

BEP

CORRIGÉ**QUESTION N° 1 : LES VINS - 5 points**

Complétez le tableau suivant :

VINS	Régions ou sous régions viticoles	Couleur principale
Ex. Château Cheval Blanc	Saint-Émilion	Rouge
Château - Châlon	Jura	Jaune
Château Margaux	Bordelais ou Médoc ou Ht Médoc	Rouge
Château Pétrus	Bordelais ou Pomerol	Rouge
Châteauneuf-du-Pape	Vallée du Rhône (vignoble méridional)	Rouge
Château Yquem	Bordelais ou Sauternais	Blanc

QUESTION N° 2 : LES EAUX DE VIE - 5 points

Complétez le tableau ci-dessous :

NOM DU PRODUIT	BASE DE L'EAU-DE-VIE	RÉGION D'ORIGINE
Exemple : IZARRA	Eau de vie de plantes	Pyrénées
COGNAC	Eau de vie de vin (raisin)	Charentes
KIRSCH	Eau de vie de fruits (cerises)	Vosges, Alsace
CALVADOS	Eau de vie de cidre (pomme)	Normandie
MIRABELLE	Eau de vie de fruits (mirabelle)	Lorraine
ARMAGNAC	Eau de vie de vin (raisin)	Sud-Ouest (Auch)

GROUPEMENT EST	Session 2002	CORRIGÉ 1/10	Tirages
BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION dominante RESTAURANT		Code	
Épreuve : EP2 <u>Partie</u> Technologie Professionnelle		BEP : Durée 2 H 30 - Coef. 6 CAP : Durée 2 H 00 - Coef. 4	

BEP – CAP

QUESTION N°3 : LES FORMULES DE RESTAURATION - 2 points

Citez deux formules de restauration à caractère social et deux formules de restauration à caractère commercial :

Formules à caractère COMMERCIAL	Formules à caractère SOCIAL
<i>Exemple : PIZZERIA</i>	<i>Exemple : SERVICE HOSPITALIER</i>
1 - À l'appréciation des correcteurs	1 - À l'appréciation des correcteurs
2 - À l'appréciation des correcteurs	2 - À l'appréciation des correcteurs

QUESTION N° 4 : LES FROMAGES - 5 points

Complétez le tableau suivant en utilisant uniquement des fromages A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) :

FROMAGES	FAMILLES	RÉGIONS	LAIT
<i>Exemple : COMTÉ</i>	<i>Pâte pressée cuite</i>	<i>Franche Comté</i>	<i>Vache</i>
CAMEMBERT	Pâte molle croûte fleurie	NORMANDIE	Vache
OSSAU IRATY	Pâte pressée non cuite	PAYS BASQUE	Brebis
ROQUEFORT	PÂTE PERSILLÉE	AVEYRON	Brebis
BEAUFORT	PÂTE PRESSÉE CUITE	SAVOIE	Vache
MUNSTER GÉROMÉ	Pâte molle croûte lavée	VOSGES	Vache

QUESTION N° 5 : LES CÉPAGES - 4 points

Pour chacune des régions viticoles suivantes citez 1 cépage blanc et 1 cépage rouge :

RÉGIONS	CÉPAGES BLANCS	CÉPAGES ROUGES
<i>Exemple : JURA</i>	<i>Savagnin</i>	<i>Trousseau</i>
BOURGOGNE	Aligoté ; Chardonnay ; Pinot blanc ; Sauvignon	Pinot noir ; Gamay noir
VALLÉE DU RHÔNE	Rousseau ; Marsanne ; Viognier ; Clairette ; Bourboulenc	Syrah ; Grenache ; Carignan ; Mourvèdre ; Cinsault
BORDELAIS	Sauvignon ; Sémillon ; Muscadelle	Cabernet franc ; Cabernet sauvignon ; Merlot ; Malbec ; Petit verdot
ALSACE	Muscat d'Alsace ; Pinot blanc ; Riesling ; Sylvaner ; Tokay – Pinot gris ; Gewurztraminer	Pinot noir

