

PARTIE RESTAURANT

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT

BEP et CAP

1/ Complétez le tableau suivant :

BEP : 4 points

CAP : 8 points

DENOMINATION DU VIN	REGION ou SOUS-REGION	COULEUR PRINCIPALE
RIESLING	Alsace	Blanc
MUSCADET SUR LIE	Sèvres et Maine	Blanc
MERCUREY	Côte Chalonnaise	Rouge
SANCERRE	Val de Loire - Nivernais Centre	Blanc - Rouge - Rosé
PETRUS	Pomerol	Rouge
BANDOL	Provence	Blanc - Rouge - Rosé
BANYULS	Languedoc-Roussillon	Rouge
BOUZY	Champagne	Rouge

2/ Citez deux formules de restauration à vocation commerciale et deux formules de restauration à vocation sociale :

BEP : 4 points

CAP : 4 points

COMMERCIALE	SOCIALE
1 - Restauration à thème	1 - Cantines Scolaires
2 - Restauration gastronomique	2 - Restaurants d'entreprise

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION dominante Restaurant et CAP Restaurant

Epreuve : EP2 ~ TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

Partie : Technologies Professionnelles

3/ Complétez le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque mode de service, un avantage et un inconvénient :

BEP : 3 points

CAP : 6 points

MODE DE SERVICE	AVANTAGE	INCONVENIENT
A LA RUSSE	<ul style="list-style-type: none"> - Service très soigné - Préparation sous les yeux du client - Tous les mets peuvent être servis au guéridon 	<ul style="list-style-type: none"> - Ce service demande un personnel très qualifié - Besoin de beaucoup de place - Plus de personnel - Nécessite une grande organisation
A L'ANGLAISE	<ul style="list-style-type: none"> - Service rapide - Service de classe 	<ul style="list-style-type: none"> - Personnel qualifié - Risques de tacher la nappe ou le client
A LA FRANÇAISE	<ul style="list-style-type: none"> - Le client peut choisir sa part - Nécessite peu de personnel 	<ul style="list-style-type: none"> - Service lent - Risques d'accident - Obligation d'importuner le client

4/ Citez 3 possibilités offertes à un restaurateur pour entretenir le linge de restaurant :

BEP : 3 points

CAP : 3 points

- 1 - Achat du linge et entretien au restaurant
- 2 - Achat du linge et entretien à l'extérieur
- 3 - Location du linge

5/ Classez les produits suivants dans le tableau ci-dessous :

BEP : 3 points

CAP : 3 points

Vermouths
Quinquinas

Bitters
Anisés

Gentianes
V.D.N. et V.D.L.

APERITIFS A BASE DE VIN	Vermouths - Quinquinas - V.D.N. et V.D.L.
APERITIFS A BASE D'ALCOOL	Anisés - Bitters - Gentianes

6/ Complétez le tableau ci-dessous :

BEP : 4 points

CAP : 6 points

NOM DU PRODUIT	QUEL PRODUIT A ETE DISTILLE ?	REGION DE PRODUCTION
ARMAGNAC	Distillation de vin blanc	Sud-Ouest
COGNAC	Distillation de vin blanc	Charentes et Charentes-Maritime
CALVADOS	Distillation de cidre	Normandie
RHUM	Canne à sucre	Martinique - Réunion - Guadeloupe

7/ Citez les deux grandes variétés de café :

BEP : 2 points

CAP : 4 points

1 - Arabica

2 - Robusta

8/ Indiquer la destination de chacun des 3 exemplaires du bon de commande rédigé au client :

BEP : 3 points

CAP : 3 points

- original : va au service distributeur
- double : va à la caisse
- triple : reste sur table pour mémoire

9/ Cochez la bonne réponse :

BEP : 6 points

CAP : 9 points

Les levures se trouvent :	<input type="checkbox"/> dans les pépins <input type="checkbox"/> dans la pulpe	<input checked="" type="checkbox"/> sur la pellicule <input type="checkbox"/> dans le fût
La râfle apporte :	<input type="checkbox"/> de l'alcool <input checked="" type="checkbox"/> des tannins	<input type="checkbox"/> du sucre <input type="checkbox"/> de la couleur
Les raisins à peau rouge et chair blanche donnent :	<input type="checkbox"/> uniquement des vins rosés <input type="checkbox"/> uniquement des vins blanc	<input type="checkbox"/> uniquement des vins rouges <input checked="" type="checkbox"/> uniquement des vins blancs, des vins rouges et des vins rosés
Les pépins :	<input type="checkbox"/> apportent du sucre <input checked="" type="checkbox"/> ne doivent pas être utilisés	<input type="checkbox"/> conservent le vin <input type="checkbox"/> apportent de l'acidité
L'opération du collage consiste :	<input type="checkbox"/> transvaser le vin d'une cuve à une autre <input type="checkbox"/> compléter une cuve	<input type="checkbox"/> coller une étiquette sur la bouteille <input checked="" type="checkbox"/> clarifier le vin
Le terme "chaptaliser" signifie :	<input checked="" type="checkbox"/> apporter une certaine quantité de sucre à un moût <input type="checkbox"/> apporter une certaine quantité d'alcool à un moût	<input type="checkbox"/> apporter des levures à un moût <input type="checkbox"/> apporter une certaine quantité d'acidité à un moût

