

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>	Session juin 1999	Feuille : 1/10	N° d'anonymat
EXAMEN : BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION (les 3 options) Epreuve : EP2 ⇒ Technologie Professionnelle (le tronc commun)			
Durée : 1 H 45 (à titre indicatif)		Coef :	
NOM :		Prénom :	

✂

EXAMEN : BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION (les 3 options) Epreuve : EP2 ⇒ Technologie Professionnelle (le tronc commun)			N° d'anonymat
---	--	--	---------------

Partie commune aux trois options

A - CUISINE : (21 points)

1ère Question : LES CUISSONS

7

Cuisson par ragoût à brun :

Classez dans l'ordre chronologique les phases techniques de la cuisson d'une estouffade Bourguignonne en utilisant les chiffres et nombres de 1 à 14 :

<i>PARER, DEGRAISSER LA PIECE</i>	<i>PORTER A EBULLITION, AJOUTER BOUQUET GARNI</i>
<i>SINGER, TORREFIER</i>	<i>DRESSER EN PLATS CREUX</i>
<i>EGOUTTER LES MORCEAUX, RISSOLER</i>	<i>DECANTER</i>
<i>DETAILLER EN MORCEAUX</i>	<i>CUIRE A COUVERT AU FOUR A 200°C</i>
<i>AJOUTER LA GARNITURE D'APPELLATION, MIJOTER</i>	<i>MOILLER AVEC LA MARINADE, REDUIRE</i>
<i>METTRE LA SAUCE AU POINT</i>	<i>RISSOLER LA G. A., DEGRAISSER</i>
<i>MARINER</i>	<i>MOILLER AU FOND BRUN CLAIR</i>

NE RIEN INSCRIRE SUR LES PARTIES GRISÉES

2ème Question : LES SAUCES ET LES LIAISONS

4

Pour chaque sauce spécifiée dans le tableau à compléter, indiquez le type par une lettre et le ou les modes de liaison par un chiffre :

Type de sauce

A	Sauce blanche
B	Sauce brune
C	Sauce émulsionnée froide stable
D	Sauce émulsionnée chaude instable

Mode de liaison

1	A base de réduction
2	A base de féculent
3	A base de jaunes d'œuf
4	A base de corps gras émulsionné

⇒ Complétez :

	<i>Type</i>	<i>Mode</i>
Sauce TARTARE		
Sauce BIGARRADE		
Sauce MORNAY		
BEURRE BLANC NANTAIS		

3ème Question : LES POISSONS, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES

3

A partir des plats du tableau ci-dessous, précisez pour chaque produit de base, par 2 croix :

- son lieu de vie,
- sa forme ou sa classification botanique,

	<i>Rivière</i>	<i>Mer</i>	<i>Poisson</i>		<i>Crustacés</i>	<i>Mollusques</i>
			<i>rond</i>	<i>plat</i>		
Filets de sole Doria						
Quenelles d'écrevisse Nantua						
Dos de bar grillé au fenouil						
Chipirons à l'encre						
Homard à la Thermidor						
Filet de sandre aux épices						

NE RIEN INSCRIRE SUR LES PARTIES GRISÉES

4ème Question : LES GARNITURES

Les garnitures classiques du tableau suivant ont toujours un élément de base associé à leur appellation.

3,5

Mettez la lettre correspondant à la bonne association :

<i>Dénomination</i>	<i>Base</i>	<i>Lettre</i>	<i>Base</i>
SOISSONNAISE		A	Asperges
DUBARRY		B	Epinards
ARGENTEUIL		C	Carottes
SAINT GERMAIN		D	Haricots blancs
FLORENTINE		E	Laitue
CHOISY		F	Choux fleurs
CRECY		G	Petits pois

5ème Question : LES VIANDES DE BOUCHERIE

Cochez dans les cases les réponses exactes :

3,5

1° Dans quel animal trouve-t-on de la fraise ?

