

Corrigé Technologie Professionnelle - Dominante Cuisine
(B.E.P. : 80 points / C.A.P. : 110 points)

1 - (BEP : 10 pts)

PARTIE	QUALIFICATIF
Ecailles	Brillantes
Oeil	Convexe
Abdomen	Ferme et tendu
Ouïes	Rouges
Anus	Fermé

2 - (CAP : 20 pts / BEP : 16 pts)

Jaunes d'oeufs, sucre semoule, farine, lait, vanille	Crème pâtissière
Jaunes d'oeufs, sucre semoule, lait, vanille	Crème anglaise
Crème liquide, sucre glace, vanille	Chantilly
Jaunes d'oeufs, sucre cuit, beurre, arôme	Crème au beurre
Amandes en poudre, beurre, oeufs, sucre semoule	Crème d'amandes
Oeufs entiers, sucre semoule, lait, vanille	Pot de crème vanille
Pulpe de fruits, feuilles de gélatine, sirop, crème fouettée	Bavarois
Blancs en neige, sucre cuit	Meringue italienne

3 - (CAP : 20 pts / BEP : 10 pts)

- ☛ Bordelaise ☛ Charcutière
- ☛ Chasseur ☛ Diable
- ☛ Grand veneur

4 - (CAP : 20 pts / BEP : 10 pts)

Gîte	Boeuf
Gigot	Agneau
Côte à l'os	Boeuf
Contre-filet	Boeuf
Selle	Agneau
Noix	Veau
Bavette	Boeuf
Lamb chop	Agneau
Jambon	Porc
Quasi	Veau

ACADÉMIE DE LILLE

Année : 1999

Spécialité : HÔTELLERIE – RESTAURATION – Dominante CUISINE

CORRIGÉ

ÉPREUVE : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

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

Folio

N° du sujet : 99-2538

Temps maximum alloué :

Coefficient :

1/7

5 - (CAP : 10 pts / BEP : 3 pts)

Trois oeufs cuits hors coquille et non battus :

- ☞ Oeuf poêlé, oeuf au plat
- ☞ Oeuf cocotte
- ☞ Oeuf frit, oeuf poché

6 - (BEP : 3 pts)

Trois buts recherchés lors de la réalisation d'un « Gratin complet » :

- ☞ Absorption du liquide
- ☞ Cuisson
- ☞ Formation d'une croûte

7 - (CAP : 20 pts / BEP : 10 pts)

Appellation	Pâte brisée	Feuilletée	A choux	Crêpes	A frire
Bouchée à la reine		X			
Quiche lorraine	X				
Ficelle picarde				X	
Gnocchi parisienne			X		
Fritôts					X

8 - (CAP : 10 pts / BEP : 5 pts)

☞ **Limoner :**

Dégorger sous l'eau froide courante pour éliminer les impuretés (arêtes de poisson)

☞ **Chemiser :**

Masquer l'intérieur d'un moule d'une légère couche de matière grasse, de gelée, etc ...
(génoise, oeuf en gelée, chartreuse de légumes)

☞ **Julienne :**

Bâtonnets de légumes de 3 à 5 cm de longueur, 1 à 2 mm d'épaisseur

☞ **Singer :**

Saupoudrer de farine une préparation (ragoût, etc ...)

☞ **Fleurer :**

Saupoudrer de farine un matériel (marbre, plaque à pâtisserie, etc ...)

9 - (BEP : 3 pts)

Trois buts d'une marinade :

- ☞ Conservation
- ☞ Attendrissement des chairs
- ☞ Saveur

ACADÉMIE DE LILLE

Année : 1999

Spécialité : HÔTELLERIE – RESTAURATION – Dominante CUISINE

CORRIGÉ

ÉPREUVE : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

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

Folio
2/7

N° du sujet : 99-2538

Temps maximum alloué :

Coefficient :

10 - (CAP : 10 pts / BEP : 10 pts)

Numérotez dans l'ordre chronologique les différentes phases techniques de la réalisation d'un « SAUTER »

Pincer les sucs	2
Passer au chinois	8
Laisser réduire	5
Monter au beurre	9
Dégraissier le sautoir	3
Vérifier l'assaisonnement	10
Déglacer	4
Ajouter le fond brun de veau lié + crème fraîche	6
Laisser réduire de nouveau jusqu'à consistance souhaitée	7
Marquer en cuisson la viande	1

ACADÉMIE DE LILLE

CORRIGÉ

Année : 1999

Spécialité : HOTELLERIE RESTAURATION - Dominante CUISINE

ÉPREUVE : Technologie Professionnelle

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

Folio
3/7

N° du sujet : 99-2538

Temps maximum alloué :

Coefficient :

Corrigé Technologie Professionnelle - Dominante Restaurant (30 points)

1 - (10 pts)

- a) Le floc est fait : avec de l'armagnac et du moût de raisin
- b) La bière est à base de : eau, orge, houblon
- c) Le Martini est : un vermouth
- d) Un Fancy drink : se prend à tout moment
- e) La Téquila est à base de : agave

2 - Cinq crus du Beaujolais (10 pts)

Régnié Morgon
 Brouilly Chenas Chiroubles

3 - (10 pts)

PLAT	RÉGION	PLAT	RÉGION
Baekehoff	<i>Alsace</i>	Beurre Blanc	<i>Pays Nantaix</i>
Bouillabaisse	<i>Provence</i>	Jésus	<i>Lyonnais</i>
Cassoulet	<i>Sud Ouest</i>	Waterzoi	<i>Nord</i>
Melon de Cavaillon	<i>Vallée du Rhône</i>	Biscuit de Reims	<i>Champagne</i>
Tartiflette	<i>Savoie</i>	Escargots	<i>Bourgogne</i>

Corrigé Technologie Professionnelle - Dominante Hébergement (30 points)

I - (15 pts)
a) (10 pts)



Arrivée le : .26/03..... à :21h00

Départ le : ...28/03.....