10/ Complétez le tableau ci-dessous :

BEP : 6 points

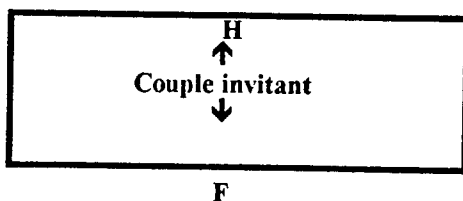
CAP : 6 points

FROMAGES	FAMILLE	REGION ou DEPARTEMENT
BRIE DE MEAUX	Pâte molle croûte fleurie	Ile de France
CROTTIN DE CHAVIGNOL	Fromage de chèvre à croûte naturelle	Berry
LIVAROT	Pâte molle croûte lavée	Normandie
COMTE	Pâte pressée cuite	Franche Comté
ST NECTAIRE	Pâte molle croûte lavée	Auvergne
ROQUEFORT	Pâte persillée	Rouergue

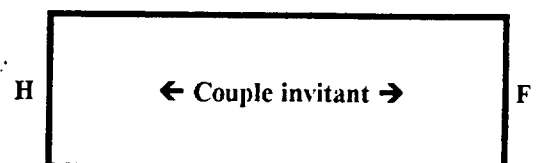
11/ Précisez le type de placement correspondant à ces deux plans de table :

BEP : 2 points

CAP : 3 points



A : Placement à la française



B : Placement à l'anglaise

PARTIE CUISINE

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES CULINAIRES

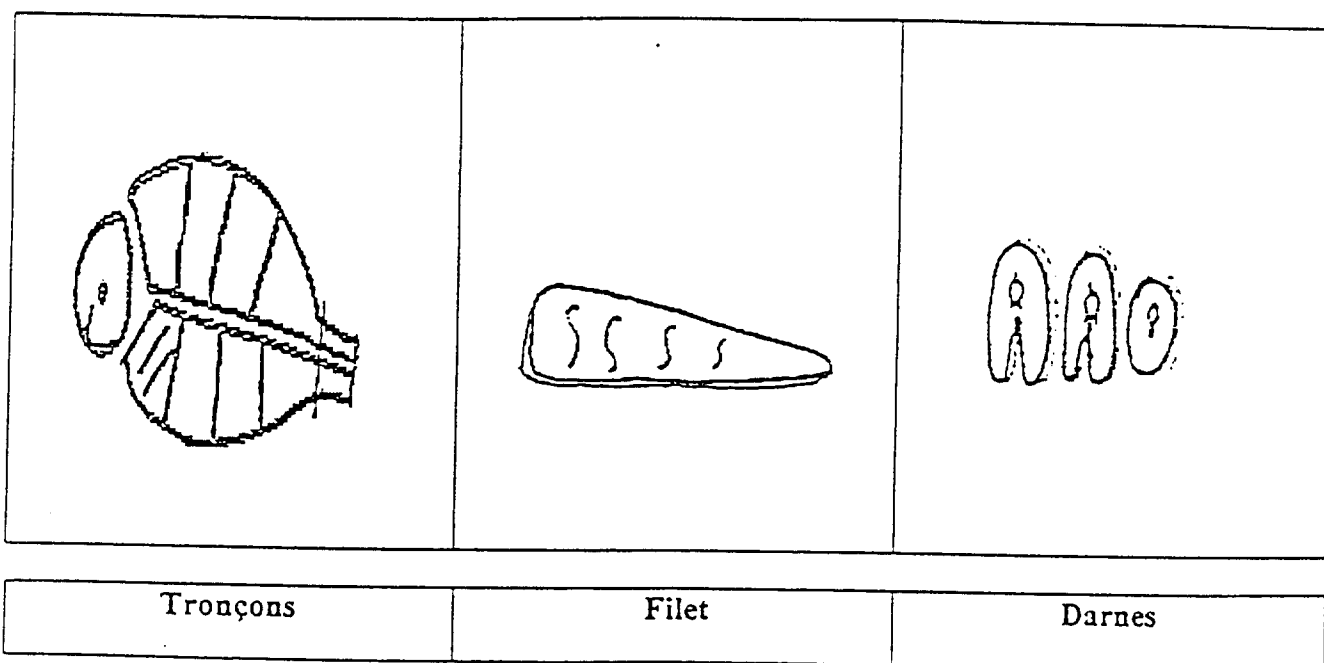
BEP RESTAURANT

** (Questions à traiter par les candidats au BEP uniquement)*

*** 1/ Les poissons :**

BEP : 3 points

Nommer les morceaux de découpe suivants :



