


Examen ou concours :	Série* :	Numérotez chaque page (dans le cadre en bas de la page) et placez les feuilles intercalaires dans le bon sens.
Spécialité/option :		
Repère de l'épreuve :		
Épreuve/sous-épreuve : <i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>		
Note : 	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :	
* 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	

PARTIE 3 : CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES CULINAIRES

B.E.P.

BEP

QUESTION N° 1 - LES PHÉNOMÈNES DE CUISSON : 4 points (1pt x 4)

Cochez les case qui correspondent aux types de cuisson suivants (colonne 1) :

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

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

Donnez le nom des sauces émulsionnées correspondant aux ingrédients mentionnés :

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

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

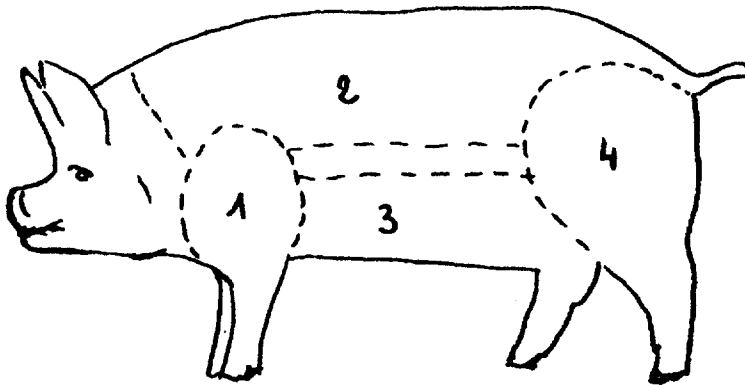
Donnez les types de lait qui correspondent aux traitements de conservation mentionnés :

TYPES DE LAIT	TRAITEMENTS DE CONSERVATION
	Produit intégral de la traite d'une femelle laitière qui n'a subi aucun traitement.
	Lait ayant subi un traitement thermique limité : 70°C-75°C durant 30 secondes.
	Lait rendu stérile par chauffage à l'autoclave : 115°C pendant 25 minutes.
	Lait ayant subi un traitement thermique intense : 140°C-150°C pendant quelques secondes puis refroidissement rapide.

B.E.P.

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

Donnez le nom des principales parties du porc :



1	
2	
3	
4	