QUESTION N° 6 : ACCORD DES METS ET DES VINS - 5 points

En respectant les règles de la gastronomie régionale, accordez les vins et les mets suivants (placer le numéro du plat ou mets en face du vin) :

METS				VINS
Salade Niçoise	1		4	Muscadet de Sèvre et Maine
Munster	2		6	<i>Vin jaune</i> : Exemple
Tartiflette	3		1	Côtes de Provence Blanc
Huîtres	4		3	Crépy
Foie gras des Landes	5		2	Gewurztraminer
<i>Exemple :</i>	<i>Comté</i>	6	5	Sauternes

QUESTION N° 7 : LES BONS – 8 points

Ce jour les 3 clients de la table 10 commandent : 2 ricards, 1 suze ; ensuite : 3 menus à 22 Euros avec 1 Chateaubriand pour 2 personnes (saignant) avec des pommes allumettes et 1 sole meunière et des pommes vapeur ; 1 Pommard (Bouchard père et fils) 1992, 1 Meursault (Bouchard père et fils) 1996, 1 Vittel et 3 cafés.

Rédigez les bons de commande, chronologiquement, établit par M. Michel le maître d'hôtel.

TABLE n° 10 01 – 4236
Couverts / suite

2 ricards
1 suze

Date du jour de l'examen
MICHEL

TABLE n° 10 01 – 4236
Couverts / 3

3 menus x 22 Euros
avec

1 chateaubriand (2) SGT
G : p. allumettes
1 sole meunière
G : p. vapeur

Date du jour de l'examen
MICHEL

TABLE n° 10 01 – 4236
Couverts / suite ou cave

1 Meursault "Bouchard" 1996
1 Pommard "Bouchard" 1992
1 Vittel

Date du jour de l'examen
MICHEL

TABLE n° 10 01 – 4236
Couverts / suite

3 cafés

Date du jour de l'examen
MICHEL

Aux correcteurs :

Rédaction incorrecte : - 1 point / bon

N° de table manquant, date absente, quantité absente = 0

Signature absente ou illisible, surcharge ou rature sur le bon = note divisée par 2.

BEP/CAP HOTELLERIE – RESTAURATION Dominante RESTAURANT Session 2002

Épreuve : EP2 – partie Technologie professionnelle

Code :

Tirages :

CORRIGÉ Folio 4/10

QUESTION N° 8 : ŒNOLOGIE – 6 points

En quoi consiste l'opération du « FOULAGE » lors d'une vinification ?

Opération qui consiste à faire éclater les grains de raisin afin de mettre en contact les matières colorantes (pellicule) avec le reste du moût.

En Alsace qu'est-ce qu'un vin qui porte la mention « V.T. » ?

Vin qui est élaboré à partir d'une vendange tardive, c'est à dire dont les raisins sont arrivés à surmaturation.

Dans le cadre de la "méthode traditionnelle" (champenoise), quelle différence, fondamentale, y a t'il entre un « Champagne » et un « Champagne MILLÉSIMÉ » ?

Pour un Champagne, la cuvée est élaborée avec des vins de réserve

Alors que

Pour un Champagne Millésimé, elle est élaborée à partir de vins d'une même année de vendange.

