûte fleurie	NORMANDIE	Vache
OSSAU IRATY	Pâte pressée non cuite	PAYS BASQUE	Brebis
ROQUEFORT	PÂTE PERSILLÉE	AVEYRON	Brebis
BEAUFORT	PÂTE PRESSÉE CUITE	SAVOIE	Vache
MUNSTER GÉROMÉ	Pâte molle croûte lavée	VOSGES	Vache

**QUESTION N° 2 : ACCORD DES METS ET DES VINS - 5 points**

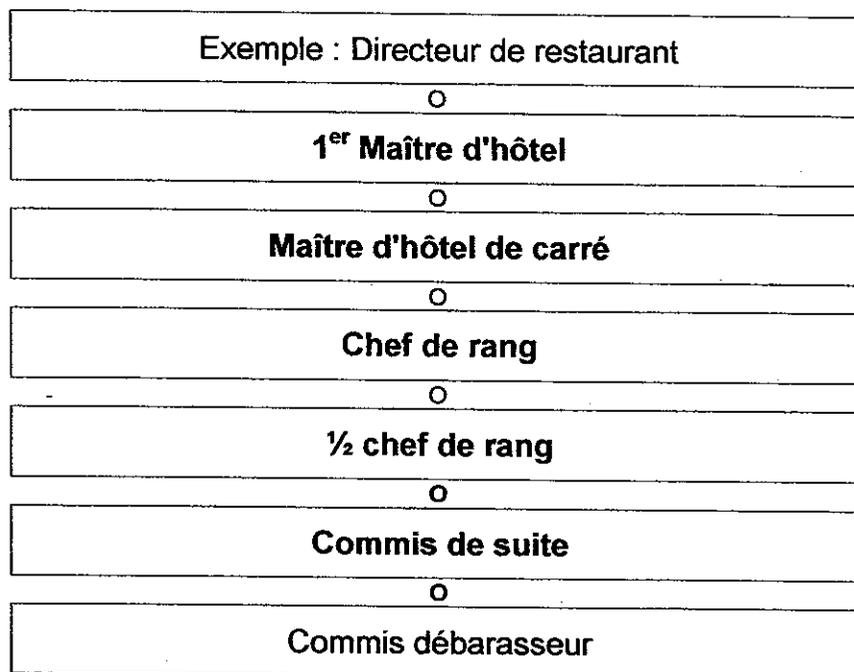
En respectant les règles de la gastronomie régionale, accordez les vins et les mets suivants (placer la lettre du Vin en face du mets ou du plat) :

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

**QUESTION N° 3 : LE PERSONNEL DE RESTAURANT - 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 CULINAIRES**

**QUESTION N° 1 - LES PHÉNOMÈNES DE CUISSON : 4 points (1pt x 4)**

Cochez les case qui correspondent aux types de cuisson suivants (colonne 1) :

TYPES DE CUISSON	PAR CONCENTRATION	PAR EXPANSION	MIXTE
Rôtir	X		
Pocher (départ eau froide)		X	
Griller	X		
Braiser			X

**QUESTION N° 2 – LES SAUCES ÉMULSIONNÉES : 3 points (1pt x 3)**

Donnez le nom des sauces émulsionnées correspondant aux ingrédients mentionnés :

SAUCES ÉMULSIONNÉES	INGRÉDIENTS
Vinaigrette	Huile, vinaigre, sel fin, poivre.
Hollandaise	Beurre clarifié, jaunes d'œufs, jus de citron, eau, sel fin.
Mayonnaise	Huile, jaunes d'œufs, moutarde, vinaigre, poivre blanc.

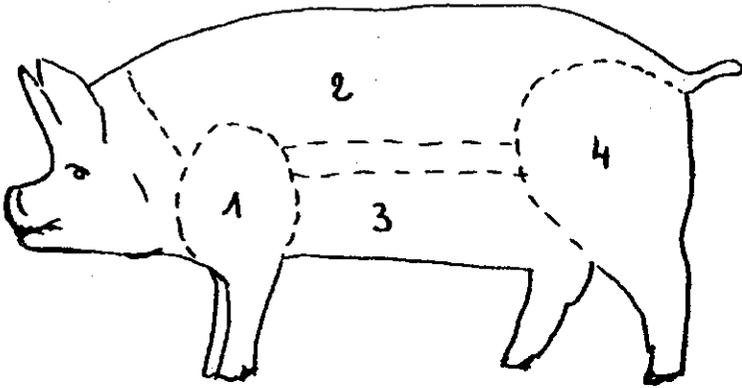
**QUESTION N° 3 – LES PRODUITS LAITIERS : 4 points (1pt x 4)**

Donnez les types de lait qui correspondent aux traitements de conservation mentionnés :

TYPES DE LAIT	TRAITEMENTS DE CONSERVATION
Lait cru	Produit intégral de la traite d'une femelle laitière qui n'a subi aucun traitement.
Lait pasteurisé	Lait ayant subi un traitement thermique limité : 70°C-75°C durant 30 secondes.
Lait stérilisé	Lait rendu stérile par chauffage à l'autoclave : 115°C pendant 25 minutes.
Lait U.H.T.	Lait ayant subi un traitement thermique intense : 140°C-150°C pendant quelques secondes puis refroidissement rapide.

**QUESTION N° 4 : LES VIANDES - 4 points (1pt x 4).**

Donnez le nom des principales parties du porc :



1	Épaule
2	Longe
3	Poitrine
4	Cuisse ou Jambon