

BEP / CAP : HÔTELLERIE RESTAURATION Dom. CUISINE

Éventuellement option :

Épreuve / Sous-épreuve : **Technologie Professionnelle**

Centre d'écrit :

Nom et Prénoms :
(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

DANS CE CADRE

Réservé à l'anonymat

Le candidat doit inscrire ci-contre son numéro de table

NE RIEN ÉCRIRE

Griffe du correcteur

BEP / CAP : Hôtellerie Restauration Dom. Cuisine

Éventuellement option :

Composition de : **Technologie Professionnelle**

99-2538 Folio 1/10

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

1 - (BEP : 10 pts)

Indiquez pour chaque partie du poisson le qualificatif de fraîcheur qui lui correspond :
Convexe - Brillantes - Rouges - Fermé - Ferme et tendu

PARTIE	QUALIFICATIF
Ecailles	
Oeil	
Abdomen	
Ouïes	
Anus	

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

Complétez le tableau en replaçant face aux ingrédients, la préparation correspondante :
Crème pâtissière - Crème anglaise - Crème au beurre - Chantilly
Crème d'amandes - Bavarois - crème vanille - Meringue italienne

Jaunes d'oeufs, sucre semoule, farine, lait, vanille	
Jaunes d'oeufs, sucre semoule, lait, vanille	
Crème liquide, sucre glace, vanille	
Jaunes d'oeufs, sucre cuit, beurre, arôme	
Amandes en poudre, beurre, oeufs, sucre semoule	
Oeufs entiers, sucre semoule, lait, vanille	
Pulpe de fruits, feuilles de gélatine, sirop, crème fouettée	
Blancs en neige, sucre cuit	

Ne rien écrire

dans la partie barrée

98-2538 Folio 2/10

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

Parmi les sauces suivantes, inscrivez ci-dessous les 5 sauces brunes :

**Mayonnaise - Tomate - Bordelaise - Chasseur - Béchamel - Grand veneur
Charcutière - Diable - Vinaigrette - Béarnaise**

☰

☰

☰

☰

☰

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

Complétez le tableau en notant en face de chaque morceau cité, l'animal de boucherie à qui il appartient :

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

Ne rien écrire

dans la partie barrée

98-2538 Folio 3/10

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

Citez trois préparations d'œufs cuits hors coquille et non battus :

-
-
-

6 - (BEP : 3 pts)

Citez les trois buts recherchés lors de la réalisation d'un « Gratin complet » :

-
-
-

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

Rendez à chaque appellation sa pâte à l'aide d'une croix :

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

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

Donnez la définition des termes suivants :

- Limoner :

Ne rien écrire

dans la partie barrée

98-2538 Folio 4/10

(Suite question 8)

☐ Chemiser :

☐ Julienne :

☐ Singer :

☐ Fleurer :

9 - (BEP : 3 pts)

Citez les trois buts d'une marinade :

☐

☐

☐

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	
Passer au chinois	
Laisser réduire	
Monter au beurre	
Dégraissier le sautoir	
Vérifier l'assaisonnement	
Déglacer	
Ajouter le fond brun de veau lié + crème fraîche	
Laisser réduire de nouveau jusqu'à consistance souhaitée	
Marquer en cuisson la viande	

BEP / CAP : HÔTELLERIE RESTAURATION Dom. CUISINE

Éventuellement option :

Épreuve / Sous-épreuve : **Technologie Professionnelle**

Centre d'écrit :

Nom et Prénoms :
(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

DANS CE CADRE

Réservé à l'anonymat

Le candidat doit
inscrire ci-contre
son numéro de table

NE RIEN ÉCRIRE

Griffe du correcteur

BEP / CAP : Hôtellerie Restauration Dom. Cuisine

Éventuellement option :

Composition de : **Technologie Professionnelle****99-2538 Folio 5/10****Technologie Professionnelle - Dominante Restaurant (30 points)**

I - Cochez la bonne affirmation (10 pts)

- a) Le floc est fait : avec du cognac et du moût de raisin
 avec de l'armagnac et du moût de raisin
 avec du cidre et du calvados
- b) La bière est à base de : eau, orge, houblon
 alcool, sucre, maïs
 eau, gaz carbonique, orge
- c) Le Martini est : une mistelle
 un V.D.L.
 un vermouth
- d) Un Fancy drink : se prend avant le repas
 se prend à tout moment
 se prend après le repas
- e) La Téquila est à base de : betterave
 agave
 céréale

