

B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION
Option CUISINE
C.A.P. CUISINE

SUJET

EPREUVE : EP2 - Technologies professionnelles et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

	B.E.P.	C.A.P.
DUREE :	2 h 30	2 h 00
COEFFICIENT :	6	4

Le présent sujet comporte 2 parties A et B

- A - Technologies professionnelles (14 points)
- B - Sciences appliquées (6 points)

La partie A est composée de 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8

La partie B est composée de 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8

Chacune des parties A et B devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelé l'intitulé de la partie concernée.

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen.

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisée.

Partie : CUISINE

B.E.P. - C.A.P. : toutes les questions

1 - Les viandes de boucherie (B.E.P. - C.A.P.)

a) Choisir la pièce de viande appropriée pour permettre la réalisation des préparations culinaires suivantes :

Filet de boeuf - Noix ou sous-noix - Selle d'agneau - Jambon -
Train de côtes - Jarret de veau - Epaule d'agneau - Carré de porc.

Préparation Culinaire	Pièce de viande
▪ Curry d'agneau	
▪ Escalope de veau viennoise	
▪ Côte de boeuf grillée	
▪ Côte de porc sautée charcutière	
▪ Tournedos sauté châtelaine	
▪ Osso bucco milanaise	
▪ Lamb chop grillé aux herbes de Provence	
▪ Rouelle de porc braisé dijonnaise	

b) Identifier le nom des morceaux sur cet animal :

LE PORC	MORCEAUX	
	1	PIED
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	TRAVERS

Groupement "Est"	Session 2000	SUJET
B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION Option CUISINE		code :
C.A.P. CUISINE		
Epreuve : EP2 - Technologies professionnelles et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	Durée Totale B.E.P. : 2 h 30 Durée Totale C.A.P. : 2 h 00	Coef. B.E.P. : 6 Coef. C.A.P. : 4
Partie : Technologies professionnelles		page 1/8

2 - Les corps gras (B.E.P. - C.A.P.)

Qu'est-ce que le point critique d'un corps gras ?

.....
.....
.....
.....

3 - Les potages (B.E.P. - C.A.P.)

Associer le légume de base à l'appellation du potage :

Choux-fleurs - Lentilles - Pois cassés - Laitues - Carottes - Oignons.

Potage	Légume de base
▪ Potage Esaü	
▪ Gratinée	
▪ Crème Dubarry	
▪ Potage Crecy	
▪ Velouté Choisy	
▪ Potage Saint Germain	

3 - Education du goût (B.E.P. - C.A.P.)

Retrouver la saveur fondamentale des produits cités ci-dessous :

Produit	Saveur
▪ Citron	
▪ Cacao	
▪ Crème d'anchois	
▪ Miel	

5 - Les modes de cuisson (B.E.P. - C.A.P.)

Attribuez à chacune des préparations culinaires, le mode de cuisson approprié proposé ci-dessous :

Rôtir - Griller - Braiser - Frire - Pocher -
Poêler - Sauter - Cuire en ragoût.

Préparation Culinaire	Mode de cuisson
▪ Escalope de dinde Chasseur	
▪ Blanquette de veau à l'ancienne	
▪ Navarin d'agneau	
▪ Aiguillette de boeuf Bourgeoise	
▪ Mixed Grill	
▪ Carré d'agneau persillé	
▪ Fritots de cervelle sauce Orly	
▪ Canetons aux olives	

6 - Le vocabulaire culinaire (B.E.P. - C.A.P.)

Retrouvez le terme culinaire pour chaque définition proposée :

Terme Culinaire	Définition
	Tête, cou, ailerons, gésier, coeur et foie des volailles ou des gibiers à plumes.
	a) Pour le beurre clarifié : éliminer l'écume, puis changer le beurre de récipient pour bien le séparer du petit lait. b) Pour la viande : changer une préparation (ragoût) de récipient afin d'en éliminer la garniture aromatique.
	Éliminer la coquille des oeufs durs ou des oeufs mollets.
	Remuer une sauce ou une crème avec une spatule pour favoriser et régulariser son refroidissement tout en évitant la formation d'une peau en surface.
	a) Faire caraméliser les sucs d'une viande au fond d'un récipient de cuisson. b) Pratiquer de petites cannelures à l'aide d'une pince sur les crêtes d'une tarte, tourte, pâtés pour en favoriser la présentation.
	Avant de cuire un aliment, le recouvrir entièrement de mie de pain ou de chapelure après l'avoir passer dans de l'anglaise.
	Éliminer la peau de certains légumes ou fruits en les immergeant pendant quelques secondes dans de l'eau bouillante et en les rafraîchissant immédiatement (tomates, pêches).
	Mettre des fruits à tremper dans de l'alcool afin qu'ils s'imprègnent du parfum (zestes d'oranges, fruits confits...).

