

B.E.P./C.A.P. HOTELLERIE-RESTAURATION
Toutes options

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

NOTE AUX SURVEILLANTS

- Cette épreuve est commune aux candidats B.E.P et C.A.P.
- Les durées sont différentes : B.E.P. : 2h30 C.A.P. : 2h00
- Elle comporte deux parties : A - Technologies professionnelles
B - Sciences appliquées
- Les candidats utilisent à leur gré l'ensemble du temps imparti pour traiter les deux parties
- Les candidats doivent rendre deux copies correspondant à chacune des parties.
- Chaque copie doit comporter :
 - l'intitulé de la partie concernée.
 - les feuilles du sujets correspondantes, renseignées et agrafées
- L'usage de la calculatrice n'est pas autorisée.

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

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 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9

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.



Technologies professionnelles :

PARTIE 1 : Connaissances technologiques professionnelles de restaurant

PARTIE 2 : Connaissances technologiques culinaires (*partie réservée aux candidats du BEP*)

PARTIE 3 : Connaissances technologiques d'hébergement.

Groupement "Est"	Session 2000	SUJET
B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION Option RESTAURANT		code :
C.A.P. RESTAURANT		
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 1/9

PARTIE RESTAURANT

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

(BEP - CAP) - 1/ Complétez le tableau suivant :

DENOMINATION DU VIN	REGION ou SOUS-REGION	COULEUR PRINCIPALE
RIESLING		
MUSCADET SUR LIE		
MERCUREY		
SANCERRE		
PETRUS		
BANDOL		
BANYULS		
BOUZY		

(BEP - CAP) - 2/ Citez deux formules de restauration à vocation commerciale et deux formules de restauration à vocation sociale :

COMMERCIALE	SOCIALE
1 -	1 -
2 -	2 -

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

MODE DE SERVICE	AVANTAGES	INCONVENIENTS
A LA RUSSE		
A L'ANGLAISE		
A LA FRANÇAISE		

(BEP - CAP) - 4/ Citez 3 possibilités offertes à un restaurateur pour entretenir le linge de restaurant :

- 1 -
- 2 -
- 3 -

(BEP - CAP) - 5/ Classez les produits suivants dans le tableau ci-dessous :

Vermouths
Quinquinas

Bitters
Anisés

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

APERITIFS A BASE DE VIN	
APERITIFS A BASE D'ALCOOL	

(BEP - CAP) - 6/ Complétez le tableau ci-dessous :

NOM	QUEL PRODUIT A ETE DISTILLE ?	REGION DE PRODUCTION
ARMAGNAC		
COGNAC		
CALVADOS		
RHUM		

(BEP - CAP) - 7/ Citez les deux grandes variétés de café :

1 -

2 -

(BEP - CAP) - 8/ Indiquer la destination de chacun des 3 exemplaires du bon de commande rédigé au client :

- original :

- double :

- triple :

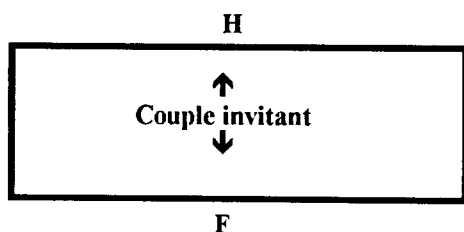
(BEP - CAP) - 9/ Cochez la bonne réponse :

Les levures se trouvent :	<input type="checkbox"/> dans les pépins <input type="checkbox"/> dans la pulpe	<input type="checkbox"/> sur la pellicule <input type="checkbox"/> dans le fût
La râfle apporte :	<input type="checkbox"/> de l'alcool <input 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 type="checkbox"/> des vins blancs, des vins rouges et des vins rosés
Les pépins :	<input type="checkbox"/> apportent du sucre <input 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 à :	<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 type="checkbox"/> clarifier le vin
Le terme "chaptaliser" signifie :	<input 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

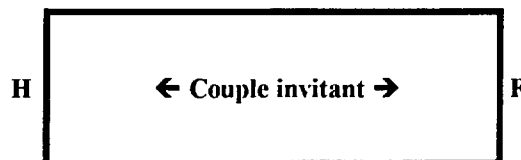
(BEP - CAP) - 10/ Complétez le tableau ci-dessous :

FROMAGES	FAMILLE	REGION ou DEPARTEMENT
BRIE DE MEAUX		
CROTTIN DE CHAVIGNOL		
LIVAROT		
COMTE		
ST NECTAIRE		
ROQUEFORT		

(BEP - CAP) - 11/ Précisez le type de placement correspondant à ces deux plans de table :



