

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

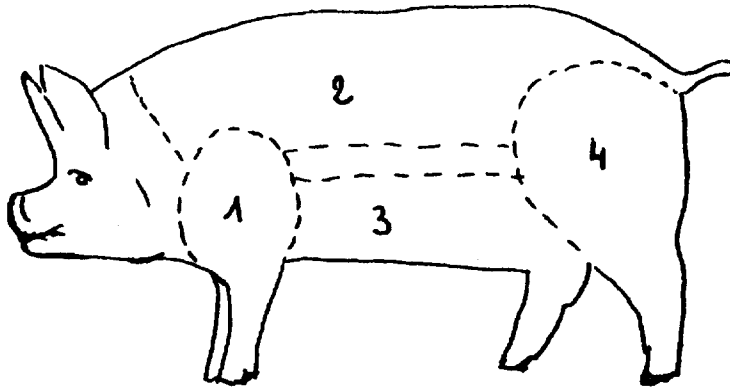
<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>Session 2002</b>	<b>SUJET</b>	<b>Tirages</b>
<b>BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION dominante HÉBERGEMENT</b>		<b>Page de garde</b>	
<b>Épreuve : EP2 <u>Partie</u> Technologie Professionnelle</b>		<b>Code</b>	
		<b>BEP : Durée 2 H 30 - Coef. 6</b>	
		<b>CAP : Durée 2 H 00 - Coef.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



**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	