

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^{ERE} PARTIE - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	BEP	CAP
	2 - 4	TRONC COMMUN - CUISINE - CODE 10	/20	
	5 - 7	TRONC COMMUN - RESTAURANT - CODE 20	/20	/20
	8 - 10	APPROFONDISSEMENT - RESTAURANT - CODE 21	/20	/20
	11 - 12	TRONC COMMUN - HEBERGEMENT - CODE 30	/20	
			= /80	= /40
		$\frac{x 14}{80}$	= /14	$\frac{x 12}{40}$ = /12
	PAGES	2^{EME} 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
		TOTAL	= /20	= /20
	1^{ERE} PARTIE - APPRECIATIONS EXPLIQUANT LA NOTE CHIFFREE	VISA(S) CORRECTEUR(S)		
	2^{EME} PARTIE			

LE CANDIDAT AU BEP RESTAURANT TRAITERA TOUTES LES QUESTIONS DU SUJET		DUREE 2 H 30	
LE CANDIDAT AU CAP RESTAURANT TRAITERA UNIQUEMENT :		DUREE 2 H 00	
1 - EN TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE LE TRONC COMMUN RESTAURANT : CODE 20 L'APPROFONDISSEMENT RESTAURANT : CODE 21	2 - EN SCIENCES APPLIQUEES TOUTES LES QUESTIONS SAUF CELLES PORTANT LA MENTION BEP UNIQUEMENT		
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 / RESTAURANT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP RESTAURANT	COEF. 4	CODE 50 334 04
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^{ère} 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	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option RESTAURANT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002			
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)

Retrouver 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*

Légumes 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)

a) Compléter le tableau des sauces émulsionnées suivant :

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

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

.....

SUJET	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option RESTAURANT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002			
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 RESTAURANT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002			
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

II - TRONC COMMUN – CODE 20

Question n°1

(5 pts)

A l'aide de la liste suivante :

Chef barman – Commis de suite – Sommelier – Chef de rang – Maître d'hôtel

Compléter le tableau en indiquant qui s'occupe de ces tâches au restaurant :

Taches	Fonctions
Confectionner les cocktails	
Accueillir les clients	
Aller chercher les plats en cuisine	
Prendre la commande des vins	
Effectuer le service des mets	

Question n°2

(2 pts)

Retrouver les termes professionnels correspondant à la définition proposée.

a) Meuble de rangement pour vaisselle et couverts.

b) Meuble roulant destiné à la tranche des grosses pièces de viande au restaurant.

SUJET SESSION 2002	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option RESTAURANT	COEF. 6	CODE 51 334 02
	CAP RESTAURANT	COEF. 4	CODE 50 334 04
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

(5 pts)

Entourer la réponse qui correspond à chaque phrase.

- La côte de bœuf est un plat que l'on fait « marcher » avant de faire dresser. VRAI FAUX
- Le stand à vin est un lieu où l'on vend du vin au verre. VRAI FAUX
- La température idéale d'une cave est de 19°C. VRAI FAUX
- Le millésime est la date de mise en bouteille d'un vin VRAI FAUX
- Le service à l'anglaise consiste à laisser le client se servir à l'aide d'une pince VRAI FAUX

Question n°4

(1 pt)

Cocher la bonne réponse. Le whisky est un alcool produit à base de :

Vin

Cidre

Fruit

Grain

Question n°5

(4 pts)

Compléter le tableau ci-dessous en replaçant les huit produits régionaux suivants dans la case correspondante :

*Tartiflette – Comté – Riesling – Coq au vin jaune – Munster – Lapin à la moutarde de Dijon
Gevrey Chambertin – Reblochon*

Région	Plat	Vin	Fromage
Alsace	<i>Choucroute</i>
Jura	<i>Arbois</i>
Savoie	<i>Apremont</i>
Bourgogne	<i>Epoisses</i>

SUJET	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option RESTAURANT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP RESTAURANT	COEF. 4	CODE 50 334 04
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°6

(3 pts)

Expliquer ces annonces :

- Faire marcher	
- Faire dresser	
- Réclamer	

SUJET	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option RESTAURANT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP RESTAURANT	COEF. 4	CODE 50 334 04
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

APPROFONDISSEMENT – CODE 21

Question n°1

(4 pts)

Compléter le tableau suivant :

Appellation	Type de pâte et croûte	Région
Livarot		
	Pâte molle croûte lavée	Nord-Picardie
Sainte Maure de Touraine		
	Pâte persillée	Midi-Pyrénées
Chaource		

Question n°2

(2 pts)

Accommoder les sauces suivantes avec les mets.

Béarnaise – Hollandaise – Cocktail – Gribiche

Mets	Sauces
Poireaux	
Entrecôte grillée	
Tronçon de turbot poché	
Avocat	

SUJET SESSION 2002	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option RESTAURANT	COEF. 6	CODE 51 334 02
	CAP RESTAURANT	COEF. 4	CODE 50 334 04
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 8/21

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n°3

(6 pts)

Attribuer à chaque région ou pays un produit de la liste ci-dessous et sa famille.