BŒUF VEAU AGNEAU PORC

2° Dans quel animal de boucherie et dans quel morceau détaille-t-on une Mutton chop ?

BŒUF VEAU AGNEAU PORC

Morceau choisi ⇒

3° Quelle est la catégorie des morceaux suivants ?

GITE GIGOT D'AGNEAU TENDRONS DE VEAU

4° Dans quel morceau de bœuf détaille-t-on une entrecôte ?

TRANCHE GRASSE PALERON MILIEU DE TRAIN DE COTES DESOSSE

NE RIEN INSCRIRE SUR LES PARTIES GRISÉES

Partie commune aux trois options

B - HÉBERGEMENT : (21 points)

1ère Question

6

a) La franchise

Obligations du franchisé :

-
-
-

Le franchiseur apporte :

-
-
-

b) Les chaînes hôtelières

Complétez le tableau en mettant une croix dans la case correspondant au classement de la chaîne ou enseigne indiquée.

3

Chaînes ou enseignes	Volontaires	Intégrées
Mercure		
Best Western		
Climat de France		
Novotel		
Logis de France		
Relais et Châteaux		

NE RIEN INSCRIRE SUR LES PARTIES GRISÉES

2ème Question : L'HOMOLOGATION

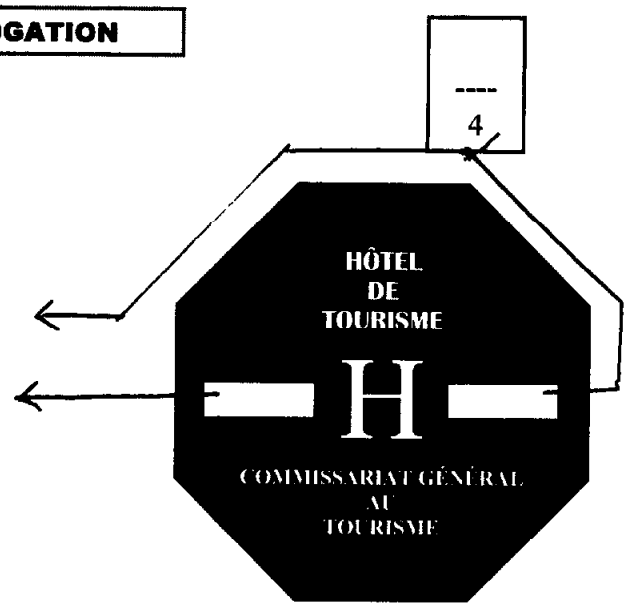
a) Où trouve-t-on ce panneau ?

4

b) Quel type d'informations figurent à droite et à gauche du H ?

.....
.....

c) Qui délivre ce panneau ?



3ème Question : LA RÉSERVATION

Quels sont les moyens qui préservent l'hôtelier des « no-show » ?

5

-
-
-
-
-

4ème Question

Termes hôteliers à définir :

3

→ ARRHES :

→ DEBOURS :

→ MINI-BAR :

NE RIEN INSCRIRE SUR LES PARTIES GRISEES

Partie commune aux trois options

C - RESTAURANT : (21 points)

1ère Question

3

VRAI ou FAUX. Cochez la bonne réponse.

- | | V | F |
|---|--------------------------|--------------------------|
| a) Jadis le vin de Bordeaux était dit « CLAIRET », « CLARET » chez les clients anglais ; c'était un vin clair, rosé. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| b) Les appellations « Muscadet, Muscadet de Sèvre et Maine et Muscadet des Côtes de la Loire » peuvent être suivies de la mention « Val de Loire » exemple : « Muscadet Val de Loire ». | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

En dégustation, certains sens sont sollicités :

- 1 – l'olfaction
- 2 – le goût
- 3 – la vue

Attribuez à chaque expression le numéro du sens correspondant :

La robe d'un vin est perçue par	
Le bouquet du vin est perçu par	
La limpidité d'un vin est perçue par	
Le moelleux d'un vin est perçu par	

NE RIEN INSCRIRE SUR LES PARTIES GRISÉES

2ème Question

Vins et Boissons. Replacez dans sa région d'origine les vins et les boissons ci-dessous.