Nom du client : DUPONT.....

Prénom : Maurice.....

A réservé une chambre : SINGLE
 DOUBLE
 TWIN

Désire un lit supplémentaire

Sera logé en Formule : BB
 DP
 PC

Bénéficie d'une réduction d'un montant de : 15 % Motif : VRP
 Société / Entreprise
Nom : IBM.....
 Agence de voyage
Nom :

La chambre sera réglée par : Le client
 Société / Entreprise
 Agence de voyages

Adresse + Client :

Tél / Fax Société / Entreprise : 17 Av du Champs d'or 51100 REIMS.....
Tel: 03.30.10.12.30 - Fax : 03.30.12.10.47

Agence de voyages :

Confirmation arrivée le .02/03..... par Courrier Fax Telex

Observations, souhaits particuliers du client :

- Chambre 305 à 580 Francs.....

- Journal Le Monde tous les matins à 8h00.....

Date : .02/03..... Nom de l'Agent de Réservation : Virginie.....

ACADÉMIE DE LILLE

CORRIGÉ

Année : 1999

Spécialité : HOTELLERIE RESTAURATION - Dominante CUISINE

ÉPREUVE : Technologie Professionnelle

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

Folio
5/7

N° du sujet : 99-2538

Temps maximum alloué :

Coefficient :

b) En vous aidant du a), complétez la fiche Kardex du client DUPONT, le jour de son arrivée
(5 pts)

Nom du client : DUPONT	Prénom : Maurice			
Adresse : 3, Rue de la Pomme - 75002 PARIS				
N° de téléphone : 01.30.12.24.12				
Nationalité : F	N° Carte Identité : CA / 2212			
Profession : Représentant				
Adresse société : IBM - 17 Avenue du Champs d'Or - 51000 REIMS				
N° de téléphone : 3.00.10.12.30	Fax : 03.30.12.10.47			
SÉJOURS ANTÉRIEURS				
IN	OUT	NB Pers.	Chambre	Observations
20/09/96	26/09/96	1	410	
08/10/96	10/10/96	1	415	
10/12/96	12/12/96	1	415	Ne plus donner cette #. Pbs de bruit ascenseur
03/02/97	06/02/97	1	305	O.K. - Vue parc
26/03/97	28/03/97	1	305	DP (demi-pension)
Observations particulières, consignes (paiement, réduction, autres)				
<p>- 15 % de réduction sur B&B - Journal le Monde tous les jours à 8h00</p>				

2 - (5 pts)

	VRAI	FAUX
Quand le client téléphone, c'est le concierge qui prend la réservation		X
C'est la caissier qui complète les fiches de kardex		X
Quand une agence de voyages fait une réservation, l'hôtel lui restitue une commission	X	
C'est la gouvernante qui planifie le travail des femmes de chambres	X	
Pour M. HANS (Allemand), nouveau client, le réceptionniste doit faire une fiche de police	X	
Une demi pension correspond à deux repas et un petit déjeuner		X
Les prix des chambres doivent obligatoirement être affichés à la réception	X	
Le liftier porte les valises des clients dans les chambres		X
L'original de la fiche de police doit être remis aux services de police	X	
Le groom fait parti du personnel des étages		X

ACADÉMIE DE LILLE

CORRIGÉ

Année : 1999

Spécialité : HOTELLERIE RESTAURATION - Dominante CUISINE

ÉPREUVE : Technologie Professionnelle

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

Folio
6/7

N° du sujet : 99-2538

Temps maximum alloué :

Coefficient :

3 - Complétez les cases en indiquant les termes qui correspondent aux définitions (10 pts)

Achat extérieur effectué par l'hôtelier pour le client	Débours
Confirmation de réservation émise par une agence de voyages	Voucher
La somme des chiffres d'affaires par service égale au chiffre d'affaire journalier	Balance carrée
Somme versées par le client pour confirmer une réservation	Arrhes
Forfait comprenant : chambre + petit déjeuner + deux repas	Pension
Document comptable et journalier tenu par l'hôtelier	Main courante
Remise accordée sur une note d'hôtel	Réduction
Ensemble de prestations décidées à l'avance avec le client	Forfait
Rémunération d'un agent de voyages	Commission
Sommes versée par le client à l'agence de voyages	Dépôt

ACADÉMIE DE LILLE

CORRIGÉ

Année : 1999

Spécialité : HOTELLERIE RESTAURATION - Dominante CUISINE

ÉPREUVE : Technologie Professionnelle

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

Folio

N° du sujet : 99-2538

Temps maximum alloué :

Coefficient :

7/7