

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	
Épreuve : EP2 <u>Partie</u> Technologie Professionnelle		Code	
		BEP : Durée 2 H 30 - Coef. 6	
		CAP : Durée 2 H 00 - Coef. 4	

