

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

**BEP HÔTELLERIE – RESTAURATION**  
**Option Hébergement + CAP Hébergement**

**Épreuve EP2 : Technologie professionnelle et sciences appliquées à  
l'alimentation à l'hygiène et aux équipements**

**Session 2001**

**CORRIGÉ**

**ATTENTION**

- ① Ne pas dégrafer la liasse "corrigé".

**Les questions de 1 à 12 seront traitées par les candidats au BEP Hôtellerie- Restauration  
Option Hébergement et par les candidats au cap Hébergement.**

**A – Connaissances technologiques d'hébergement et de service hôtelier (BEP 44 pts , CAP 40 pts)**

**1 - Placer le terme utilisé en hôtellerie dans le tableau au regard de la définition donnée.**  
(BEP / 5 pts CAP / 5 pts)

Main - courante, arrhes, arrangement, dépôt, pension, balance carrée, débours, réduction, commission, forfait.

DEFINITION	TERME UTILISE
Avance d'argent faite par l'hôtelier à un client pour un achat extérieur.	DEBOURS
Condition de séjour à l'hôtel : pension, demi - pension...	FORFAIT
Forfait : chambre, petit - déjeuner, dîner, déjeuner	PENSION
Récapitulatif des prestations servies aux clients.	MAIN-COURANTE
Remise accordée sur une prestation décidée à l'avance avec le client.	RÉDUCTION
Rémunération versée à une agence de voyage, un office de tourisme.	COMMISSION
Somme d'argent versée par le client à l'hôtelier.	DÉPÔT
Vérification des calculs : total horizontal = total vertical.	BALANCE CARRÉE
Forfait résidentiel décidé à l'avance avec le client.	ARRANGEMENT
Somme versée par le client pour confirmer une réservation.	ARRHES

**2 - A quoi correspondent ces ratios ? (BEP / 6 pts ; CAP / 4 pts )**

$\frac{\text{Nombre de chambres louées} \times 100}{\text{Nombre de chambres à louer}} = \text{Taux d'occupation}$

Nombre de chambres à louer

$\frac{\text{Nombre de clients logés}}{\text{Nombre de chambres louées}} = \text{Indice de fréquentation}$

Nombre de chambres louées

**3 - a) Lors d'un premier contact entre une agence et un hôtelier une facture pro - forma est parfois établie.**  
Cocher la bonne réponse : (BEP / 1pt ; CAP / 1pt)

- un bon de réservation de l'agence
- une facture établie par anticipation par l'hôtelier pour l'agence.
- une convention liant l'hôtelier pour une durée déterminée.

**4 - Indiquer le circuit d'un *VOUCHER FULL CREDIT* et expliquer l'expression.**  
(BEP / 6 pts ; CAP / 4 pts)

**Il s'agit d'un bon d'agence (d'échange) plein crédit. Il faut demander le bon à l'arrivée du client. Lors de son départ, celui-ci ne paie rien à l'hôtelier. L'agence de voyage prend tout en charge et réglera l'hôtelier du montant total moins la commission à réception de la facture envoyée par l'hôtelier.**

**5 - Vous travaillez dans un hôtel 4\* de 300 chambres, une note de service informe l'ensemble des responsables de service qu'une réunion se tiendra ce jour à 16 h en préparation de l'arrivée d'un séminaire résidentiel de 120 personnes.** (BEP / 4 pts ; CAP / 4 pts)

- Que signifie le terme séminaire résidentiel.

