

ACADÉMIE DE POITIERS	Session Juin 1999	Feuille : 0	N° d'anonymat
EXAMEN : BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION (option Restaurant)			
Epreuve : EP2 ⇔ Technologie Professionnelle			
Durée : 1 H 45 (à titre indicatif)	Coef :		
NOM :	Prénom :		
EXAMEN : BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION (option Restaurant)			N° d'anonymat
Epreuve : EP2 ⇔ Technologie Professionnelle			

RESTAURANT

Durée : 1 h45 (à titre indicatif) (total sur 84 pts)

Répartition des 84 pts :

1 - Tronc commun aux 3 options :

- Technologie Cuisine :	sur 21 pts	} 10 Pages
- Technologie Hébergement :	sur 21 pts	
- Technologie Restaurant :	sur 21 pts	

2 - Partie spécifique :

- Option Cuisine :	sur 21 pts	→ 5 Pages
--------------------	------------	-----------

ACADÉMIE DE POITIERS	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)			N° d'anonymat
Epreuve : EP2 ⇒ Technologie Professionnelle (le tronc commun)			

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

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 :

4

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

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,

3

	<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

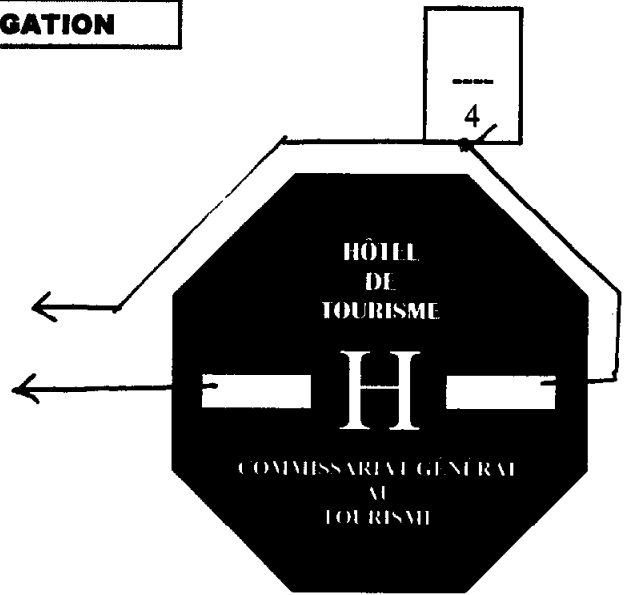
2ème Question : L'HOMOLOGATION

a) Où trouve-t-on ce panneau ?

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 » ?

-
-
-
-
-

4ème Question

Termes hôteliers à définir :

→ ARRHES :

→ DEBOURS :

→ MINI-BAR :

4

5

3

NE RIEN INSCRIRE SUR LES PARTIES GRISÉES

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 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 : 1/5	N° d'anonymat
EXAMEN : BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION (option Restaurant) Epreuve : EP2 ⇨ Technologie Professionnelle (partie spécifique)			
Durée : 1 H 45 (à titre indicatif)		Coef :	
NOM :		Prénom :	

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

Partie spécifique Restaurant

(21 points)

1ère Question

2

Cochez d'une croix la réponse exacte.

⇒ **Chaptaliser c'est :**

- a) une maladie du vin -----
- b) ajouter des levures au moût -----
- c) apport de sucre au moût -----

⇒ **L'ouillage c'est :**

- a) l'opération qui consiste à séparer le vin de ses dépôts -----
- b) l'arrêt de la fermentation par adjonction d'alcool -----
- c) l'opération qui consiste à tenir toujours pleins les fûts
pendant leur séjour en cave -----

⇒ **Quels sont les trois cépages utilisés en champagne ?**

- 1)
- 2)
- 3)