CAP

QUESTION N° 9 : LES EAUX MINÉRALES – 4 points

Complétez le tableau suivant :

EAUX	RÉGIONS	Eaux plates	Eaux gazeuses
<i>Exemple : PERRIER</i>	<i>Gard</i>		X
VICHY	Auvergne		X
VITTEL	Vosges	X	
CONTREX	Vosges	X	
BADOIT	Loire (St-Galmier)		X

QUESTION N° 10 : RÉGIONS VITICOLES et VINS – 15 points

Redonnez aux vins suivants, leur région d'origine : (il peut y avoir plusieurs vins par régions)

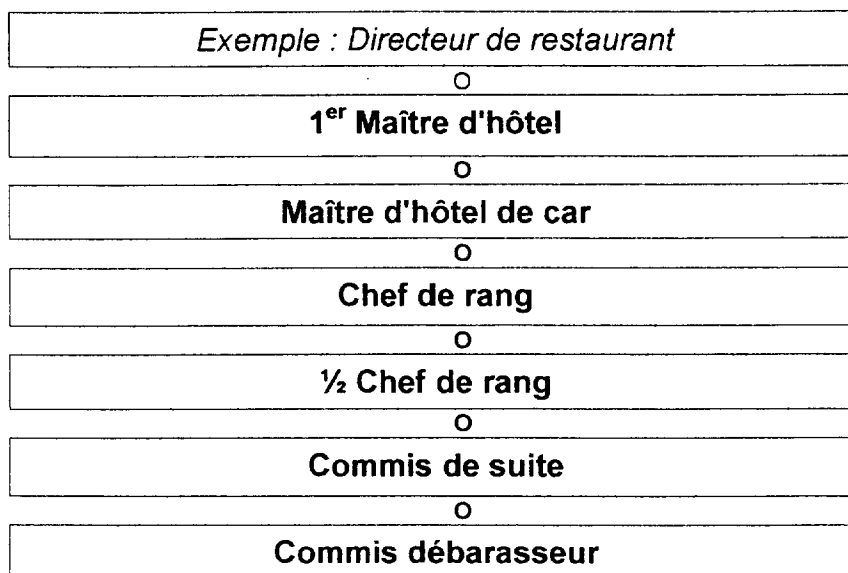
Ex. Riesling – Saint-Émilion – Côte de Nuits – Sylvaner – Morgon – Pouilly-Fuissé – Seyssel – l'Étoile – Rosé des Riceys - Chablis – Condrieu – Côte de Beaune Villages – Tokay – Pinot gris – Muscat de Beaume de Venise – Gigondas – Entre Deux-mers.

RÉGIONS	VINS
ALSACE	Ex. : <i>Riesling – Sylvaner ; Tokay – Pinot gris</i>
BOURGOGNE	Côte de Nuits ; Morgon ; Pouilly-Fuissé ; Chablis ; Côte de Beaune Villages
SAVOIE	Seyssel
CHAMPAGNE	Rosé des Riceys
JURA	L'Étoile
VALLÉE du RHÔNE	Condrieu ; Gigondas ; Muscat de Beaume de Venise
BORDELAIS	Saint-Émilion ; Entre-Deux-Mers

QUESTION N° 11 : LE PERSONNEL DE RESTAURANT - 6 points

Complétez l'organigramme suivant à l'aide des emplois nommés ci-dessous : dans un ordre hiérarchique)

Ex : ~~Directeur de restaurant~~ - Commis débarasseur – 1^{er} Maître d'hôtel – ½ Chef de rang – Maître d'hôtel de carré – Commis de suite – Chef de rang.



BEP – CAP

QUESTION N° 1 : 2 points

Citez 4 différents moyens dont dispose un client pour réserver une chambre.

- La visite ou réservation sur place
- Lettre
- Téléphone
- Téléx

QUESTION N° 2 : 3 points

Citez la composition d'un petit déjeuner continental.

Une boisson chaude (thé, café, chocolat), viennoiseries (croissant, pain au chocolat, brioche), une boisson froide (jus d'orange), produits d'accompagnement (beurre, confiture, miel).

QUESTION N° 3 : 2 points

Citez 4 modes de paiement dans un hôtel.

- Espèce
- Chèque de voyage
- Devises
- Chèque bancaire
- Carte bancaire

QUESTION N° 4 : 4 points

Remplacez chaque poste, de la liste ci-dessous, dans le service correspondant.