**Un séminaire résidentiel correspond à l'accueil d'un groupe de personnes en réunion de travail dans un salon de l'hôtel avec une prestation chambre et les repas.**

**Organisation d'une journée type : Café d'accueil + pauses matin et après-midi + déjeuner et dîner + couchage + PDJ.**

**GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II**

6 - Nommer six personnes concernées par cette note de service établie par le directeur. (BEP / 6 pts ; CAP / 6 pts)

- Gouvernante
- Maître d'hôtel
- Chef de cuisine
- Chef de réception
- Concierge
- Responsable de chaque service (ex : responsable banquet, sportif)

7 - Donner la définition du terme « NO - SHOW » : (BEP / 2 pts ; CAP / 2 pts)

**Non venue d'un client ayant réservé.**

8 - Donner 7 conseils pour éviter les « no - show » : (BEP / 7 pts ; CAP / 7 pts)

- Établir une fiche de réservation très détaillée.
- Fixer au client une heure limite d'arrivée.
- Exiger le versement d'arrhes
- Demander le numéro de carte bancaire.
- Lorsque la réservation est faite depuis longtemps recontacter le client.
- Lorsqu'il y a annulation donner le numéro d'annulation.
- Exiger une confirmation écrite (lettre, fax).

9 - Lorsqu'il quitte l'hôtel, quelles sont les différentes possibilités qui s'offrent au client pour régler sa facture ? (BEP 7 pts – CAP 7 pts)

**Espèces, chèques bancaires, chèques postaux, chèque de voyage, carte de paiement, devises, chèque vacance, bon d'agence, débiteurs – divers. Euro.**

**B – Connaissances technologiques de restaurant (BEP 20 pts – CAP 10 pts)**

10 - Citer 4 Produits pouvant être servis en accompagnement d'un plateau de fruits de mer : (BEP / 4 pts ; CAP / 2pts)

- Vinaigre à l'échalote
- Citron
- Beurre salé
- Pain de seigle
- Mayonnaise

11 - Mettre une croix dans le tableau suivant pour la bonne annonce à faire au passe pour les plats suivants : (BEP / 8 pts ; CAP / 4 pts)

PLATS	FAIRE MARCHER	FAIRE DRESSER
MOULES MARINIÈRE	X	
TOURNEDOS ROSSINI	X	
NAVARIN PRINTANIER		X
CONSOMME AUX PAILLETES		X
SOUFFLE AU FROMAGE	X	
MAGRET DE CANARD	X	
ROTI DE VEAU CHOISY		X
PECHE MELBA		X

**GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II**

BEP Hôtellerie – Restauration option Hébergement + CAP hébergement	EP2	CORRIGÉ	Session 2001	2/7
--	-----	---------	--------------	-----

12 - Compléter le tableau suivant : (BEP / 8 pts ; CAP / 4 pts)

APPELLATION	COULEUR	REGION ou SOUS REGION
MUSCADET DE SEVRE ET MAINE	BLANC	PAYS NANTAIS
TAVEL	ROSE	VALLEE DU RHONE
SAUTERNES	BLANC	BORDEAUX
SAUMUR CHAMPIGNY	ROUGE	ANJOU / SAUMUROIS
CHIROUBLES	ROUGE	BEAUJOLAIS
CHATEAU CHALON	JAUNE	JURA
MADIRAN	ROUGE	SUD OUEST
NUITS ST GEORGES	ROUGE	BOURGOGNE / CÔTE DE NUITS

**EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE  
DEUXIÈME PARTIE**

Les questions de 13 à 15 seront traitées par les candidats  
au BEP Hôtellerie-Restauration Option Hébergement.

**C – Connaissances technologiques de cuisine (BEP uniquement 20 pts)**

13 - Sélectionner dans la liste ci-dessous le terme professionnel qui correspond à la définition suivante :  
(BEP 10 pts)

\* historier – pocher- poêler – griller – filet de sole – économiste – singer – éminceur – -

- |   |                      |
|---|----------------------|
| - Cuire une viande ou un poisson dans un liquide                    | <b>POCHER</b>        |
| - Rajouter de la farine sur une préparation afin de lier la sauce : | <b>SINGER</b>        |
| - Couteau servant de lever les filets sur un poisson :              | <b>FILET DE SOLE</b> |
| - Sert à éplucher les légumes                                       | <b>ÉCONOME</b>       |
| - Action qui consiste à décorer un citron :                         | <b>HISTORIER</b>     |

