

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

Durée :
2 h 00 C.A.P.

CAP HEBERGEMENT

| CADRE RESERVE AUX CORRECTEURS | | |
|-------------------------------|-------------|----------|
| | NOTE C.A.P. | NOTE BEP |
| SCIENCES APPLIQUEES | | |
| TECHNOLOGIE CUISINE | | |
| TECHNOLOGIE RESTAURANT | | |
| TECHNOLOGIE HEBERGEMENT | | |
| TOTAL | | |

Ce sujet comporte 8 pages

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

CAP BEP

1 - A partir du document 1 en annexe, répondez aux questions suivantes :

1.1 - Notez en haut de chaque aliment sa teneur moyenne en eau.

1 1

1.2 - Evaluer la teneur moyenne des aliments en eau (réponse en %).

1 1

1.3 - Un petit déjeuner est composé comme suit :

- une grande tasse de thé (250 mL)
- un oeuf à la coque (60 g)
- deux tartines de pain (100 g)
- une orange (120 g)

Calculez la quantité d'eau apportée par ce repas.

Présentez vos réponses dans le tableau ci-dessous

7 7

| ALIMENTS | QUANTITE DE L'ALIMENT | % EAU | QUANTITE D'EAU (en mL) |
|----------|-----------------------|-------|------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

2 - Citez les deux principaux rôles de l'eau dans l'organisme.

2 2

3 - L'apport hydrique correspond à la quantité d'eau fournie à l'organisme pour compenser ses pertes.

3.1 - D'où provient l'apport hydrique de l'organisme ?

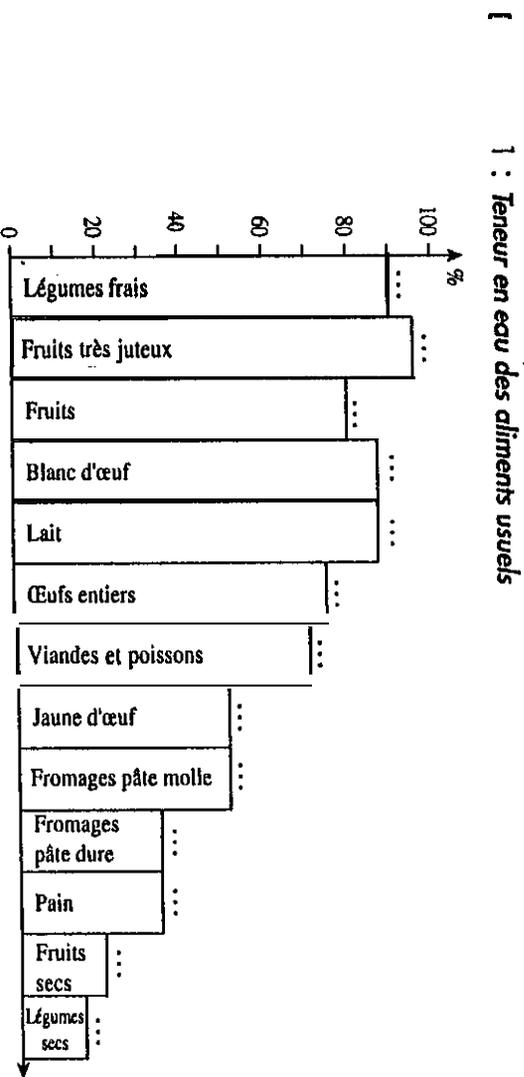
1 1

3.2 - Indiquez la quantité d'eau nécessaire à l'organisme par jour

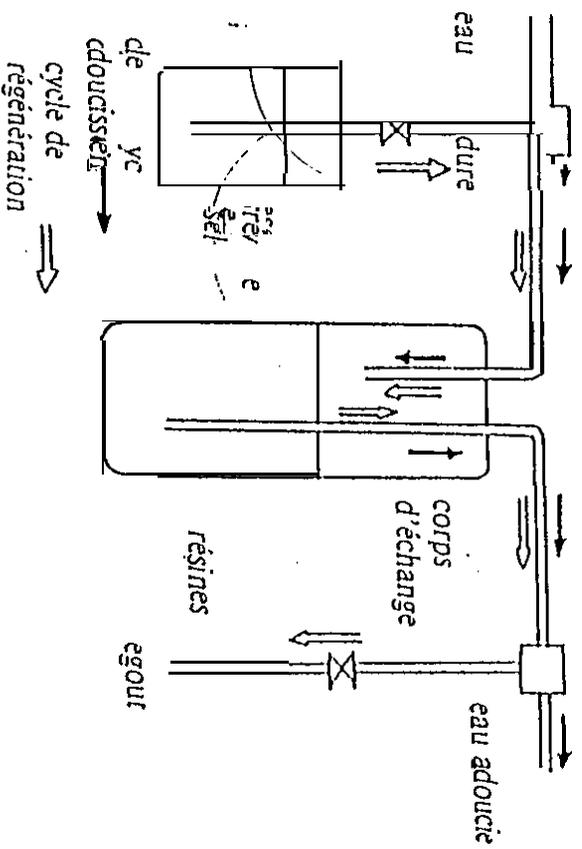
1 1

ANNEXES

DOCUMENT 1 :



