

DANS CE CADRE

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)

NE RIEN ECRIRE

**PARTIE RESERVEE AUX CORRECTEURS**

PAGES	1 <sup>ERE</sup> PARTIE - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	BEP		CAP
2 - 4	TRONC COMMUN - CUISINE - CODE 10	• /20		/20
5 - 7	APPROFONDISSEMENT - CUISINE - CODE 11	/40		/40
8 - 10	TRONC COMMUN - RESTAURANT - CODE 20	/20		
11 - 12	TRONC COMMUN - HEBERGEMENT - CODE 30	/20		
		= /100		= /60
	$\frac{x 14}{100}$	= /14	$\frac{x 12}{60}$	= /12
PAGES	2 <sup>EME</sup> PARTIE - SCIENCES APPLIQUEES	BEP		CAP
13 - 15	SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION	/12		/10
16 - 18	SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE	/12		/10
19 - 21	SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS	/12		/10
		= /36		= /30
	$\frac{x 6}{36}$	= /6	$\frac{x 8}{30}$	= /8
	<b>TOTAL</b>	= /20		= /20
1 <sup>ERE</sup> PARTIE - APPRECIATIONS EXPLIQUANT LA NOTE CHIFFREE		VISA(S) CORRECTEUR(S)		
2 <sup>EME</sup> PARTIE				

<b>LE CANDIDAT AU BEP CUISINE TRAITERA TOUTES LES QUESTIONS DU SUJET</b>		<b>DUREE 2 H 30</b>	
<b>LE CANDIDAT AU CAP CUISINE TRAITERA UNIQUEMENT :</b>		<b>DUREE 2 H 00</b>	
1 - EN TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE LE TRONC COMMUN CUISINE : CODE 10 L'APPROFONDISSEMENT CUISINE : CODE 11	2 - EN SCIENCES APPLIQUEES TOUTES LES QUESTIONS SAUF CELLES PORTANT LA MENTION <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">BEP UNIQUEMENT</span>		
NOTEZ AVEC EXACTITUDE VOTRE NUMERO 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.			
SUJET	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / CUISINE	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP CUISINE	COEF. 4	CODE 50 221 23
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 1 / 21

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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

I - TRONC COMMUN - CODE 10

Question n° 1 Les coquillages, crustacés

(4 pts)

Entourer les 8 produits pouvant composer un plateau de fruits de mer :

*Coquille Saint-Jacques - bulots - araignées - saumon fumé - praires - huîtres*

*clams - caviar - haddock - rollmops - crevettes grises - moules - langouste*

Question n° 2 La pâtisserie

(4 pts)

Indiquer par une croix la pâte utilisée dans les applications suivantes :

	Pâte levée	Pâte à chou	Pâte feuilletée	Pâte sucrée	Pâte à biscuit	Pâte à crêpes	Pâte à frire
Beignet aux pommes							
Eclair au café							
Baba au rhum							
Chausson aux pommes							
Roulé à la confiture							
Crêpe soufflée							
Tarte au citron							
Moka							

SUJET SESSION 2002	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option : CUISINE	COEF. 6	CODE 51 334 02
	CAP CUISINE	COEF. 4	CODE 50 221 23
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 2/21

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## Question n° 3 L'éducation du goût

(4 pts)

Identifier l'épice, l'aromate ou le condiment rentrant dans les préparations suivantes, avec la liste des produits.

Liste des produits : *coriandre en grains, estragon, citron, baies de genièvre, gousse de vanille, noix de muscade, thym et laurier, cannelle*

Legumes à la grecque	
Sauce béarnaise	
Marinade instantanée	
Choucroute	
Crème anglaise	
Sauce béchamel	
Pot au feu	
Tarte aux pommes	

## Question n°4 : Les sauces émulsionnées

(4 pts)

Compléter le tableau des sauces émulsionnées suivant :

Sauces	Classification
.....	SAUCE EMULSIONNEE FROIDE INSTABLE
MAYONNAISE	.....
HOLLANDAISE	.....

1) Citer l'agent émulsifiant entrant dans la composition des sauces émulsionnées stables.

.....

SUJET	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option : CUISINE	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP CUISINE	COEF. 4	CODE 50 221 23
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°5 : Les gibiers**

(4 pts)

Compléter la réglementation sur la commercialisation des gibiers :

Toute l'année	
Pendant la période de chasse	

Réponses possibles : gibier sauvage français,  
gibier d'élevage

SUJET	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option : CUISINE	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP CUISINE	COEF. 4	CODE 50 221 23
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 4/21

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

APPROFONDISSEMENT – CODE 11

**Question n°1** L'histoire de la cuisine

(6 pts)

Citer le nom de trois cuisiniers ou gastronomes d'après ces explications.

