

## Technologie Professionnelle - Dominante Restaurant (80 points)

### 1 - (20 pts)

APPELLATIONS	LAIT	FAMILLE	REGION DE PRODUCTION
Roquefort	Brebis	Pâte persillée	<i>Rouergue</i>
Maroilles	Vache	Pâte molle croûte lavée	<i>Thiérache</i>
Comté	Vache	Pâte pressée cuite	<i>France Conté</i>
Crottin de Chavignol	Chèvre	Croûte spontanée	<i>Sancerrois</i>
Sainte Maure	Chèvre	Croûte spontanée	<i>Tourraine</i>
Munster	Vache	Pâte molle croûte lavée	<i>Alsace</i>
Reblochon	Vache	Pâte molle croûte lavée	<i>Savoie</i>
Pont l'Evêque	Vache	Pâte molle croûte lavée	<i>Normandie</i>
Epoisses	Vache	Pâte molle croûte lavée	<i>Bourgogne</i>
Chaource	Vache	Pâte molle croûte fleurie	<i>Champagne</i>

### 2- (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

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

Régnié                      Morgon  
 Brouilly                    Chenas                      Chiroubles

### 4- Associez à chaque vin sa région (10 pts)

VINS	RÉGION
Bouzy	<i>Champagne</i>
Cassis	<i>Provence</i>
Irouléguay	<i>Sud Ouest</i>
Chinon	<i>Val de Loire</i>
Seyssel	<i>Savoie</i>
Arbois	<i>Jura</i>
Sylvaner	<i>Alsace</i>
Vosne Romanée	<i>Bourgogne</i>
Châteauneuf du Pape	<i>Côte du Rhône</i>
Maury	<i>Roussillon</i>

**ACADÉMIE DE LILLE**

**CORRIGÉ**

Année : 1999

**Spécialité : RESTAURANT**

ÉPREUVE : Technologie Professionnelle

**C.A.P.**

Folio

N° du sujet : 99-253

Temps maximum alloué :

Coefficient :

1/5

5 - (10 pts)

PLAT	RÉGION	PLAT	RÉGION
Baekehoff	<i>Alsace</i>	Beurre Blanc	<i>Pays Nantais</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>

6 - Cochez la bonne affirmation : (10 pts)

- a) Le clavelin est : une bouteille
- b) La chaptalisation c'est : ajouter du sucre au moût
- c) Le Chablis rouge est : n'existe pas
- d) Le jéroboam représente : 4 bouteilles
- e) Le ouillage consiste à : compléter le manque de vin en tonneau

7 - A l'aide de la liste ci-dessous, citez l'élément de base des boissons suivantes (10 pts)

BOISSONS	ELEMENT DE BASE
Grand Marnier	<i>Orange</i>
Kirsch	<i>Cerise</i>
Calvados	<i>Cidre</i>
Curaçao	<i>Orange</i>
Chartreuse	<i>Plantes</i>
Malibu	<i>Noix de Coco</i>
Get 27	<i>Menthe</i>
Triple sec	<i>Orange</i>
Bénédictine	<i>Plantes</i>
Rhum Brun	<i>Canne à sucre</i>

**ACADÉMIE DE LILLE**

**CORRIGÉ**

Année : 1999

**Spécialité : RESTAURANT**

ÉPREUVE : Technologie Professionnelle

**C.A.P.**

Folio

N° du sujet : 99 253

Temps maximum alloué :

Coefficient :

2/5

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 : RESTAURANT

ÉPREUVE : Technologie Professionnelle

C.A.P.

Folio

N° du sujet : 99-253

Temps maximum alloué :

Coefficient :

3/5

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

<b>Nom du client :</b> DUPONT	<b>Prénom :</b> Maurice			
<b>Adresse :</b> 3, Rue de la Pomme - 75002 PARIS				
<b>N° de téléphone :</b> 01.30.12.24.12				
<b>Nationalité :</b> F	<b>N° Carte Identité :</b> CA / 2212			
<b>Profession :</b> Représentant				
<b>Adresse société :</b> IBM - 17 Avenue du Champs d'Or - 51000 REIMS				
<b>N° de téléphone :</b> 3.00.10.12.30	<b>Fax :</b> 03.30.12.10.47			
<b>SÉJOURS ANTÉRIEURS</b>				
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
<b>26/03/97</b>	<b>28/03/97</b>	<b>1</b>	<b>305</b>	<b>DP (demi-pension)</b>
<b>Observations particulières, consignes (paiement, réduction, autres)</b>				
<p>- 15 % de réduction sur B&amp;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 : RESTAURANT**

ÉPREUVE : Technologie Professionnelle

**C.A.P.**

Folio

N° du sujet : 99-253

Temps maximum alloué :

Coefficient :

4/5

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

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

**ACADÉMIE DE LILLE**

**CORRIGÉ**

Année : 1999

**Spécialité : RESTAURANT**

ÉPREUVE : Technologie Professionnelle

**C.A.P.**

Folio

N° du sujet : 99-253

Temps maximum alloué :

Coefficient :

5/5

# FICHE DE NOTATION

E P 2

N° du candidat **C.A.P.**

--	--	--	--	--	--	--	--

Postes de notation	Notes
<b><u>Technologie Professionnelle</u></b>	
Technologie Restaurant	$\frac{\dots}{2} / 80 = \dots / 40$
Technologie Hébergement	$\frac{\dots}{15} / 30 \times 4 = \dots / 8$
<b>TOTAL</b>	$\dots / 48$
<b><u>Sciences Appliquées</u></b>	
Question I	$\dots / 20$
Question II	$\dots / 10$
Présentation et Orthographe	$\dots / 2$
<b>TOTAL</b>	$\dots / 32$

Émargement des correcteurs	N	..... / 80
	Note à transmettre pour le <b>C.A.P.</b> N = ..... / 20 ..... en points entiers	

ACADÉMIE DE LILLE		Année 1999	
Spécialité : RESTAURANT			
Épreuve : EP 2		Coefficient : 4	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"><b>C.A.P.</b></div> FN
N° du sujet : 99 - 253	Temps maximum alloué : 2 h		Folio /