*** 2/ Les vins et alcools :**

BEP : 4 points

Associer les vins et alcools entrant dans les préparations culinaires qui suivent :

- ⇒ vin de liqueur
- ⇒ vin rouge
- ⇒ eau de vie
- ⇒ vin blanc sec

vin blanc sec	Moules à la marinière
eau de vie	Savarin
vin rouge	Bœuf Bourguignon
vin de liqueur	Saucisson en brioche, sauce Madère

*** 3/ Les viandes de boucherie**

BEP : 4 points

Retrouvez les morceaux de viandes de boucherie employés pour confectionner les plats suivants :

- ⇒ noix
- ⇒ filet
- ⇒ épaule
- ⇒ carré

Noix de veau	Escalope Viennoise
Filet de bœuf	Tournedos sauté Châtelaine
Carré d'agneau	Côtes d'agneau Maréchale
Epaule de veau	Râgout de veau Marengo

*** 4/ Education du goût**

BEP : 4 points

Indiquer la saveur de base des plats suivants :

Allumette aux anchois	Salé	Pièce montée	Sucré
Miroir au citron	Acide	Marquise au chocolat	Amer

PARTIE HEBERGEMENT

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES D'HEBERGEMENT

BEP et CAP

1/ Qu'est-ce qui doit figurer sur le panneau octogonal officiel d'HOTEL DE TOURISME ?

BEP : 5 points

CAP : 5 points

La lettre "H"
Secrétariat d'Etat au Tourisme
Année en cours

Mention "Hôtel de Tourisme"
Nombre d'étoiles du classement

2/ Citez 3 fonctions de la GOUVERNANTE dans un hôtel de tourisme :

BEP : 3 points

CAP : 3 points

- 1 - C'est la personne responsable du service des étages ;
- 2 - Elle supervise les femmes et valets de chambres, la lingerie s'il y a ;
- 3 - D'autres services éventuellement : menuiserie, plomberie, ébénisterie...

3/ Quel est le service chargé de la restauration en étage ? Le room-service

BEP : 3 points

CAP : 3 points

Définissez l'overbooking : c'est ce qui consiste à accepter plus de réservations que l'hôtel ne comprend de chambres.

Définissez le no-show : c'est la non venue d'un client.

4/ Qu'est-ce qui doit être affiché sur la porte d'entrée, à l'intérieur de la chambre des clients, mis à part les consignes de sécurité ?

BEP : 1 point

CAP : 1 point

Le prix de la chambre - Le prix du petit déjeuner

5/ Dans un grand hôtel, il existe de nombreux services. Indiquez-en 3 :

BEP : 3 points

CAP : 3 points

Service des Etages	-	Cuisine	-	Restaurant	-	Direction Générale
Bar	-	Relations commerciales	-	Room-service	-	Réception
Economat	-	Standart	-	Conciergerie	-	Contrôle de restauration
Secrétariat	-	Service d'entretien	-	Lingerie		

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION dominante Restaurant et CAP Restaurant

Epreuve : EP2 ~ TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

Partie : Technologies Professionnelles

**BAREME DE NOTATION
SUJET
DOMINANTE RESTAURANT**

PARTIE RESTAURANT		BEP	CAP
QUESTION	1	4	8
	2	4	4
	3	3	6
	4	3	3
	5	3	3
	6	4	6
	7	2	4
	8	3	3
	9	6	9
	10	6	6
	11	2	3
TOTAL		40	55

PARTIE CUISINE		BEP	CAP
QUESTION	1	3	-
	2	4	-
	3	4	-
	4	4	-
TOTAL		15	-

PARTIE HEBERGEMENT		BEP	CAP
QUESTION	1	5	5
	2	3	3
	3	3	3
	4	1	1
	5	3	3
TOTAL		15	15

TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES : Sous total sur 70 points / 5 = notation sur 14 points

JURY :

EP2 - Technologies professionnelles et Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements.			
CANDIDAT N°	A - Technologies professionnelles /14	B - Sciences appliquées /6	TOTAL /20

Groupement "Est"	Session 2000	SUJET
B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION Option RESTAURANT		
C.A.P. RESTAURANT		
FICHE RECAPITULATIVE DE NOTATION	Durée Totale B.E.P. : 2 h 30 Durée Totale C.A.P. : 2 h 00	Cocf. B.E.P. : 6 Cocf. C.A.P. : 4