	Il a vécu entre 1631 et 1671, il s'est suicidé, dernièrement Gérard Depardieu a joué au cinéma le rôle de sa vie, les repas qu'il préparait étaient fastueux, il serait à l'origine de la crème dite "Chantilly".
	Il a vécu de 1748 à 1841. Cet homme a prouvé qu'il était possible de conserver des aliments en les faisant bouillir dans un récipient hermétiquement clos.
	Donner le nom d'un grand chef cuisinier contemporain, ayant obtenu trois macarons au guide Michelin.

**Question n°2 : La brigade**

(4 pts)

Dans une grande brigade quelles sont les tâches réalisées par le grillardin-friturier ?

Entourer les bonnes réponses.

*Fumet de poisson    sauce béarnaise    pommes vapeur    persil haché*

*Darnes grillées    sauce vin blanc    soupe de poisson    pommes gaufrettes*

SUJET	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option : CUISINE	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP CUISINE	COEF. 4	CODE 50 221 23
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 5/21

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## Question n°3 : Vocabulaire culinaire

(8 pts)

Retrouver les termes culinaires, à partir des définitions suivantes, ou la définition à partir du terme culinaire.

..... : Envelopper de tranches de lard

..... : a) Enlever la peau d'un lapin

..... b) Ecumer et dégraisser une préparation liquide en cours de cuisson

SINGER : .....

..... : Rouler (passer) un aliment dans une anglaise et de la mie de pain avant de cuire, sauter ou frire.

## Question n°4 : Les fonds et sauces de base

(6 pts)

Compléter le tableau ci-dessous, en retrouvant les appellations.

Base	Liaison	Sauce mère	Ingrédients	Dérivés
LAIT	ROUX BLANC	BECHAMEL	.....	MORNAY
FOND BLANC VOLAILLE	.....	VELOUTE DE VOLAILLE	CREME	.....
FUMET DE POISSON	ROUX BLANC	VELOUTE DE POISSON	.....	DUGLERE
.....	FECULE DILUEE	FOND DE VEAU LIE	.....	POIVRE

SUJET	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option : CUISINE	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP CUISINE	COEF. 4	CODE 50 221 23
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 6/21

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## Question n°5 : Les volailles

(6 pts)

Donner l'appellation commerciale pour chaque type de volaille.

Type de volaille	→	Appellation commerciale
Mâle reproducteur	→	
Femelle de reproduction	→	
Mâle castré	→	
Volaille régionale A.O.C.	→	
Femelle engraisée en épinette	→	
Canard étouffé non saigné	→	

## Question n°6 : Le matériel de cuisine

(10 pts)

Pour les opérations culinaires suivantes, indiquer les matériels ou l'utilisation :

Utilisations	Matériel
Gratiner	.....
Monter les blancs (à la main et au fouet)	.....
Tailler des pommes gaufrettes	.....
Maintenir les sauces au chaud	.....
.....	Parmentière
.....	Laminoir
Sangler un sorbet	.....
Refroidir rapidement avant stockage	.....
.....	Mixeur plongeant
.....	Hachoir

SUJET	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option : CUISINE	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP CUISINE	COEF. 4	CODE 50 221 23
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 7/21

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2<sup>ème</sup> partie : SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS

1. Sciences appliquées à l'alimentation

(12 pts BEP) (10 pts CAP)

Un restaurant propose le menu brasserie suivant pour le déjeuner :

- |                       |              |
|-----------------------|--------------|
| - salade de riz       |              |
| - sauté de bœuf       | pain         |
| - carottes à la crème | eau minérale |
| - fromage blanc       |              |

1.1 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant à côté des 4 plats, le groupe d'aliments principalement représenté. (2 pts)

Menu	Groupe d'aliments
- salade de riz	
- sauté de bœuf	
- carottes à la crème	
- fromage blanc	

1.2 Ce menu est-il équilibré ? Justifier votre réponse

(2 pts)

---

---

1.3 Proposer un aliment améliorant l'équilibre alimentaire.

(1 pt)

---

1.4 Nommer le constituant alimentaire principal des corps gras.

(1 pt)

---

SUJET SESSION 2002	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option : CUISINE	COEF. 6	CODE 51 334 02
	CAP CUISINE	COEF 4	CODE 50 221 23
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 13/21

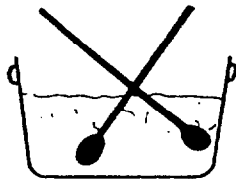


NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1.5 Les corps gras s'oxydent et rancissent. Proposer 2 conseils de stockage des matières grasses. (2 pts)

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

1.6 Donner la signification de ce symbole. (1 pt)



\_\_\_\_\_

1.7 Indiquer deux conséquences d'une alimentation trop riche en lipides. (1 pt)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

SUJET	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option : CUISINE	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP CUISINE	COEF 4	CODE 50 221 23
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	PAGE : 14/21	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2. Sciences appliquées à l'hygiène

(12 pts BEP) (10 pts CAP)

Les micro-organismes sont responsables de fermentations.  
Différents aliments et boissons sont fabriqués grâce à l'action de micro-organismes.