2ème Question

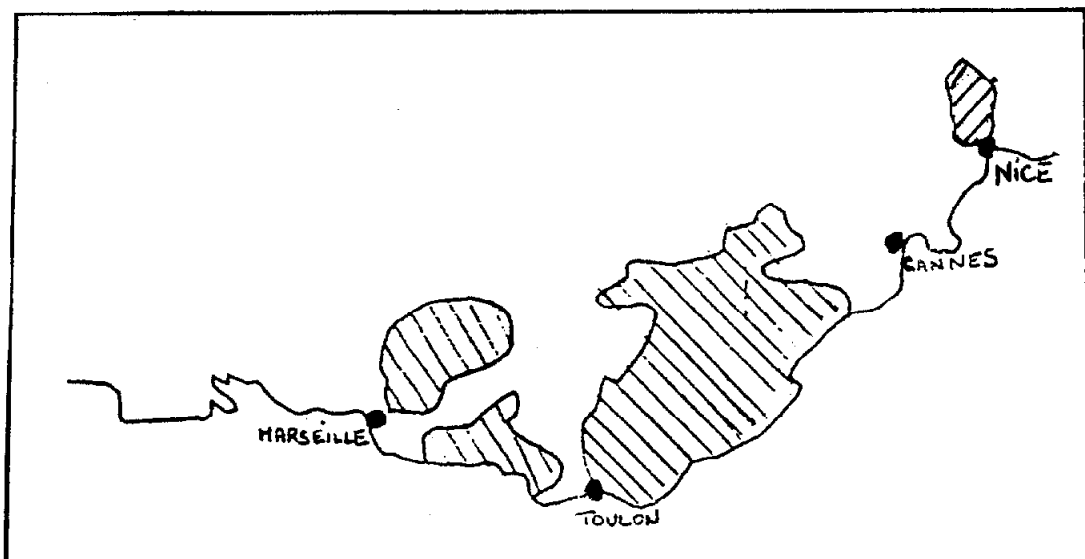
—
3,5

Complétez le tableau ci-dessous : (*indiquez cépage principal*)

VINS	RÉGION	CÉPAGE
<i>Saint-Amour</i>		
<i>Gigondas</i>		
<i>Rosette</i>		
<i>Riesling</i>		
<i>Château Yquem</i>		
<i>Château Margaux</i>		
<i>Meursault</i>		

3ème Question

—
2,5



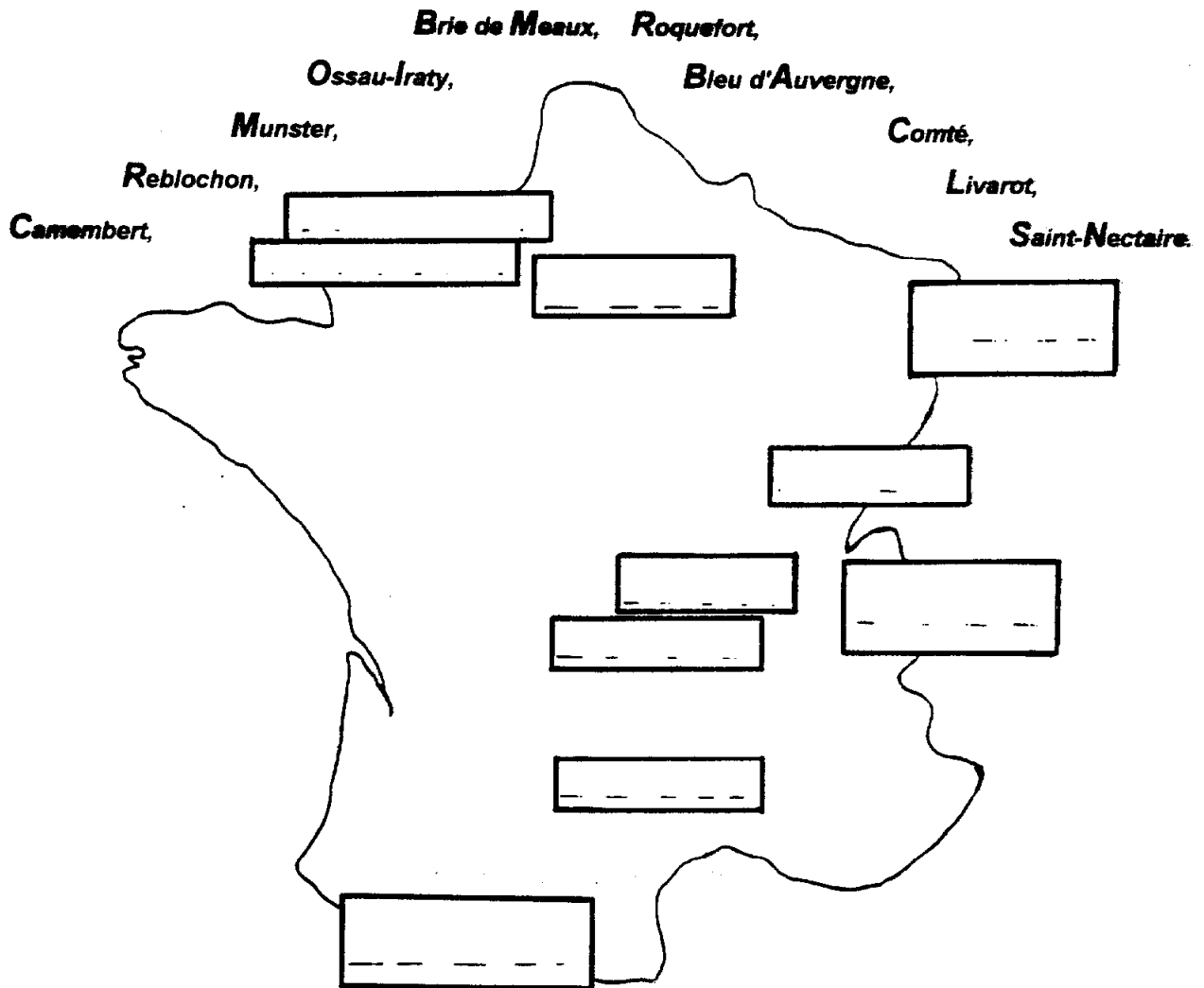
a) Quel est le vignoble visualisé de façon hachée dans la carte ci-dessus :

