

Examen ou concours :

Série* :

Spécialité/option :

Repère de l'épreuve :

Épreuve/sous-épreuve :

(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)

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

Note :

20

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. CUISINE

répondront aux questions :

PARTIE 1 : CUISINE questions 1 à 14.

Connaissances technologiques professionnelles de cuisine 40 points

PARTIE 2 : RESTAURANT questions 1 à 3.

Connaissances technologiques de restaurant 15 points

PARTIE 3 : HÉBERGEMENT questions 1 à 5.

Connaissances technologiques d'hébergement 15 points

LES CANDIDATS AU C.A.P. CUISINE

répondront aux questions :

PARTIE 1 : CUISINE questions 1 à 14.

Connaissances technologiques professionnelles de cuisine 70 points

Plus les questions de 1 à 5 réservées aux candidats se présentant au CAP CUISINE.

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

PARTIE 2 ; CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT

B.E.P.

**BEP
LES FROMAGES**

QUESTION N° 1 : 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

ACCORD DES METS ET DES VINS

QUESTION N° 2 : 5 points

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

METS		VINS
Salade Niçoise		A Muscadet de Sèvre et Maine
Munster		B Vin jaune : Exemple
Tartiflette		C Côtes de Provence blanc
Huîtres		D Crépy
Foie gras des Landes		E Gewurztraminer
Exemple : Comté	B	F Sauternes

LE PERSONNEL DE RESTAURANT

QUESTION N° 3 : 5 points

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

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

