

SCIENCES APPLIQUÉES A L'ALIMENTATION

CAP BEP

1.1 - Voir annexe.

1 1

1.2 - Voir annexe.

1 1

1.3 -

7 7

ALIMENTS	QUANTITE DE L'ALIMENT	% EAU	QUANTITE D'EAU (en mL)
Thé	250 mL	100 %	250 mL
Oeuf	60 g	75 %	$\frac{60 \times 75}{100} = 45 \text{ mL}$
Pain	100 g	35 %	$\frac{35 \times 100}{100} = 35 \text{ mL}$
Orange	120 g	95 %	$\frac{95 \times 120}{100} = 114 \text{ mL}$
TOTAL			444 mL

2 - Rôle plastique (eau cellulaire)

Rôle fonctionnel de transport de déchets et nutriments.

3.1 - Eau des boissons

Eau des aliments.

1 1

3.2 - Quantité d'eau/jour = 2,5 L d'eau

1 1

SCIENCES APPLIQUÉES AUX EQUIPEMENTS

1.1 - Une eau dure.

1 1

1.2 - Le titre hydrotimétrique ou degrés TH ou "TH.

1 1

2 - * Entartrage et corrosion des canalisations

* Blocage des systèmes de sécurité des appareils

* Traces de calcaire sur la vaisselle, les sanitaires

* Linge "rêche", "dur", sec, cassant.

* Augmentation de la consommation d'énergie des appareils, des produits lessive, de la consommation de linge... (4 réponses au choix)

4 4

3 - Un adoucisseur d'eau.

1 1

4 - L'eau à traiter circule de haut en bas dans le corps d'échange, sur des billes de résines. Celle-ci est chargée d'ions Na⁺ et les cède à l'eau. En échange, elle fixe les ions Ca²⁺. La résine est alors saturée en ions Ca²⁺. Il faut la régénérer en ions Na⁺. => c'est la permutation sodique.

2 3

5 - Pour régénérer la résine en ions Na⁺.

1

SCIENCES APPLIQUÉES A L'HYGIENE

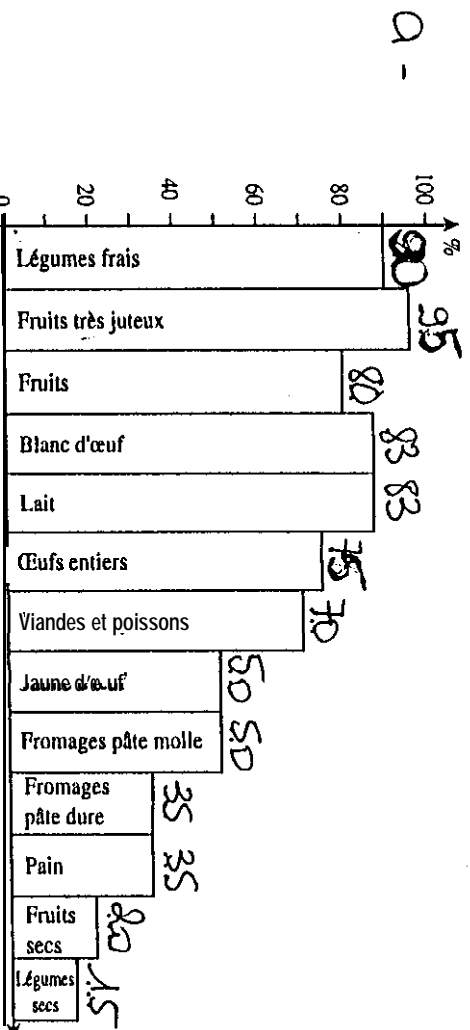
- 1 - Levures
- 2 - Moisissures - Bactéries - Virus
- 3 - Fongicide : qui tue les champignons
Bactéricide : qui tue les bactéries.
- 4 - - 18°C : arrêt de la multiplication des micro-organismes
+ 4°C : multiplication ralentie des micro-organismes
+ 37°C : multiplication intense des micro-organismes
+ 120°C : destruction des micro-organismes
- 5 - La sporulation

CAP BEP	
1	1
3	3
2	2
4	4
	2

DOCUMENT 1 :