.....

6ème Question

2,5

Remettez les 10 fromages cités dans leur région de création :



7ème Question

—
4,5

Les jambons :

Entourez la bonne réponse pour chacun des jambons ci-dessous :

- | | | |
|-----------------------------------------------|------|-----|
| <input type="checkbox"/> Jambon de Paris | CUIT | CRU |
| <input type="checkbox"/> Jambon de Bayonne | CUIT | CRU |
| <input type="checkbox"/> Jambon d'York | CUIT | CRU |
| <input type="checkbox"/> Jambon de Westphalie | CUIT | CRU |

Proposez des accompagnements ou condiments ainsi qu'un vin régional pour déguster le jambon de Bayonne :

.....

.....

.....

ACADÉMIE DE POITIERS	SESSION juin 1999	Feuille : 1 / 10	N° d'anonymat
EXAMEN : BEP HOTEL-REST. (option restaurant) CAP RESTAURANT			
Epreuve : EP2 - Sciences appliquées			
Durée :		Coef :	
NOM :		Prénom :	

EXAMEN : BEP HOTEL-REST (option restaurant) CAP RESTAURANT	N° d'anonymat
Epreuve : EP2 - Sciences appliquées	

Le candidat au BEP traite toutes les questions
 Le candidat au CAP traite les trois parties I - II - III

CAP
/ 30

BEP
/ 36

I - SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION : (10 points)

Les caractéristiques de l'eau que vous servez régulièrement dans votre restaurant sont présentées en ANNEXE 1.

1.1 Quels sont les rôles de l'eau dans notre organisme ? Trois réponses exigées. (3 pts)

1.2 Relevez les éléments minéraux qui sont apportés par cette eau. (1 pt)

1.3 D'où proviennent les éléments minéraux contenus dans cette eau ? (0,5 pt)

Ne rien inscrire sur les parties grisées

1.4 Indiquez le rôle dans notre organisme : (2 pts)

• du calcium :

• du sodium :

1.5 Pour être commercialisée, une eau minérale doit être potable. Donnez la définition et cinq caractéristiques d'une eau potable. (3,5 pts)

Ne rien inscrire sur les parties grisées

II - SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE : (10 points)

Le monde microbien est très diversifié. Certains micro-organismes sont pathogènes, d'autres utiles.

