

**TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE et  
SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION,  
A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS**

Durée :  
2 h 00 C.A.P.  
2 h 30 B.E.P.

EP2.

**BEP HOTELLERIE RESTAURATION DOMINANTE  
RESTAURANT**

**CAP RESTAURANT**

**Ce corrigé comporte 8 pages**

## SCIENCES APPLIQUÉES A L'HYGIENE

CAP BEP

### I - LES DIFFÉRENTS MICROBES

- 1 - Le microbe est un être microscopique.
- 2 - Les moisissures.  
Les levures ou champignons microscopiques.  
Les bactéries.  
Les virus.

0,5	0,25
1	

### II - LA PHYSIOLOGIE DES BACTÉRIES

- 1 - Besoins de substances nutritives.  
Besoin en eau  
Rôle du pH (degré d'acidité)  
Besoin en gaz (oxygène, gaz carbonique)  
Influence de la température.
- 2 - \* Mort de tous les microbes  
\* Mort de certains microbes pathogènes  
\* Multiplication ralentie.

1,5	,5
1,5	,5

### III - LES MALADIES ALIMENTAIRES DUES AUX MICROBES

- 1 - Gastro-entérite  
Fièvres typhoïdes et paratyphoïdes  
**Brucellos**  
Tularémie  
Hépatite virale A  
Dysenterie bacillaire.
- 2 - Salmonelles  
Staphylocoque doré/pathogène  
Clostridium perfringens  
Bacille botulisme/Clostridium botulinum  
Entérocoque  
Escherichia coli  
Proteus.

1,5	1,5
1	2

### IV - L'HYGIENE DU PERSONNEL

- 1 - Dès la prise du travail  
Après passage au toilette  
Après éviscération  
Après épluchage  
Après opération de nettoyage  
Après manipulation des cageots, emballages  
Après avoir fumé, toussé  
Avant contact divers avec des aliments à haut risque de développement microbien  
viandes, oeufs, plats cuisinés à l'avance  
Avant hachage de viandes, crudités  
Avant la préparation de farces, mayonnaises, crème pâtissière.

1	1
---	---

- 2 - Commande d'eau non manuelle (à pédale, à genou, à cellule électronique)  
 Distributeur de savon bactéricide automatique  
 Essuie mains à usage unique jetable ou air chaud  
 Poubelle  
 Brosse à ongles (Iégumierie)

Y	
1	1

#### V - L'HYGIENE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

- 1 - \* Estampille communautaire d'abattoir  
 \* Numéro minéralogique du département  
 \* Numéro d'identification de l'abattoir dans le département  
 \* Viande pouvant circuler dans tous les pays de la CEE.

2	2
---	---

- 2 - V.H.R. : Viande Hachée Réfrigérée conditionnée  
 V.H.S. : Viande Hachée Surgelée conditionnée  
 D.L.C. : Date Limite de Consommation  
 D.L.U.O. : Date Limite d'Utilisation Optimale  
 P.C.A. : Plat Cuisiné à l'Avance

1,25	2,5
------	-----

#### VI - L'HYGIENE DE LA CONSERVATION DES ALIMENTS

- 1 - \* 0 à + 2°C sous glace  
 \* 0 à + 4°C  
 \* 0 à + 6°C  
 \* 0 à + 8°C  
 \* + 5 à 15°C

1,25	1,25
------	------

- 2 - Abaissement de la température à coeur (inférieur ou égale à + 10°C)  
 en moins de deux heures.

1	1
---	---

- 3 - \* Cellule de refroidissement rapide  
 \* Cellule de congélation rapide.

1	1
---	---

#### SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

##### 1 - LES CONSTITUANTS DES ALIMENTS

1 -

	GROUPES D'ALIMENTS	NUTRIMENT PRINCIPAL
1	Viandes, abats, poissons, crustacés, coquillages, oeufs	Protides
2	Les produits laitiers	Calcium
3	Les corps gras	Lipides
4	Les féculents - les produits sucrés	Glucides
5	Les légumes et fruits crus	Vitamines sels minéraux
6	Les légumes et fruits cuits	Sels minéraux Fibres
7	Les boissons	Eau

3,5	3,5
-----	-----

- 2 - \* Les vitamines hydrosolubles  
\* Les vitamines liposolubles.
- 3 - Vitamine C : agrumes, fruits acides, légumes non féculants  
Vitamine A : foies, beurre, jaune d'oeuf, lait entier

II - LE GROUPE DES PRODUITS LAITIERS

- 1 - Les produits laitiers
- 2 - Le lait - les fromages
- 3 - Le calcium

III - L'EQUILIBRE DES MENUS

- 1 -Non
- 2 - Apport protidique trop important  
Apport glucidique important  
Manque de légumes crus.

SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS

ECLAIRAGE

- 1 - Assurer un niveau d'éclairage suffisant  
Eviter l'éblouissement  
Permettre de discerner les formes sans effort  
Eviter les contrastes et les zones d'ombres  
Permettre un rendu de couleur  
Eviter les dégagements de chaleur trop important pour le personnel et les aliments  
Etre stable.
- 2 - 1 - fils d'alimentation  
2 - tube en verre  
3 - électrode  
4 - filament  
5 - atmosphère gazeuse  
6 - revêtement fluorescent  
7 - culots ballast
- 3 - Eclairage direct  
Eclairage indirect  
Eclairage diffus  
Eclairage mixte

	<u>CAP</u>	<u>BEP</u>
2 - * Les vitamines hydrosolubles * Les vitamines liposolubles.	2	2
3 - Vitamine C : agrumes, fruits acides, légumes non féculants Vitamine A : foies, beurre, jaune d'oeuf, lait entier	2	2
<u>II - LE GROUPE DES PRODUITS LAITIERS</u>		
1 - Les produits laitiers	0,5	0,5
2 - Le lait - les fromages	1	1
3 - Le calcium	0,5	0,5
<u>III - L'EQUILIBRE DES MENUS</u>		
1 -Non	0,5	0,5
2 - Apport protidique trop important Apport glucidique important Manque de légumes crus.		1
<u>SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS</u>		
<u>ECLAIRAGE</u>		
1 - Assurer un niveau d'éclairage suffisant Eviter l'éblouissement Permettre de discerner les formes sans effort Eviter les contrastes et les zones d'ombres Permettre un rendu de couleur Eviter les dégagements de chaleur trop important pour le personnel et les aliments Etre stable.	1,5	1,5
2 - 1 - fils d'alimentation 2 - tube en verre 3 - électrode 4 - filament 5 - atmosphère gazeuse 6 - revêtement fluorescent 7 - culots ballast	3,5	3,5
3 - Eclairage direct Eclairage indirect Eclairage diffus Eclairage mixte		1

**1/ Compléter le tableau sur les fromages :**

6 | i2

A.O.C.	REGIONS	PATE / CRÔUTE
CHAOURCE	<i>Champagne</i>	<i>P.M.C.F.</i>
ROQUEFORT	<i>Aveyron ('Rouergue)</i>	<i>P.P.C.N.</i>
LIVAROT	<i>Normandie</i>	<i>P.M.C.L.</i>
BRIE DE MELUN	<i>Ile de France</i>	<i>P.M.C.F.</i>
ST-NECTAIREZ	<i>Auvergne</i>	<i>P.P.N.C.</i>
BLEU DE GEX	<i>Franche-Comté</i>	<i>P.P.N.C.</i>

