

**B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION**  
**Option HEBERGEMENT**  
**C.A.P. HEBERGEMENT**

**SUJET**

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

	<b>B.E.P.</b>	<b>C.A.P.</b>
<b>DUREE :</b>	<b>2 h 30</b>	<b>2 h 00</b>
<b>COEFFICIENT :</b>	<b>6</b>	<b>4</b>

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 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6  
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 Hébergement

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

**Question 1** : (B.E.P. - C.A.P.)

**En utilisant la liste ci-dessous énoncez pour chaque cas le service sollicité par M. WILSON**

Télécopie – Direction – Entretien – Etages – Salon – Economat – Conciergerie –  
Courrier - Caisse – Room service – Boutique – Pressing – Réception - accueil –  
Coffres – Réception.

- 1 - M. WILSON se présente ce jour à 10 heures à l'hôtel de Paris où il a réservé une chambre pour la nuit. 1 \_\_\_\_\_
  
- 2 – Arrivé dans sa chambre, il constate que ses chemises sont froissées. 2 \_\_\_\_\_
  
- 3 – Il s'aperçoit qu'il a oublié sa mousse à raser. 3 \_\_\_\_\_
  
- 4 – Il écrit une carte à sa fille dont c'est l'anniversaire mais ne dispose ni d'enveloppe, ni de timbre. 4 \_\_\_\_\_
  
- 5 – Il veut effectuer une réservation pour son prochain séjour à l'hôtel de Paris. 5 \_\_\_\_\_
  
- 6 – Il souhaite communiquer au siège de son entreprise à Lyon la liste des clients qu'il rencontrera durant son séjour. 6 \_\_\_\_\_
  
- 7 – Il souhaite confier à l'hôtel des documents très importants 7 \_\_\_\_\_
  
- 8 – Il s'apprête à aller dîner et attend son collaborateur dans le hall 8 \_\_\_\_\_
  
- 9 – Le lendemain matin, M. WILSON est parfaitement mécontent de son séjour à l'hôtel de Paris, la chambre était beaucoup trop bruyante, la télévision ne fonctionnait pas, et pour couronner le tout, son petit déjeuner lui a été servi froid et avec ½ heure de retard. 9 \_\_\_\_\_
  
- 10 – Malgré cela, il lui faut quand même régler sa note. 10 \_\_\_\_\_

Groupement "Est"	Session 2000	SUJET
<b>B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION Option HEBERGEMENT</b>		code :
<b>C.A.P. HEBERGEMENT</b>		
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 1/6

**Question 2** : (B.E.P. - C.A.P.)

Décrire la procédure de ramassage de la fiche de commande Petit-déjeuner :

\* Par qui est-elle ramassée ?

\_\_\_\_\_

\* Vers quelle heure ?

\_\_\_\_\_

\* Où est-elle déposée après avoir été collectée ?

\_\_\_\_\_

\* A quoi sert le double de la fiche ?

\_\_\_\_\_

**Question 3** : (B.E.P. - C.A.P.)

Votre patron désire proposer une formule brunch le dimanche matin.

Que signifie le mot brunch :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Enumérer les denrées et boissons que vous proposez d'y faire figurer :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Quelle amplitude horaire de service proposez vous ?

\_\_\_\_\_

**Question 4 :** (B.E.P. - C.A.P.)

Le concierge vous demande d'effectuer l'achat d'un billet de concert au Palais de la Musique et des Congrès pour le client de la chambre 112.

\* Quel est le nom de ce type d'achat :

\_\_\_\_\_

\* Le montant du billet est de 350,00 Frs TTC. Quel montant allez-vous facturer au client ?

\_\_\_\_\_

**Question 5 :** (B.E.P. - C.A.P.)

Le chef de réception vous demande de pratiquer l'over-booking.

Définir OVER-BOOKING :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Question 6 :** (B.E.P. uniquement)

Vous avez remarqué sur une fiche de réservation la mention « Arrivée 18 heures »

Que signifie cette mention : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Question 7 :** (B.E.P. uniquement)

10) Indiquer la formule pour calculer un taux d'occupation :

\_\_\_\_\_

**Question 8 :** (B.E.P. uniquement)

Depuis le 1er janvier 1999, la parité entre les monnaies nationales de 11 pays est définitivement fixée par rapport à l'Euro. Le caissier d'un hôtel doit donc respecter une procédure de change en passant par l'Euro. A part la FRANCE, citer 10 autres pays de la zone Euro concernés.

<b>France</b>			

## Partie Restaurant

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

### Question 1 : (B.E.P. - C.A.P.)

Indiquer 4 techniques différentes pour la réalisation d'un cocktail.


### Question 2 : (B.E.P. - C.A.P.)

Indiquer l'origine géographique des appellations suivantes :

Appellations	Régions
<i>Ex. : Crépy</i>	<i>SAVOIE</i>
CASSIS	
PATRIMONIO	
ROSE des RICEYS	
SAINT-AMOUR	
SANCERRE	
SAUTERNES	

### Question 3 : (B.E.P. - C.A.P.)

Vous déposez dans la chambre d'un client V.I.P. une bouteille d'un cépage noble d'une A.O.C. Alsace. Quels sont les différents cépages nobles d'Alsace ?

---

### Question 4 : (B.E.P. - C.A.P.)

Un client nord-américain vous demande la différence entre les fromages ci-dessous.

Compléter le tableau ci-dessous :

Fromage	Origine	Lait	Pâte	Croûte
CAMEMBERT				
MUNSTER				
ROQUEFORT				

## Partie Cuisine

### Questions à traiter uniquement par les candidats au B.E.P.

**Question 1 :** (B.E.P. uniquement)

Que désigne le terme SINGER :

---



---

**Question 2 :** (B.E.P. uniquement)

Indiquer pour chacune des spécialités régionales suivantes sa région d'origine :

Spécialités	Origine
<i>Ex : Choucroute</i>	<i>ALSACE</i>
BABA au RHUM	
CASSOULET	
FAR	
FLAMICHE	
MATELOTE	
ŒUFS MEURETTE	
PIPERADE	
PISSALADIÈRE	

**Question 3 :** (B.E.P. uniquement)

Compléter le tableau ci-dessous en cochant la **BONNE** réponse dans la colonne correspondante :

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

**Question 4** : (B.E.P. uniquement)

a - Citer un mode de conservation par la chaleur :

---

b - Citer un mode de conservation par le froid positif :

---

c - Citer un mode de conservation par le froid négatif :

---