2.1 Qu'est ce qu'un micro-organisme pathogène ? (1 pt)

2.2 Certains micro-organismes utiles permettent la fabrication d'aliments.

Dans la liste suivante :

a) Entourez les six aliments qui sont issus de fermentation,

b) Reliez les aliments que vous avez entourés au micro-organisme qui est en jeu. (3 pts)

CONFITURE ◆

CHOUCROUTE ◆

◆ LEVURES

SAUCISSE ◆

PAIN ◆

BEURRE ◆

◆ MOISSURES

BIERE ◆

YAOURT ◆

MAYONNAISE ◆

FROMAGE ◆

◆ BACTERIES

VINAIGRE ◆

	Feuille : 4/10

Ne rien inscrire sur les parties grisées

	Feuille : 4/10
--	-----------------------

2.3 Le vin est une boisson fermentée.

2.3.1 Comment appelle-t-on cette fermentation ? (1 pt)

2.3.2 Quel est l'agent de cette fermentation ? (1 pt)

2.3.3 Quels sont les produits formés ? (2 pts)

2.3.4 Quelles sont les conditions favorables à cette fermentation ? (2 pts)
(4 réponses exigées)

Ne rien inscrire sur les parties grisées

**III - SCIENCES APPLIQUÉES AUX ÉQUIPEMENTS ET INSTALLATIONS DES LOCAUX
PROFESSIONNELS : (10 points)**

L'eau courante qui alimente votre restaurant est régulièrement contrôlée. Les résultats de l'analyse de cette eau sont donnés en ANNEXE 2.

3.1 Quels traitements peut subir l'eau pour abaisser la quantité de micro-organismes ? (2 pts)
(2 réponses exigées)

3.2 Dans ce document, on parle de dureté de l'eau. Qu'est-ce que cela signifie ? (1 pt)

3.3 Que signifient les indications T.H. et °F mentionnées sur l'analyse ? (2 pts)

Ne rien inscrire sur les parties grisées

3.4 D'après l'analyse, l'eau de votre restaurant est-elle dure ou douce ? (1 pt)

3.5 Donnez trois inconvénients liés à l'utilisation de l'eau dure dans votre profession. (3 pts)

3.6 Quelle solution proposeriez-vous pour éviter les inconvénients de l'eau dure ? (1 pt)

	Feuille : 7/10

Ne rien inscrire sur les parties grisées

	Feuille : 7/10
--	-----------------------

QUESTIONS SPÉCIFIQUES AU BEP : (6 points)

L'eau de Javel est un désinfectant largement utilisé dans votre profession. Un document concernant l'utilisation de l'eau de Javel est joint en ANNEXE 3

4.1 Relevez et justifiez les conseils de stockage de l'eau de Javel. (3 pts)

4.2 Relevez et justifiez les conseils d'utilisation de l'eau de Javel. (2 pts)

	Feuille : 8/10

Ne rien inscrire sur les parties grisées

	Feuille : 8/10
--	-----------------------

4.3 Pour être efficace, la désinfection se fait toujours après le nettoyage. Pourquoi ? (1 pt)

Ne rien inscrire sur les parties grisées

Caractéristiques de l'eau minérale servie dans votre restaurant

ANNEXE 1

Photo: J. DAMASE

Bouteille conçue exclusivement pour l'usage de l'eau minérale de VOLVIC dans l'U.L. Conditionnement autorisé par le Ministère de la Santé. Sources Clavix - Société des Eaux de VOLVIC - 63530 VOLVIC - PUY-DE-DÔME - FRANCE. Conserver dans un endroit propre et sec et à l'abri de la lumière. A consommer de préférence avant fin 1998.

DANONE
Une Société du Groupe Danone.

3 057640 100178

L'EAU MINERALE DU PAYS DES VOLCANS

Une eau pour la santé.

VOLVIC convient tout particulièrement dans certains régimes, notamment pour les affections urinaires (calculs) en raison de sa faible teneur en calcium, dans les régimes des troubles et maladies de la nutrition - car elle favorise l'élimination accrue des déchets métaboliques - et dans tous les régimes qui motivent une restriction sodée (affections cardio-vasculaires, hypertension artérielle, néphropaties...). Elle est également indiquée sous forme de tampon, pulvérisation, nébulisation pour les soins dermatologiques.