7 - Législation sur les plats cuisinés à l'avance (B.E.P. - C.A.P.)

a) Indiquez les températures de stockage pour la conservation des plats cuisinés :

En liaison froide positive :	En liaison froide négative :
------------------------------------	------------------------------------

b) Le temps nécessaire à la remise en température des plats cuisinés doit se faire en :
(cochez la bonne réponse)

En moins de 1Heure <input type="checkbox"/>	En moins de 3 Heures <input type="checkbox"/>
---	---

c) Afin de respecter la législation des plats cuisinés à l'avance, indiquez sur le tableau ci-dessous la bonne température nécessaire :

(cochez la bonne réponse)

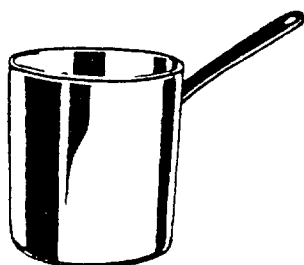
+ 25°c <input type="checkbox"/>

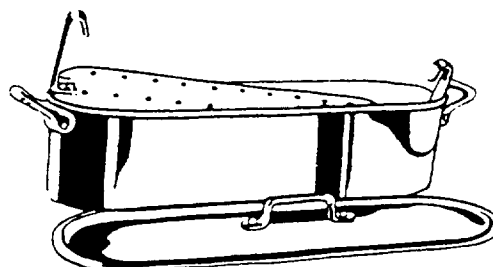
+ 41°c <input type="checkbox"/>

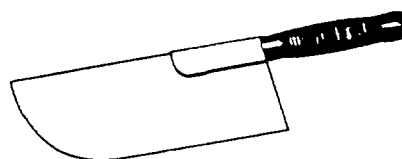
+ 63°c <input type="checkbox"/>

8 - La batterie de cuisine (B.E.P. - C.A.P.)

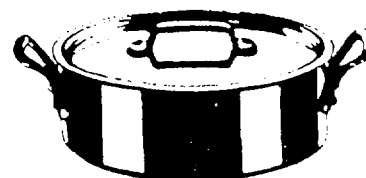
Identifiez les ustensiles suivants :











9 - Les épices - Les aromates (B.E.P. - C.A.P)

Associer aux préparations culinaires suivantes une épice ou un aromate :

Cannelle	Clou de girofle	Muscade	Paprika
Safran	Vanille	Coriandre	Genièvre

(une seule réponse par préparation).

Préparation Culinaire	Epices - Aromates
▪ Légumes à la Grecque	
▪ Béchamel	
▪ Compote de pommes	
▪ Gigue des chevreuils Grand Veneur	
▪ Crème caramel	
▪ Goulasch	
▪ Pot au feu	
▪ Paella	

Partie : RESTAURANT

B.E.P. uniquement

1 - Accords mets et vins (B.E.P. uniquement)

Accorder un vin de la liste ci-dessous à chacun des mets suivants :

Fleurie	Bandol blanc	Sauternes	Château-Chalon
Muscadet sur lie	Muscat d'Alsace	Madiran	Maury

• Asperges sauce mousseline.....
• Confit de canard.....
• Plateau de fruits de mer.....
• Marquise au chocolat noir.....
• Foie gras de canard et ses toasts.....
• Poularde aux morilles et au vin jaune.....
• Bouillabaisse.....
• Assiette de charcuterie lyonnaise.....

2 - Les fromages (B.E.P. uniquement)

Elaborer un plateau de fromages franc-comtois en vous aidant des appellations ci-dessous :

Epoisses	Morbier	Reblochon	Bleu de Gex
Crottin de Chavignol	Comté	Brie de Meaux	Munster
Roquefort	Mont d'Or	Chaource	

3 - Les vins (B.E.P. uniquement)

Compléter le tableau suivant en précisant la région de production et la couleur de chaque appellation.

	Région de production	Couleur
• Moulin à vent		
• Etoile		
• Crépy		
• Riesling		
• Tavel		

4 - Les différentes formules de restauration (B.E.P. uniquement)

En vous aidant de la liste des différentes formules de restauration, indiquer devant chaque définition le nom de la formule de restauration correspondant.

Le snack-bar - la restauration rapide - la cafétéria - le coffee-shop - le pub - le drugstore - le bar à vin - la crêperie - la pizzeria - la ferme auberge - le grill - le restaurant avec buffet - le restaurant brasserie haut de gamme - la restauration gastronomique.

	: Unité de restauration intégrée dans un ensemble comprenant différents centres d'intérêts (boutiques, vente de denrées à emporter, jeux vidéo, bowling....).
	: Unité de restauration haut de gamme qui garantit un accueil, un confort, un service et une cuisine de grande qualité.
	: Implanté en milieu rural, ce type de restauration est souvent exploité par des agriculteurs.
	: Cette formule de restauration est exploitée en libre-service.

Partie : HEBERGEMENT

B.E.P. uniquement

1- Entretien des chambres (B.E.P. uniquement)

Pour l'entretien des chambres, donner la définition d'une chambre

- en recouche :
- à blanc :

2 - Affichages obligatoires (B.E.P. uniquement):

Cocher les 5 affichages obligatoires à l'extérieur de l'hôtel.

Affichages obligatoires ?	
• Fiche réservation	<input type="checkbox"/>
• Fiche Kardex	<input type="checkbox"/>
• Overbooking	<input type="checkbox"/>
• Panonceau de classement	<input type="checkbox"/>
• Plan des chambres	<input type="checkbox"/>
• Prix de location des chambres à la journée	<input type="checkbox"/>
• Prix des petits déjeuners	<input type="checkbox"/>
• Prix minima et maxi de la pension et demi-pension	<input type="checkbox"/>
• Rooming-List	<input type="checkbox"/>
• Taxe de séjour par personne (per capita)	<input type="checkbox"/>

3 - Fonctions et responsabilités (B.E.P. uniquement):

Citez 5 fonctions et responsabilités principales du concierge d'hôtel.

- -----
- -----
- -----
- -----
- -----