Produit : *Martini – Bénédicte – Kirsch – Rhum – Vodka – Crème de cassis – Marie Brizard – Cognac – Whisky*

Famille : *Liqueur de plantes – Vermouth – Eau de vie de céréales – Eau de vie de plantes – Crème de fruits – Eau de vie de fruits*

Région, pays	Produit	Famille
Alsace		
Pologne		
Italie		
Martinique		
Bourgogne		
Normandie		

Question n°4

(2 pts)

(1/2 pt par bonne réponse)

Compléter le tableau suivant en donnant 2 MARQUES par cadre.

Eaux gazeuses	
⇒	
⇒	
Vermouths	
⇒	
⇒	

SUJET SESSION 2002	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option RESTAURANT	COEF. 6	CODE 51 334 02
	CAP RESTAURANT	COEF. 4	CODE 50 334 04
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 9/21

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n°5

(6 pts)

Trouver les produits d'accompagnements et les vins qui s'accordent avec le mets proposé.

Produits d'accompagnements : *Crème fraîche – Blinis – Beurre – Petits oignons – Vinaigre à l'échalote – toast*

Vins : *Chablis – Vodka – Pomerol – Sancerre – Irouleguy – Sauternes*

Mets	Produits d'accompagnements	Vins
Foie gras		
Huîtres		
Jambon cru		
Saumon fumé		
Caviar		
Fromages		

SUJET SESSION 2002	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option RESTAURANT	COEF. 6	CODE 51 334 02
	CAP RESTAURANT	COEF. 4	CODE 50 334 04
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 10/21

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

III – TRONC COMMUN – CODE 30

Question n° 1

(4 pts)

Citer quatre produits d'accueil que l'on peut mettre :

Dans la chambre

Dans la salle de bains

- _____
- _____
- _____
- _____

- _____
- _____
- _____
- _____

Question n° 2

(4 pts)

Dans le cadre d'un hôtel 4 étoiles de grande capacité, indiquer en face de chacune des tâches ci-dessous, l'employé concerné :

Chef de réception – équipier – concierge – réceptionniste – caissier – chasseur
gouvernante – night auditor.

Effectuer le change	
Porter les messages	
Accueillir les V.I.P.	
Gérer le planning journalier	
Contrôler les chambres	
Nettoyer les parties communes	
Réserver les places de spectacle	
Assurer le travail de réception la nuit	

SUJET	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option RESTAURANT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002			
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 11/21

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n° 3

(8 pts)

Donner la définition des mots suivants :

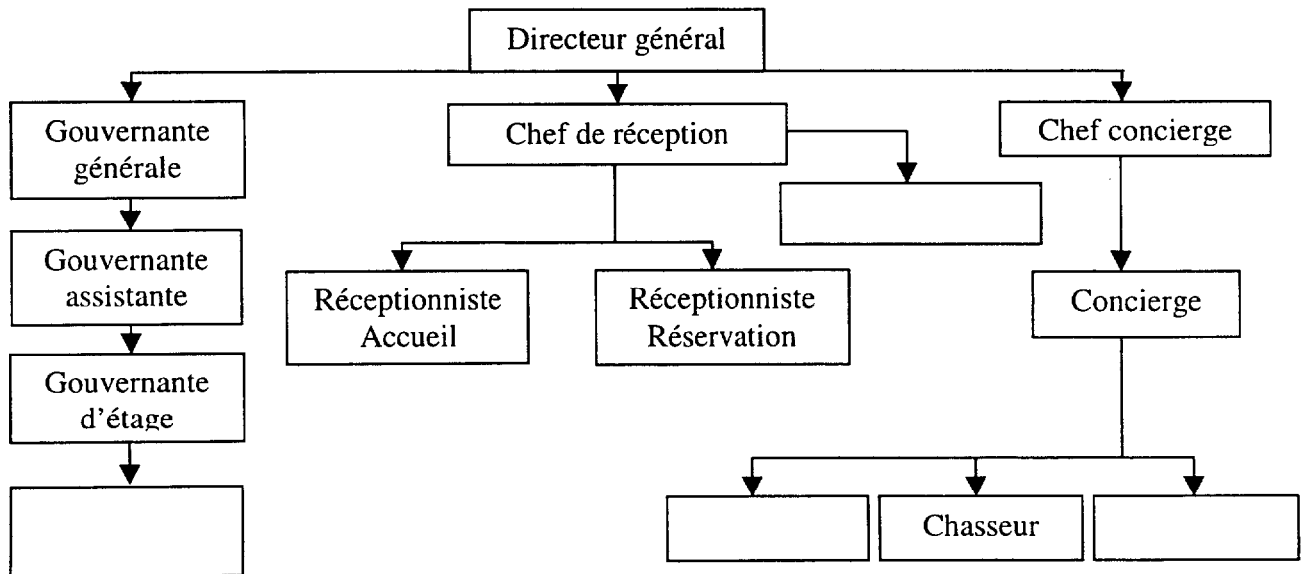
- Bon d'agence : _____
- _____
- Check-in : _____
- _____
- Door-knob : _____
- _____
- Recouche : _____
- _____

Question n° 4

(4 pts)

D'après l'organigramme ci-dessous, replacer le personnel manquant, cité ci-après :

- voiturier
- bagagiste
- Night Auditor
- valet et femme de chambre



SUJET	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / Option RESTAURANT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002			
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	PAGE : 12/21	