**2/ Quel est le rôle d'un sommelier ?**

1 | 2

*(Libre choix)*

**3/ Citer deux fourchettes placées à droite :**

1 | 2

*Fourchette à huîtres*

*Fourchette à escargot.~*

**4/ Citer quatre personnes formant une brigade de restaurant :**

2 | 4

*Maître d'hôtel*

*Chef de rang*

*Demi-chef de rang*

*Commis de suite ou commis débarasseur*

**1/ Donner la définition des termes suivants :**

4 4

**Chaptalisation** : Action de rajouter du sucre dans le moût

**Collage** : A pour but de précipiter au fond certains éléments en suspension dans le vin

**Ouillage** : Maintien des tonneaux pleins par remplissage du vin de même qualité afin d'éviter les contacts avec l'air

**Sulfitage** : Action de rajouter du SO<sub>2</sub> dans le moût

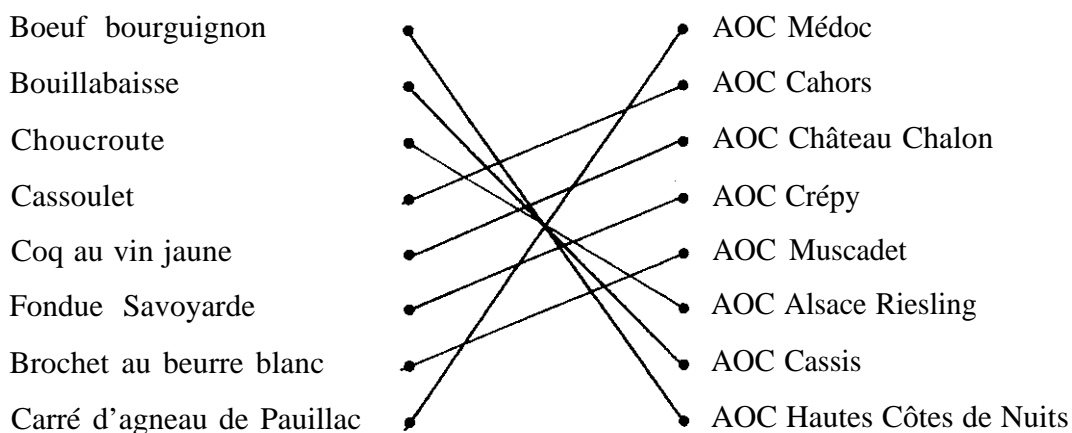
**2/ Compléter le tableau suivant**

6 6

BOISSONS	EAU DE VIE DE	PAYS
RHUM	Canne à sucre	Antilles
VODKA	Céréales	Russie
COGNAC	Vin	France
TEQUILA	Agave bleu	Mexique
ARMAGNAC	Vin	France
WHISKY	Céréales	Ecosse

**3/ Accorder les plats et les vins de la même région :**

8 8



4/ Compléter le tableau suivant :

A.O.C.	REGION	COULEUR
TAVEL	<i>Vallée du Rhône</i>	<i>Rosé</i>
MUSCADET	<i>Val de Loire</i>	<i>Blanc</i>
CHATEAU D'YQUEM	<i>Bordelais</i>	<i>Blanc</i>
ST-AMOUR	<i>Beaujolais</i>	<i>Rouge</i>
VOLNAY	<i>Bourgogne</i>	<i>Rouge</i>
CHABLIS	<i>Bourgogne</i>	<i>Blanc</i>

### CAP UNIQUEMENT

5/ Répondre par FAIRE DRESSER ou FAIRE MARCHER :

**Omelette aux fines herbes** : *Faire marcher*

**Daube de boeuf**: *Faire dresser*

**Entrecôte grillée** : *Faire marcher*

**Poulet cocotte** : *Faire dresser*

**1/ Enumérer le personnel composant une brigade de réception :**

*Directeur, le patron  
 Directeur d'hébergement  
 Réceptionniste, le caissier  
 Réceptionniste de nuit (ou night-auditor), veilleur  
 Standardiste*

5      5  
 (1 pt par bonne  
 réponse)

**2/ Qu'est-ce qu'un voyageur ?**

*C'est un professionnel du tourisme qui organise des séjours et des voyages*

réponse bonne :  
 1      2  
 (rép. incomplète :  
 0,5      1)

**3/ Citer 3 types d'établissements homologués par le ministère responsable :**

*Hôtels de tourisme  
 Résidences de tourisme  
 Camping*

1,5      3  
 (par bonne  
 réponse :  
 0,5      1)

**4/ Citer 5 moyens de paiement dans un hôtel :**

*Espèces,  
 devises,  
 chèques bancaires ou postaux,  
 cartes bancaires,  
 cartes *accréditatives*,  
 chèques vacances*

2,5      5  
 (par bonne  
 réponse :  
 0,5      1)

**(BEP Uniquement)**

**5/ Donner 5 mentions obligatoires sur une facture :**

*Date de rédaction de la note  
 Date et lieu d'exécution de la prestation  
 Raison sociale et nom de l'établissement  
 Catégorie de classement officiel  
 Nom du client (sauf opposition)  
 Numéro de la ou des chambres louées  
 Durée de location ou du séjour  
 Libellé et prix des prestations fournies  
 Mention « prix nets » ou « service compris »*

-      5  
 (1,pt par  
 bonne rép.)