

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

répondront aux questions :

**PARTIE 1 : HÉBERGEMENT questions 1 - 2 - 3.**

Connaissances technologiques professionnelles d'hébergement 40 points

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

Connaissances technologiques de restaurant 15 points

**PARTIE 3 : CUISINE questions 1 - 2 - 3 - 4.**

Connaissances technologiques culinaires 15 points

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

répondront aux questions :

**PARTIE 1 : HÉBERGEMENT questions 1 - 2 - 3 - 4 - 5.**

Connaissances technologiques professionnelles d'hébergement 55 points

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

Connaissances technologiques de restaurant 15 points

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





**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 (9 points)**

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

Vocabulaire anglais à traduire en français	Vocabulaire français à traduire en anglais
Front office :	Chambre à 2 lits jumeaux :
Night auditor :	Liste d'attente :
Voucher :	Réservation en surnombre :
Bed and Breakfast :	Non venue d'un client qui a réservé :
Single :	



# 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	← POTIER → 2 personnes				← JEUNES → 2 personnes		
102	Grand lit avenue	← BIANCHI → 1 personne		← CLARK → 2 personnes				
103	1 lit jardin	← SIMMONET → 1 personne				← MAURES → 1 personne		
104	2 lits avenue		← VIEN → 2 personnes		← WAGNER → 2 personnes			
105	2 lits jardin	← PLAT → 2 personnes	← KAZIER → 2 personnes					
106	1 lit avenue		← SURE → 1 personne		← BAZ → 1 personne			
107	1 lit jardin	← MAUROY → 1 personne			← VANTEZ → 1 personne			
108	2 lits jardin	← LILAS → 2 personnes	← JARDINET → 2 personnes					
109	Grand lit jardin		← BOCAUX → 1 personne		← JEAN → 1 personne			← LAJOY → 2 personnes
110	Grand lit avenue		← LHOTE → 2 personnes					
111	2 lits jardin	← CLASS → 2 personnes			← MEDUSE → 2 personnes			← LANG → 2 personnes
112	2 lits avenue	← BOUCHEZ → 2 personnes						



**PARTIE 2 : CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT**

C.A.P. B.E.P.

**BEP – CAP**

**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) :

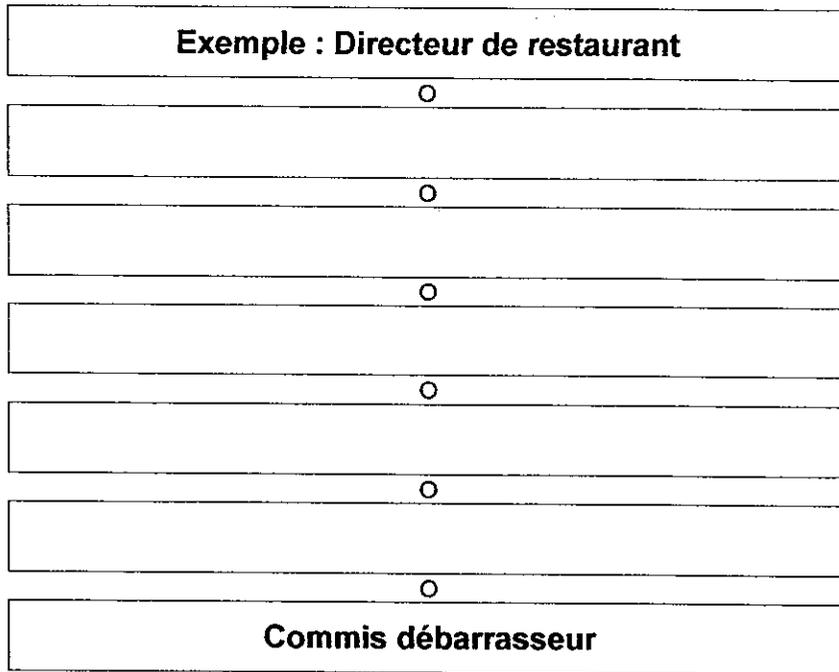
METS	VINS
Salade Niçoise	A Muscadet de Sèvre et Maine
Munster	B Vin jaune : Exemple
Tartiflette	C Côtes de Provence blanc
Huîtres	D Crépy
Foie gras des Landes	E Gewurztraminer
Exemple : Comté	F Sauternes

**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 CULINAIRES**

**B.E.P.**

**BEP**

**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			
Pocher (départ eau froide)			
Griller			
Braiser			

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

Donnez le nom des sauces émulsionnées correspondant aux ingrédients mentionnés :

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

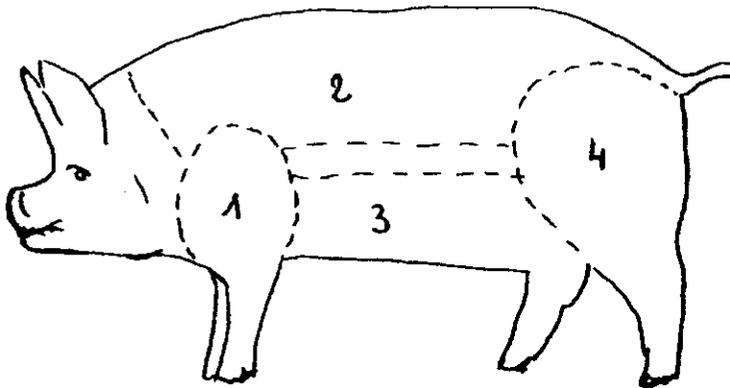
**QUESTION N° 3 - LES PRODUITS LAITIERS : 4 points (1pt x 4)**

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

TYPES DE LAIT	TRAITEMENTS DE CONSERVATION
	Produit intégral de la traite d'une femelle laitière qui n'a subi aucun traitement.
	Lait ayant subi un traitement thermique limité : 70°C-75°C durant 30 secondes.
	Lait rendu stérile par chauffage à l'autoclave : 115°C pendant 25 minutes.
	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	
2	
3	
4	