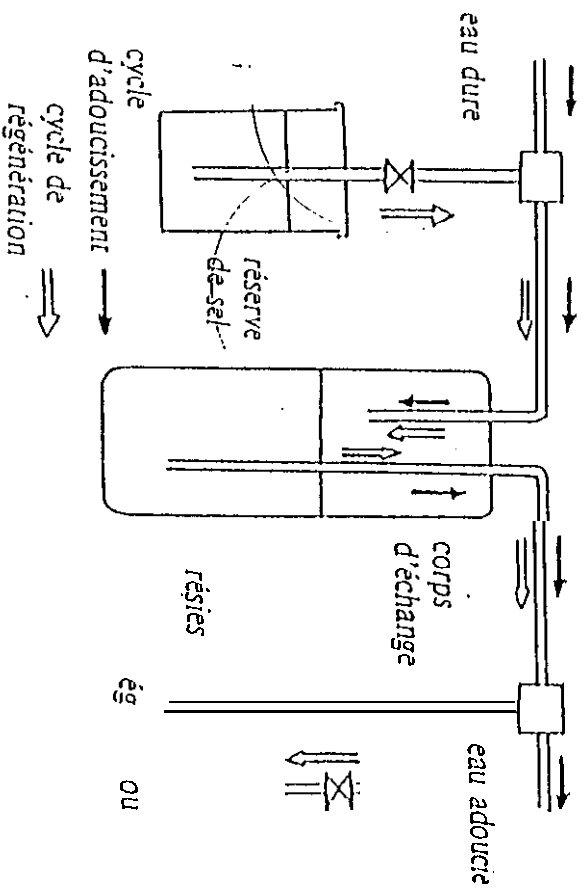
ANNEXES
(CORRIGÉ)

Document 1 : Teneur en eau des aliments usuels



b - Teneur moyenne : 60%.

UMF





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
<i>(1 pt par bonne réponse)</i>	

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

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

réponse	bonne :
1	2
<i>(rép. incomplète : 0,5 1)</i>	

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

*Hôtels de tourisme
 Résidences de tourisme
 Camping*

1,5	3
<i>(par bonne réponse : 0,5 1)</i>	

4/ Citer 5 moyens de paiement dans un hôtel :

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

2,5	5
<i>(par bonne réponse : 0,5 1)</i>	

(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
<i>(1 pt par bonnerép.)</i>	

	CAP	3EP
<p>1/ L'accueil d'un client comporte quatre phases. Quelles sont-elles ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prendre contact • Prendre en charge • Assurer la continuité • Prendre congé 	<p>4 (1 pt ré)</p>	<p>4 tr bonne nse)</p>
<p>2/ Citer les différents types de bons d'agence</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon sans valeur • Bon de dépôt (deposit) • Bon forfait • Bon plein crédit 	<p>4 (1 pt ré)</p>	<p>4 tr bonne nse)</p>
<p>3/ Donner six fonctions du caissier :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etablissement de la situation journalière, résultats de la main-courante • Coffre forts des clients (dépôts de valeurs et espèces) • Règlements comptants (extras, achats divers comptants) • Vérifications et contrôles de la caisse • Opérations de change • Paiement des débours • Encaissements des notes clients, des recettes comptants • Tenue et gestion des comptes débiteurs divers • Mise à jour des comptes clients • Gestion des arrhes • Tenue de la main-courante 	<p>6 (1 pt ré)</p>	<p>6 tr bonne nse)</p>
<p>4/ Donner la définition des cinq termes suivants :</p> <p>Allotement : C'est un contingent (ou ensemble) de chambres mise à la disposition d'un agent de voyage ou voyageur, par l'hôtelier, pour des périodes précises, selon des conditions contractuelles.</p> <p>Cardex : Répertoire de la clientèle érisiante.</p> <p>Débours : Dépenses faites par l'hôtelier pour le compte du client.</p> <p>Taux d'occupation : Nombre de chambres louées divisé par le nombre de chambres disponibles x 100</p> <p>Indice de fréquentation : Nombre de clients logés divisé par nombre de chambres louées.</p>	<p>5 (1 pt ré,</p>	<p>5 tr bonne nse)</p>

5/ La modification de la réservation. Citer les différentes étapes :

Demande de modification
Vérifier les nouvelles disponibilités
Supprimer l'ancienne réservation
Confirmation au client
Enregistrement de la nouvelle réservation
Classement

3 3
 (0,5 pt par bonne
 réponse
 enlever 1 pt si
 l'ordre n'est pas
 respecté)

6/ Nommer quatre produits d'accueil que l'on peut mettre dans la chambre :

Papier lettre avec entête
Dépliants internes à l'établissement
Dépliants touristiques
Menus
Cartes bar et service des étages
Fiche petit-déjeuner
Répertoire des numéros des différents services
Utilisation des différents appareils
Utilisation du téléphone et indicatifs divers
Fiche commentaires et appréciations

2 2
 (0,5 pt par bonne
 réponse
 ne pas compter
 les produits mis
 dans la salle de
 bain)

CAP UNIQUEMENT

8/ Citez 4 types de débours :

Journaux, magazines
Cigarettes, timbres
Places de spectacles, cinémas
Billets de train, avion
Taxi
Blanchisserie extérieure
Fleuriste. achats divers

4 -
 (1 pt par bonne
 réponse)

TECHNOLOGIE DE RESTAURANT

CAP BEP

1/ Compléter le tableau sur les fromages :

6 12

A.O.C.	REGIONS	PATE / CROUTE
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-NECTAIRE	<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 ?

(Libre choix)

3/ Citer deux fourchettes placées à droite :

Fourchette à huîtres

Fourchette à escargots

4/ Citer quatre personnes formant une brigade de restaurant

Maître d'hôtel

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de suite ou commis débarasseur