Placement (A) _____



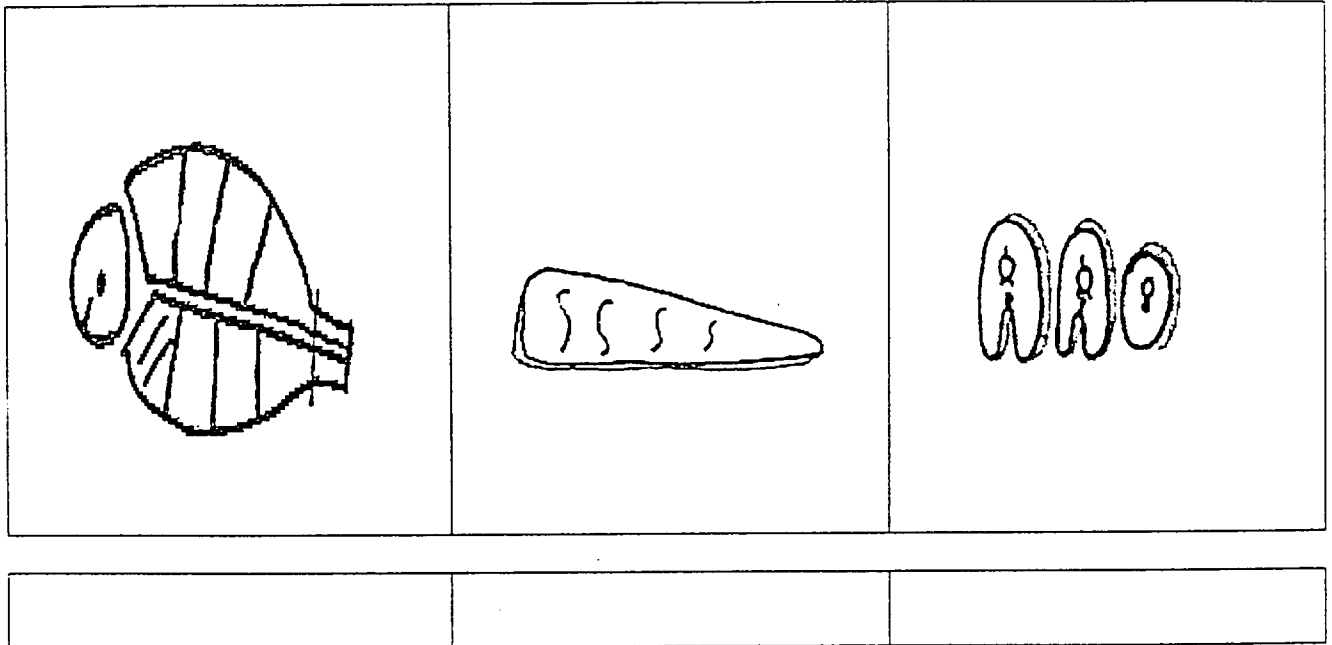
Placement (B) _____

PARTIE CUISINE

B.E.P. uniquement

(BEP uniquement)- 1/ Les poissons :

Nommer les morceaux de découpe de poissons suivants :



(BEP uniquement) - 2/ Les vins et alcools :

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

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

	Moules à la marinière
	Savarin
	Bœuf Bourguignon
	Saucisson en brioche, sauce Madère

(BEP uniquement) - **3/ Les viandes de boucherie**

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

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

	Escalope Viennoise
	Tournedos sauté Châtelaine
	Côtes d'agneau Maréchale
	Râgout de veau Marengo

(BEP uniquement) - **4/ Education du goût**

Indiquer la saveur de base des plats suivants :

Allumette aux anchois	Pièce montée
Miroir au citron	Marquise au chocolat

PARTIE HEBERGEMENT

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

1. LE CLASSEMENT

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

2. LES FONCTIONS

(BEP - CAP) - 2/ Citez 3 fonctions de la GOUVERNANTE dans un hôtel de tourisme :

1 -

2 -

3 -

3. LA TERMINOLOGIE

(BEP - CAP) - 3/ Quel est le service chargé de la restauration en étage ?

Définissez l'overbooking :

Définissez le no-show :

4. L’AFFICHAGE

(BEP - CAP) - 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 ?

5. LES CONSIGNES

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

1 -

2 -

3 -