Ne rien écrire

dans la partie barrée

98-2538 Folio 6/10

2 - Cochez cinq crus du Beaujolais qui figurent dans cette liste (10 pts)

- | | | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|--|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Régnié | <input type="checkbox"/> Morgon | <input type="checkbox"/> Nuits Saint Georges | <input type="checkbox"/> Pommard |
| <input type="checkbox"/> Gigondas | <input type="checkbox"/> Listrac | <input type="checkbox"/> Lirac | <input type="checkbox"/> Brouilly |
| <input type="checkbox"/> Palette | <input type="checkbox"/> Chinon | <input type="checkbox"/> Chenas | <input type="checkbox"/> Cramant |
| <input type="checkbox"/> Chiroubles | <input type="checkbox"/> Fixin | <input type="checkbox"/> Mercurey | <input type="checkbox"/> Rully |

3 - Donnez à chaque plat sa région d'origine (10 pts)

**Provence - Champagne - Bourgogne - Sud Ouest - Alsace - Savoie
Nord - Lyonnais - Vallée du Rhône - Pays Nantais**

PLAT	RÉGION	PLAT	RÉGION
Baekehoff		Beurre Blanc	
Bouillabaisse		Jésus	
Cassoulet		Waterzoï	
Melon de Cavaillon		Biscuit de Reims	
Tartiflette		Escargots	

Ne rien écrire

dans la partie barrée

98-2538 Folio 7/10

Technologie Professionnelle - Dominante Hébergement (30 points)

I - (15 pts)

Le 2 Mars, Monsieur DUPONT fait une réservation à Virginie, réceptionniste à l'Hôtel Azur.

« Bonjour, je suis Maurice DUPONT,

Je voudrais réserver une chambre single pour les nuits du 26 et 27 mars. J'arriverai sans doute vers 21h00 le 26.

En tant que membre du personnel IBM, je bénéficie d'une réduction de 15 % sur la chambre et le petit déjeuner.

Habituellement, j'ai chez vous la chambre 305 à 580,00 francs. Est-il possible d'avoir cette même chambre car elle est particulièrement calme et me convient. Je logerai chez vous en demi-pension et comme d'habitude vous mettrez le journal « Le Monde » dans ma chambre tous les matins à 8h00.

La facture intégrale sera à envoyer à ma société dont voici l'adresse :

**IBM
17, Avenue du Champs d'Or
51100 REIMS
Tel : 03.30.10.12.30
Fax : 03.30.12.10.47**

Je vous adresse un fax de confirmation ce jour.

Je vous remercie. Au revoir. »

Ne rien écrire

dans la partie barrée

98-2538 Folio 8/10

a) Remplissez la fiche de réservation (10 pts)



Arrivée le : à :

Départ le :

Nom du client :

Prénom :

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 : Motif :
 VRP
 Société / Entreprise
Nom :
 Agence de voyage
Nom :

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

Adresse + Client :
Tél / Fax Société / Entreprise :
.....
 Agence de voyages :

Confirmation arrivée le par Courrier Fax Telex

Observations, souhaits particuliers du client :
.....
.....

Date : Nom de l'Agent de Réservation :

BEP / CAP : HÔTELLERIE RESTAURATION Dom. CUISINE

Éventuellement option :

Épreuve / Sous-épreuve : **Technologie Professionnelle**

Centre d'écrit :

Nom et Prénoms :
(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

DANS CE CADRE

Réservé à l'anonymat

Le candidat doit inscrire ci-contre son numéro de table

NE RIEN ÉCRIRE

Griffe du correcteur

BEP / CAP : Hôtellerie Restauration Dom. Cuisine

Éventuellement option :

Composition de : **Technologie Professionnelle**

99-2538 Folio 9/10

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
.....
Observations particulières, consignes (paiement, réduction, autres)				

Ne rien écrire

dans la partie barrée

98-2538 Folio 10/10

2 - Répondez par VRAI ou par FAUX, en mettant une croix dans la case : **(5 pts)**

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

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

**Main courante - Arrhes - Débours - Commission - Réduction - Pension
Balance carrée - Voucher - Dépôt - Forfait**

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