

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 :	/
	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. HÉBERGEMENT.

répondront aux questions :

PARTIE 1 : HÉBERGEMENT questions 1 - 2 - 3.

Connaissances technologiques professionnelles d'hébergement 40 points

PARTIE 2 : RESTAURANT questions 1 - 2 - 3.

Connaissances technologiques de restaurant 15 points

PARTIE 3 : CUISINE questions 1 - 2 - 3 - 4.

Connaissances technologiques culinaires 15 points

LES CANDIDATS AU C.A.P. HÉBERGEMENT

répondront aux questions :

PARTIE 1 : HÉBERGEMENT questions 1 - 2 - 3 - 4 - 5.

Connaissances technologiques professionnelles d'hébergement 55 points

PARTIE 2 : RESTAURANT questions 1 - 2 - 3.

Connaissances technologiques de restaurant 15 points

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

PARTIE 2 : CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT

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

BEP – CAP

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 CUITE	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.

