

CORRIGE**B.E.P. : Traiter l'ensemble des questions. - C.A.P. : Questions n°1 à 5.****Partie Hébergement****Question 1**

- | | | |
|-----------------------|---------------|---------------|
| 1 - RECEPTION-ACCUEIL | 2 - PRESSING | 3 - BOUTIQUE |
| 4 - CONCIERGERIE | 5 - RECEPTION | 6 - TELECOPIE |
| 7 - COFFRES | 8 - SALON | 9 - DIRECTION |
| | 10 - CAISSE | |

Question 2

Veilleur de nuit ou concierge de nuit ou Night Auditor.

Entre 2 heures et 4 heures du matin. (tolérance dans la réponse + ou - 1 heure).

Au room-service ou à la cafétéria.

A facturer le petit-déjeuner sur la chambre du client.

Question 3

Le mot brunch vient de la contraction de Breakfast et de Lunch.

Présenté sous forme de buffet, il permet un compromis entre le petit-déjeuner et le déjeuner.

A l'appréciation du jury (liste à titre indicative et non exhaustive)

Boissons chaudes : café, thé, chocolat, lait,....

Autres boissons: jus de fruits, jus de légumes, eaux, vins légers,...

Pain/Viennoiseries : pain, baguette, biscotte, croissant, pain au chocolat,...

Beurre/Confiture : confitures diverses, marmelade, sirop d'érable, miel,...

Fruits : fruits frais, compote,...

Produits laitiers : fromages, fromage frais, yaourts,...

Céréales : pétales de maïs, riz soufflé, porridge....

Charcuterie : charcuteries diverses, jambons....

Plats chauds : œufs, saucisses, légumes, rôtis, volailles.....

Entre 10 heures et 14 heures (tolérance dans la réponse + ou - 1 heure).

Groupement "Est"	Session 2000	CORRIGE
B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION Option HEBERGEMENT		code :
C.A.P. HEBERGEMENT		
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 1/4

Question 4

Un DEBOURS

350 Frs TTC

Question 5

Accepter plus de réservations qu'il n'y a de chambres disponibles.

Question 6

Au delà de cette heure l'hôtelier se réserve le droit de louer la chambre à un passant.

Question 7

$$\frac{\text{Nombre de chambre louées}}{\text{Nombre de chambres louables}} \times 100$$

Question 8

<i>France</i>	Allemagne	Autriche	Belgique
Espagne	Finlande	Irlande	Italie
Luxembourg	Pays-Bas	Portugal	

Toutes les questions sont à traiter par les candidats au B.E.P. et au C.A.P.

Partie Restaurant

Question 1

4 techniques différentes pour la réalisation d'un cocktail.

Directement au verre

Verre à mélange

Shaker

Mixer

Question 2

Appellations	Régions
Ex. : Crépy	SAVOIE
CASSIS	PROVENCE
PATRIMONIO	CORSE
ROSE des RICEYS	CHAMPAGNE
SAINT-AMOUR	BEAUJOLAIS
SANCERRE	VAL DE LOIRE
SAUTERNES	BORDELAIS

Question 3

Gewürztraminer / Muscat / Riesling / Tokay Pinot Gris.

Question 4

Fromage	Origine	Lait	Pâte	Croûte
CAMEMBERT	Normandie	Vache	Molle	Fleurie
MUNSTER	Alsace	Vache	Molle	Lavée
ROQUEFORT	Rouergue	Brebis	Persillée	Naturelle

Questions à traiter uniquement par les candidats au B.E.P.**Partie Cuisine****Question 1**

Saupoudrer de farine et faire colorer au four.

Question 2

Spécialités	Origine
Ex : Choucroute	ALSACE
BABA au RHUM	LORRAINE
CASSOULET	SUD-OUEST
FAR	BRETAGNE
FLAMICHE	NORD
MATELOTE	ALSACE
ŒUFS MEURETTE	BOURGOGNE
PIPERADE	PAYS BASQUE
PISSALADIÈRE	PROVENCE

Question 3

Affirmation	Interdit	Obligatoire
Essuyer le gros matériel de cuisson.	X	
Laver les légumes.		X
Rentrer les aliments ou préparations chaudes dans la chambre froide.	X	
Se laver les mains à l'arrivée en cuisine		X
Balayer à sec le sol de la cuisine.	X	
Laver les fines herbes dans une eau légèrement javellisée.		X
Mettre les épluchures sur la planche à découper.	X	
Ranger au fur et à mesure les aliment dans l'attente d'être cuits.		X
Porter la toque ou le calot.		X
Poser les récipients par terre.	X	
Débrancher es machines avant de les nettoyer.		X
Porter des chaussures fermées.		X

Question 4

- a - concentration / dessécher / pasteurisation
- b - réfrigération
- c - congélation / cryogénie / surgélation.

BAREME

	C.A.P. / 70	B.E.P. / 70
HEBERGEMENT		
- Question 1	20 points	10 points
- Question 2	8 points	4 points
- Question 3	15 points (5 + 8 +2)	9 points (4 + 4 + 1)
- Question 4	8 points	4 points
- Question 5	4 points	2 points
- Question 6	/	4 points
- Question 7	/	2 points
- Question 8	/	5 points
TOTAL HEBERGEMENT	55 points	40 points
RESTAURANT		
- Question 1	4 points	4 points
- Question 2	3 points	3 points
- Question 3	2 points	2 points
- Question 4	6 points	6 points
TOTAL RESTAURANT	15 points	15 points
CUISINE		
- Question 1	/	2 points
- Question 2	/	4 points
- Question 3	/	6 points
- Question 4	/	3 points
TOTAL CUISINE	/	15 points
TOTAL GENERAL	70 POINTS	70 POINTS

Technologies professionnelles : sous total sur 70 points / 5 = notation sur 14 points