Gouvernante – Night auditor – Femme de chambre – Réceptionniste – Lingère – Concierge – Bagagiste – Valet de chambre – Exemple : Voiturier

A - ÉTAGES	B – RÉCEPTION – HALL
<ul style="list-style-type: none"> - Gouvernante - Femme de chambre - Lingère - Valet de chambre 	<p>Exemple : Voiturier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Night auditor - Réceptionniste - Concierge - Bagagiste

QUESTION N° 5 : 4 points

Entourez la définition qui correspond à chaque terme d'utilisation courante en hôtellerie.

Exemple : NO SHOW

Chambre sans sanitaire - Non venue d'un client ayant réservé - Tarifs de chambre

V.I.P.

Aménagement spécial d'une chambre – Prix par personne - Personne très importante

SINGLE

Terme anglais désignant une chambre pour deux personnes

Terme anglais désignant une chambre pour une personne

Terme anglais désignant une chambre à deux lits

CARDEX

Ensemble de chambre – Terme anglais pour forfait - Fiche client

ROOM SERVICE

Équipe d'entretien des chambres - Service de restauration en chambre - Table chaude

PARTIE 3 : CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES CULINAIRES

TYPES DE CUISSON	PAR CONCENTRATION	PAR EXPANSION	MIXTE
Rôtir	X		
Pocher (départ eau froide)		X	
Griller	X		
Braiser			X

QUESTION N° 2 – LES SAUCES ÉMULSIONNÉES : 3 points (1pt x 3)

Donnez le nom des sauces émulsionnées correspondant aux ingrédients mentionnés :

SAUCES ÉMULSIONNÉES	INGRÉDIENTS
Vinaigrette	Huile, vinaigre, sel fin, poivre.
Hollandaise	Beurre clarifié, jaunes d'œufs, jus de citron, eau, sel fin.
Mayonnaise	Huile, jaunes d'œufs, moutarde, vinaigre, poivre blanc.

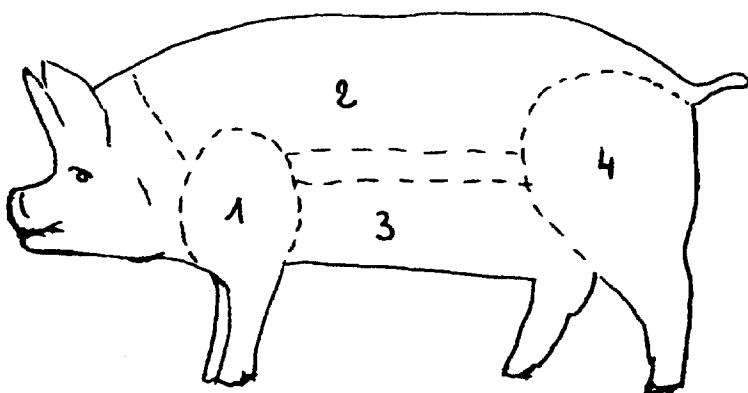
QUESTION N° 3 – LES PRODUITS LAITIERS : 4 points (1pt x 4)

Donnez les types de lait qui correspondent aux traitements de conservation mentionnés :

TYPES DE LAIT	TRAITEMENTS DE CONSERVATION
Lait cru	Produit intégral de la traite d'une femelle laitière qui n'a subi aucun traitement.
Lait pasteurisé	Lait ayant subi un traitement thermique limité : 70°C-75°C durant 30 secondes.
Lait stérilisé	Lait rendu stérile par chauffage à l'autoclave : 115°C pendant 25 minutes.
Lait U.H.T.	Lait ayant subi un traitement thermique intense : 140°C-150°C pendant quelques secondes puis refroidissement rapide.

QUESTION N° 4 :LES VIANDES - 4 points (1pt x 4).

Donnez le nom des principales parties du porc :



1	Épaule
2	Longe
3	Poitrine
4	Cuisse ou Jambon