14 - Que signifient ces abréviations ? (BEP 4 pts)

- D.L.U.O.** : Date limite d'utilisation optimale  
**P.A.C.** : Prêt à cuire  
**D.L.C.** : Date limite de conservation  
**A.O.C.** : Appellation d'origine contrôlée

15 - Attribuer à chaque produit son origine géographique en utilisant la liste proposée : (BEP 6 pts)  
(Dijon, Bresse, Rouen, Agen, Bretagne, Cavaillon)

PRODUIT	ORIGINE GEOGRAPHIQUE
POULARDE	BRESSE
HOMARD	BRETAGNE
CANARD	ROUEN
MOUTARDE	DIJON
PRUNEAUX	AGEN
MELON	CAVAILLON

**GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II**

# SCIENCES APPLIQUÉES

*Partie à traiter par les candidats au BEP Hôtellerie-Restaurant  
3 options et par les candidats au CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement*

## 1 - Partie ALIMENTATION (12,5 points) – BEP et CAP

1-1 7 points : 2,5 pts pour les groupes et 0,25 pt par aliment classé

Groupes d'aliments	Lait et produits laitiers	Viande Poisson Oeufs	Fruits et Légumes	Féculeux et produits sucrés	Matières grasses
<b>Sandwichs</b>					
Sandwich <b>a</b>	- mozzarella	- jambon de Parme	- basilic - laitue	- baguette	- huile d'olive
Sandwich <b>b</b>		- jambon de Parme - oeufs	- concombre - salade verte - basilic	- pain de campagne	
Sandwich <b>c</b>	- mozzarella		- avocat - citron vert - tomates	- pain de campagne	- huile d'olive

1-2 1,5 points : 0,25 pt par groupe cité et 0,25 pt par constituant

Sandwichs non équilibrés	Groupes d'aliments manquants	Principal constituant alimentaire manquant de chaque groupe d'aliments
Sandwich n° <b>b</b>	- Lait et produits laitiers - Matières grasses	- Calcium - Lipides
Sandwich n° <b>c</b>	- Viande, poisson, œufs	- Protides

1-3 \* Sandwich n° **b** : - gruyère ou autre fromage  
- huile, mayonnaise, etc... **1,5 point**

\* Sandwich n° **c** : - jambon, œuf dur, rôti, etc...

1-4-1 Facteur d'altération : oxygène de l'air **0,5 point**

1-4-2 Réaction chimique : oxydation (donc brunissement de l'avocat) **0,5 point**

1-4-3 Le jus de citron vert **0,5 point**

1-4-4 - Préparer les sandwichs au dernier moment  
- Laver rapidement les crudités  
- Utiliser des couteaux inoxydables  
- Emballer les sandwichs.... **1 point**

### GRUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2001	4/7
---	-----	---------	--------------	-----

## 2 - Partie HYGIÈNE (10,5 points)

2-1 "Porteurs sains" : êtres vivants qui hébergent des micro-organismes, sans aucun signe de maladie, mais qui peuvent contaminer les préparations. **2 points**

2-2 **2,5 points (0,25 pt par micro-organismes / 0,25 point par %)**

micro-organismes contaminant \ Catégories de poulets	Les poulets standards	Les poulets Label rouge	Les poulets certifiés	Les poulets biologiques
Salmonelles	16 %	6 à 7 %	6 à 7 %	0 %
Campylobacter	6 %	20 %	6 %	25 %

2-3 - Salmonelles : flore intestinale  
 - Campylobacter : flore tellurique (flaque d'eau et terre) **1 point**

2-4-1 Maladies dues à ces bactéries :

- salmonellose
- campylobactériose **0,5 point**

2-4-2 Deux autres micro-organismes responsables de T.I.A. :

- staphylocoque doré
- clostridium perfringens **1 point**
- clostridium botulinum

2-4-3 Symptômes fréquents de T.I.A. :

- diarrhées
- vomissements **1 point**
- fièvre
- douleurs abdominales, etc...