4

Exemple : Rivesaltes

14

Picpoul de Pinet	
Cassis	
Béarn	
Condrieu	
Riesling	
Chinon	
Cahors	
Arbois	

Crépy	
Calvados XO	
Macvin	
Chartreuse	
Cointreau	
Fixin	
Rosé des Riceys	
Maury	

Régions proposées :

1	Bordelais	8	Jura
2	Côtes de Provence	9	Savoie
3	Sud-Ouest (vignobles)	10	Bourgogne
4	Côtes du Rhône	11	Normandie
5	Alsace	12	Champagne
6	Val de Loire	13	Roussillon
7	Languedoc		

NE RIEN INSCRIRE SUR LES PARTIES GRISÉES

3ème Question

2

Donnez les définitions des abréviations ci-dessous :

- A.B.A. :
- A.B.V. :

Dans quelle famille rangez-vous les boissons de marques suivantes :

BOISSONS

Cinzano
Noilly-Prat
Campari
Ambassadeur
Casanis
Suze

FAMILLES PROPOSEES

- 1 – ABA SPIRITUEUX ANISE
- 2 – ABV VERMOUTH
- 3 – ABV QUINQUINA
- 4 – ABA BITTER
- 5 – ABA GENTIANE

4ème Question

3

Connaissance des produits :

a) La législation française réserve le mot caviar aux seuls œufs de :

b) Beluga, Oscietre et Sevruga sont trois espèces de caviar : **VRAI** / **FAUX**

c) Les huîtres : citez les deux espèces d'huîtres rencontrées en France :

-
-

La région Poitou-Charentes est-elle une région ostréicole ? **OUI** / **NON**

Si **OUI** quel est le nom de la région d'élevage ?.....

Sur une bourriche d'huîtres, si vous voyez inscrite la mention « catégorie TG » quelle en est la signification ?

-

NE RIEN INSCRIRE SUR LES PARTIES GRISÉES

5ème Question

9

Réalisez l'accord régional en fonction du tableau ci-dessous et des restaurants (restaurant + plat + fromage + vin). Vous ne pouvez utiliser que les propositions figurants dans la liste **Annexe 1**.

<i>RESTAURANTS</i>	<i>PLATS</i>	<i>FROMAGES</i>	<i>VINS</i>
Arrambide St-Jean Pied de Port (64)			
Dragée Nancy (54)			
Vercingétorix Clermont Ferrand (63)			
La Côte d'Or Saulieu (21)			
Jean Bardet Tours (37)			
Les Crayères Reims (51)			
Le Savagnin Lons le Saulnier (39)			
Le St Dominique Rocamadour (46)			
Richard Coutanceau La Rochelle (17)			

NE RIEN INSCRIRE SUR LES PARTIES GRISÉES

Annexe 1

LISTE DES PLATS PROPOSES ET IMPOSES

- TOURIN DU LOT
- POULET BASQUAISE
- SAUCISSES AUX LENTILLES DU PUY
- SAUCISSES DE MONTBELIARD
- GOUGERE
- POTE E LORRAINE
- GIGOT DE CHEVRE
- ANDOUILLETTE DE TROYES
- CHAUDREE D'AUNIS

LISTE DES VINS PROPOSES ET IMPOSES

- AOVDQS COTES DE TOUL
- AOC BEARN
- AOC FIXIN
- AOVDQS COTES D'AUVERGNE
- AOC BOUZY
- AOC MENETOU-SALON
- AOC L'ETOILE
- AOC CAHORS
- AOVDQS HAUT POITOU

LISTE DES FROMAGES PROPOSES ET IMPOSES

- MUNSTER-GEROME
- SELLES SUR CHER
- CHAOURCE
- BLEU DE GEX
- CHABICHOU
- OSSAU IRATY
- FOURME DE MONTBRISON
- EPOISSES
- CABECOUC

