

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.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 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 àagrafer 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.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 1/6

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.

France			

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>	SAVOIE
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 :
