

Examen ou concours :	Série* :
Spécialité/option :	
Repère de l'épreuve :	
Épreuve/sous-épreuve :	
<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>	

Numérotez chaque page (dans le cadre en bas de la page) et placez les feuilles intercalaires dans le bon sens.

Note :	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :
20	

* Uniquement s'il s'agit d'un examen.

LES CANDIDATS AU B.E.P. RESTAURANT

répondront aux questions :

- PARTIE 1 : RESTAURANT questions 1 à 8.**
 Connaissances technologiques professionnelles de restaurant 40 points
- PARTIE 2 : HÉBERGEMENT questions 1 à 5.**
 Connaissances technologiques d'hébergement 15 points
- PARTIE 3 : CUISINE questions 1 à 4.**
 Connaissances technologiques culinaires 15 points

LES CANDIDATS AU C.A.P. RESTAURANT

répondront aux questions :

- PARTIE 1 : RESTAURANT questions 3 à 11.**
 Connaissances technologiques professionnelles de restaurant 55 points
- PARTIE 2 : HÉBERGEMENT questions 1 à 5.**
 Connaissances technologiques d'hébergement 15 points

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

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

PARTIE 1 : CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT

B.E.P
uniquement

BEP

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		
Château Margaux		
Château Pétrus		
Châteauneuf-du-Pape		
Château Yquem		

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		
KIRSCH		
CALVADOS		
MIRABELLE		
ARMAGNAC		

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
Exemple : PIZZERIA	Exemple : SERVICE HOSPITALIER
1 -	1 -
2 -	2 -

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
Exemple : COMTÉ	Pâte pressée cuite	Franche Comté	Vache
CAMEMBERT			Vache
OSSAU IRATY		PAYS BASQUE	
	PÂTE PERSILLÉE	AVEYRON	
	PÂTE PRESSÉE CUIE	SAVOIE	
MUNSTER GÉROMÉ			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
Exemple : JURA	Savagnin	Trousseau
BOURGOGNE		
VALLÉE DU RHÔNE		
BORDELAIS		
ALSACE		

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			Muscadet de Sèvre et Maine
Munster	2	6		Vin jaune : Exemple
Tartiflette	3			Côtes de Provence Blanc
Huîtres	4			Crépy
Foie gras des Landes	5			Gewurztraminer
Exemple :	Comté	6		Sauternes

C.A.P. B.E.P. 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° Couverts	01 – 4236
------------------------------------	------------------

TABLE n° Couverts	01 – 4236
------------------------------------	------------------

TABLE n° Couverts	01 – 4236
------------------------------------	------------------

TABLE n° Couverts	01 – 4236
------------------------------------	------------------

C.A.P. B.E.P.

QUESTION N° 8 : ŒNOLOGIE – 6 points

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

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

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

C.A.P.
uniquement

CAP

QUESTION N° 9 : LES EAUX MINÉRALES – 4 points

Complétez le tableau suivant :

EAUX	RÉGIONS	Eaux plates	Eaux gazeuses
Exemple : PERRIER	Gard		X
VICHY			
VITTEL			
CONTREX			
BADOIT			

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. : Riesling
BOURGOGNE	
SAVOIE	
CHAMPAGNE	
JURA	
VALLÉE du RHÔNE	
BORDELAIS	

C.A.P.
uniquement

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 débarrasseur – 1^{er} Maître d'hôtel – ½ Chef de rang
– Maître d'hôtel de carré – Commis de suite – Chef de rang.

Exemple : Directeur de restaurant
○
○
○
○
○
○
○