2.1 Enumérer 3 facteurs favorables à une fermentation. (1,5 pt)

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

2.2 Citer un microorganisme responsable d'une fermentation. (0,5 pt)

- \_\_\_\_\_

2.3 Citer 2 aliments obtenus après fermentation. (2 pts)

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

D'autre part les microorganismes peuvent altérer les aliments.

2.4 Nommer 2 signes d'altérations des aliments. (2 pts)

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

SUJET	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option : CUISINE	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP CUISINE	COEF. 4	CODE 50 221 23
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 16/21

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

- 2.5 La conservation des denrées alimentaires par le froid permet de retarder les causes d'altération. Pour les produits cités dans le tableau ci-dessous, indiquer les températures à respecter à cœur. (2 pts)

Denrées alimentaires	Températures de conservation en froid positif
Poissons, crustacés et mollusques autres que vivants	
Volailles, lapins, gibiers et produits de charcuteries non stables	
Produits laitiers frais non stérilisés	
Beurre, œufs, fromages	

- 2.6 Les aliments sont rarement stériles. (2 pts)  
Citer pour chaque aliment suivant une cause de contamination possible et proposer une mesure préventive adaptée.

Aliments	Cause de contamination	Mesure préventive
Volaille		
Œuf		

SUJET	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option : CUISINE	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP CUISINE	COEF. 4	CODE 50 221 23
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

3. Sciences appliquées aux équipements

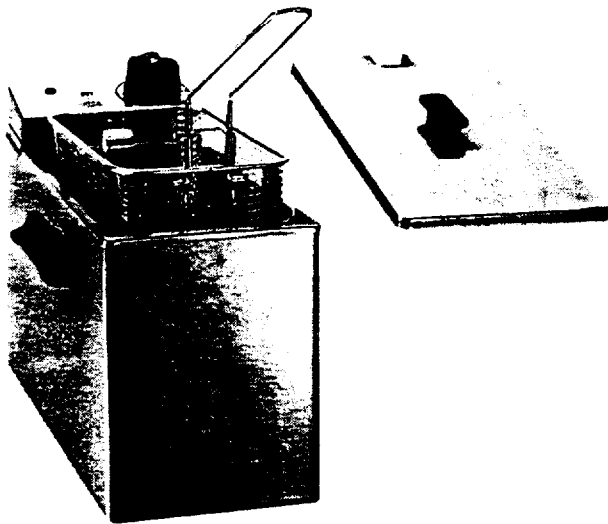
(12 pts BEP) (10 pts CAP)

**Friteuse**

Mini 4 litres  
Mini 2x4 litres

électriques

10/87



**caractéristiques générales**

- Construction en tôle acier inox.
- Chauffage par résistance blindée immergée équipée d'un boîtier de commande intégré comprenant un voyant de contrôle et un thermostat.

**caractéristiques techniques**

**FRITEUSE MINI 4 LITRES**

- Dimensions : L : 20,5 ; P : 40,5 ; H : 29.
- Puissance électrique : 2 kW.
- Tension : 220/1.
- Dimensions panier : 14 x 27 x 10,5.
- Poids net : 4 kg - Poids brut : 4,5 kg.
- Volume d'emballage : L x P x H : 23 x 43,5 x 30.

Source : Catalogue MORICE

3.1 Préciser le rôle des résistances.

(2 pts)

SUJET SESSION 2002	BEP	HOTELLERIE - RESTAURATION / Option : CUISINE	COEF. 6	CODE 51 334 02
	CAP	CUISINE	COEF 4	CODE 50 221 23
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS			PAGE : 19/21

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3.2 Compléter le tableau suivant en associant les grandeurs électriques et leurs unités. (2 pts)

Unités de mesure	Grandeurs
Ampère	.....
.....	Résistance
.....	Energie
Volt	.....

3.3 A haute température, l'huile se dégrade ; préciser la température à laquelle vous réglerez le thermostat. (1 pt)

\_\_\_\_\_

3.4 La friteuse est équipée d'une prise de terre. Donner le rôle de ce dispositif. (2 pts)

\_\_\_\_\_

3.5 Vous devez réaliser une cuisson de type sauté.  
Proposer 2 types de corps gras utilisables ; justifier votre choix. (2 pts)

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

3.6 L'acier inoxydable est le matériau le plus employé en cuisine pour l'équipement et les ustensiles de cuisson ; citer 2 propriétés qui justifient ce choix. (1 pt)

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

SUJET	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option : CUISINE	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP CUISINE	COEF 4	CODE 50 221 23
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 20/21