ACADÉMIE DE POITIERS	Session Juin 1999	Feuille : 1/3	N° d'anonymat
EXAMEN : BEP HÔTELLERIE - RESTAURATION (option Cuisine)			
Epreuve : EP2 ⇒ Technologie Professionnelle (partie spécifique)			
Durée : 1 H 45 (à titre indicatif)		Coef :	
NOM :		Prénom :	

EXAMEN : BEP HÔTELLERIE - RESTAURATION (option Cuisine)			N° d'anonymat
Epreuve : EP2 ⇒ Technologie Professionnelle (partie spécifique)			

Partie spécifique Cuisine

(21 points)

1ère Question : les potages

—
4,5

Reportez dans les cases vierges les numéros des familles de potages :

<i>Appellations</i>	
	FRENEUSE
	CRESSONNIÈRE
	PARISIEN
	ARGENTEUIL
	AGNÈS SOREL
	GARBURE
	SOUPE A L'OIGNON
	CONSOMMÉ BRUNOISE
	GASPACHO

<i>Familles de potages</i>	
Potages clairs	1
Potages liés à base de légumes frais	2
Potages taillés	3
Crèmes et veloutés	4
Soupes régionales	5
Potages froids étrangers	6

2ème Question : les pâtes

3,5

Associez les noms des pâtes aux appellations de plat en reportant les numéros dans les cases correspondantes :

<i>Pâtes</i>	
1	Pâte brisée
2	Pâte feuilletée
3	Pâte à crêpes
4	Pâte à choux

<i>Appellations</i>	
MILLE FEUILLES	
TARTE BOURDALOUE	
GLANDS	
CRÊPES SOUFFLÉES	
TARTE TATIN	
RELIGIEUSES	
PITHIVIERS	

NE RIEN INSCRIRE DANS LES PARTIES GRISÉES

3 ème Question : liaison froide positive en cuisine centrale

7

Attribuez à chaque phase de fabrication de la liaison froide positive, un numéro de 1 à 7 dans un ordre chronologique.

Plat fabriqué : Navarin d'agneau

	<i>Stockage du plat à 0° / +3°C en enceinte réfrigérée spécifique</i>
	<i>Fabrication en continu du navarin à une T° finale de +63°C à cœur du produit</i>
	<i>Refroidissement en moins de 2 H de +63°C à 0° / +3°C à cœur du produit</i>
	<i>Transport dans un véhicule réfrigéré à 0° / +3°C vers le lieu de consommation</i>
	<i>Conservation des P.C.A. pendant 5 jours à 0° / +3°C à cœur du produit</i>
	<i>Mise en barquettes multiportions des navarins, operculage, marquage du produit (Etiquette sanitaire)</i>
	<i>Remise en T° des navarins de 0° / 3°C à +63°C à cœur du produit</i>

4ème Question : analyse sensorielle

2

Lors de la mise au point d'une sauce, vous utilisez des termes précis. Associez-les sur le tableau suivant :

SALÉE, TERNE, ACIDULÉE, BRILLANTE, ÉPAISSE, ARÔME DE FOND BRUN, NAPPANTE, GOÛT PRONONCÉ DE MOUTARDE

ASPECT	ODEUR	SAVEUR	TEXTURE

NE RIEN INSCRIRE DANS LES PARTIES GRISÉES

5ème Question : termes culinaires / appellations

4

Mots croisés :

HORIZONTAL

- 1 - Garniture à base d'épinards.
- 2 - Récipient de cuisson, essentiellement utilisé pour pocher.
- 3 - Synonyme de fariner légèrement un marbre à pâtisserie.
- 4 - Façonner des choux ou éclairs à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille.

VERTICAL

- 1 - Garnir le fond d'un récipient ou d'un cercle à tarte.
- 2 - Concentrer un liquide par évaporation.
- 3 - A la surface du poisson, entailler à l'aide d'un couteau.
- 4 - Séparer les graines de céréales après cuisson.