Le corps de l'homme est constitué pour les 2/3 d'eau, qui est renouvelée en moyenne tous les 10 à 15 jours : en une année près d'une tonne traverse ainsi l'organisme.

Un adulte de 70 kg a besoin normalement d'un apport d'eau quotidien d'environ 2,5 litres (un nourrisson âgé d'un mois et pesant 4 kg a besoin chaque jour du 1/6^e de son poids en eau).

Cet apport est réalisé pour près de la moitié par la boisson, qui passe dans le sang puis dans les cellules.

Ces quelques chiffres soulignent l'importance d'un apport hydrique équilibré et de qualité.

Une eau minérale pour tous et pour tous les jours.

En raison de son exceptionnelle pureté et de la qualité de sa minéralisation, l'eau de VOLVIC est à la fois une eau de consommation courante pour tous et une eau de régime, sans contre-indication.

ANALYSE*		CARACTÉRISTIQUES
(mg/litre - milliéquivalents/litre)		
Calcium	9,9	Faiblement minéralisée,
Magnésium	6,1	VOLVIC se distingue par sa richesse
Sodium	9,4	en silice et la présence de certains oligo-
Potassium	5,7	éléments rares (en particulier du
Chlorures	8,4	vanadium).
Nitrates	6,3	Équilibrée,
Sulfates	6,9	VOLVIC a un pH neutre, elle n'est
Bicarbonates	65,3	ni calcaire ni agressive.
Silice 30 mg/l - Minéralisation totale à 180°C		Très peu sodée,
(résidu sec) 109 mg/l - Titre hydrotimétrique : 5°2		elle ne contient que 0,009 g de sodium
français - pH7 - Température de l'eau en toute		par litre.
saison 8°C. *(20.4.1989)		

Document publicitaire :
Société des eaux de Volvic

Document 1

Résultats de l'analyse de l'eau courante qui alimente votre établissement

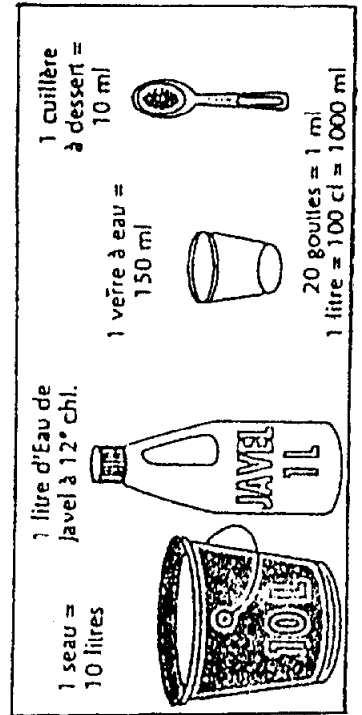
DURETÉ TH	ACIDITÉ pH	CHLORURES mg/l	SULFATES mg/l	NITRATES mg/l	NITRITES mg/l	AMMONIUM mg/l	MÉTAUX mg/l	PESTICIDES (lindane)	COLIFORMES FÉCAUX/100 ml
30° F	7,20	26	25	43 (1)	inf. à 0,05	inf. à 0,05	inf. à 0,1	inf. à 0,02	0
NORMES	entre 6,5 et 9	250	250	50	0,1	0,5	0,2	0,1	0

(Document : ville de NIORT)

Document 2

Informations générales sur l'eau de "Javel"

- L'Eau de Javel et le concentré doivent être stockés à l'abri de la lumière et de la chaleur, et hors de la portée des enfants.
- L'Eau de Javel à 12°chl (flacons de 1, 2 ou 4 litres) se conserve au moins 1 an.
- Le concentré à 48°chl (doses-recharges, beringots) doit être dilué après l'achat, en tous cas dans les 2 1/2 à 3 mois qui suivent la date de fabrication inscrite sur l'emballage.
- L'Eau de Javel doit toujours être utilisée seule : ne jamais la mélanger avec un autre produit d'entretien (produit détergent, désinfectant, détartrant).
- Pour bien désinfecter, l'Eau de Javel doit toujours être utilisée avec de l'eau froide.



Ne rien inscrire sur les parties grisées

Feuille : 10/10

ANNEXE 2

Feuille : 10/10