

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	



**B.E.P.**

**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