DOCUMENT 2 :



SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS

CAP BEP

1 - 1.1 - Comment appelle-t-on une eau contenant du calcaire ?

1.2 - Quelle unité de mesure utilise-t-on pour déterminer la teneur en sels de calcium et magnésium d'une eau ?

2 - Citez 4 conséquences d'une telle eau dans son utilisation quotidienne, sur les appareils, le linge, la vaisselle et les sanitaires.

3 - Quel type d'appareil ou installation permet de débarrasser l'eau du calcaire ?

4 - A partir du schéma en annexe (doc. 2), expliquez le principe de fonctionnement de l'installation citée à la question 3.

BEP UNIOUEMENT

5 - Pourquoi est-il nécessaire d'utiliser régulièrement du sel régénérant dans cet appareil ?

| | |
|---|---|
| 1 | 1 |
| 1 | 1 |
| 4 | 4 |
| 1 | 1 |
| 2 | 3 |
| | 1 |

SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE

AP **BEP**

1 - Quel est le micro-organisme utilisé lors de la fabrication du pain ?

2 - Ce micro-organisme appartient à la catégorie des champignons. Citez trois autres types de micro-organismes.

3 - A l'office, vous utilisez un produit vaisselle ayant une action fongicide et bactéricide. Que signifient ces deux termes ?

Fongicide : _____

Bactéricide : _____

4 - Indiquez l'action des températures suivantes sur le développement des micro-organismes.

| | |
|---------|--|
| 18°C | |
| t 4°C | |
| + 37°C | |
| + 120°C | |

1

1

3

3

2

4

4

2

BEP UNIOUEMENT

5 - Certaines bactéries se transforment pour résister à des températures supérieures à 100°C.

Quel nom donne-t-on à cette transformation ?

1/ Enumérer le personnel composant une brigade de réception :

5

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

1

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

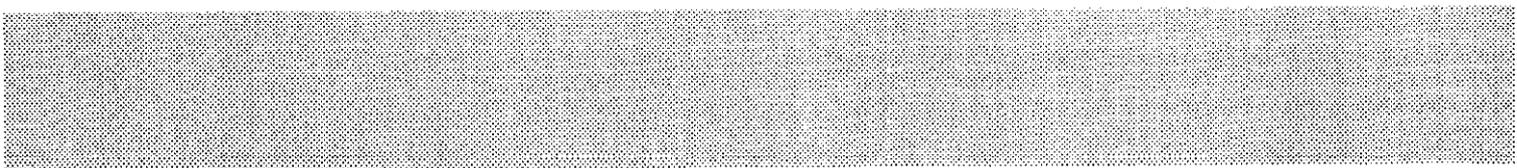
1,5

4/ Citer 5 moyens de paiement dans un hôtel :

2,5

(BEP Uniquement)

5/ Donner 5 mentions obligatoires sur une facture :



TECHNOLOGIE
SPECIALITE HEBERGEMENT

CAP | EP

1/ L'accueil d'un client comporte quatre phases. Quelles sont-elles ?

4

- _____
- _____
- _____
- _____

2/ Citer les différents types de bons d'agence :

4

- _____
- _____
- _____
- _____

3/ Donner six fonctions du caissier :

6

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

4/ Donner la définition des cinq termes suivants :

5

Allotement : _____

Cardex : _____

Débours : _____

Taux d'occupation : _____

Indice de fréquentation : _____

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

3

;

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

2

- _____
- _____
- _____
- _____

CAP UNIQUEMENT

8/ Citez 4 types de débours :

- _____
- _____
- _____
- _____

1/ Compléter le tableau sur les fromages :

12

| A.O.C. | REGIONS | PATE / CROUTE |
|---------------|---------|---------------|
| CHAOURCE | | |
| ROQUEFORT | | |
| LIVAROT | | |
| BRIE DE MELUN | | |
| ST-NECTAIRE | | |
| BLEU DE GEX | | |

2/ Quel est le rôle d'un sommelier ?

1 2

3/ Citer deux fourchettes placées à droite :

1 2

4/ Citer quatre personnes formant une brigade de restaurant :

2 4