2-4-4 Deux autres types d'intoxications dues aux aliments :

- les maladies infectieuses alimentaires (M.I.A)
- les intoxications chimiques **1 point**
- les parasitoses

2-5 Température comprise entre 0 et + 3°C **0,5 point**

2-6 Deux mesures de prévention :

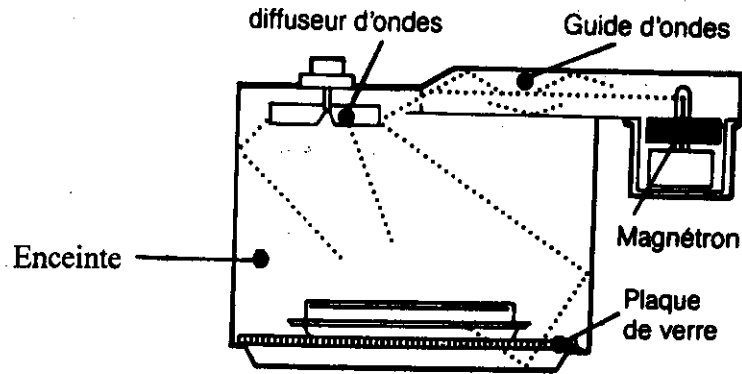
- Bien cuire les poulets
- Emballer les volailles afin qu'elles n'entrent pas en contact avec les autres aliments lors de leur conservation.
- Bien nettoyer ustensiles et plans de travail **1 point**
- Bien se laver les mains lors des manipulations des volailles.

<b>GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II</b>				
BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement	EP2	<b>CORRIGÉ</b>	SESSION 2001	<b>5/7</b>

### 3 - Partie ÉQUIPEMENTS (7 points)

3-1

2,5 points

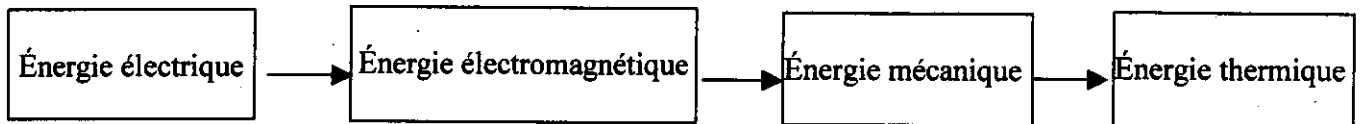


Document EDF

- 3-2-1 - du magnétron : produit les ondes  
- du guide d'ondes : transmet les ondes dans la cavité du four  
- du diffuseur d'ondes : brasse les ondes

1,5 point

3-2-2 2 points



3-3 Deux précautions à prendre :

- Ne jamais mettre un objet ou un plat métallique à l'intérieur de l'appareil
- Ne jamais mettre à l'intérieur des bocaux en verre fermés
- Ménager des ouvertures dans les récipients fermés
- Piquer les aliments sous peau ...

1 point

## GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP  
Cuisine – Restaurant – Hébergement

EP2

**CORRIGÉ**

SESSION 2001

6/7

**Partie à traiter par les candidats au BEP Hôtellerie-Restaurant**

**6 points**

1 - Valeur énergétique :

- \* des glucides : 17 kJ/g
- \* des lipides : 38 kJ/g
- \* des protides : 17 kJ/g

**1,5 point**

2 -

**1,5 pt**

	<b>Valeur énergétique pour 100 g</b>	
- laitue	$(1,5 \times 17) + (0,3 \times 38) + (5 \times 17) = 121,9 \text{ kJ}$	→ 60,95 kJ/50 g
- steack haché	$(18 \times 17) + (10 \times 38) + (0,5 \times 17) = 694,5 \text{ kJ}$	→ 1041,75 kJ/150 g
- pommes de terre vapeur	$(2 \times 17) + (0,1 \times 38) + (20 \times 17) = 377,8 \text{ kJ}$	→ 1133,4 kJ/300 g
- camembert	$(18,3 \times 17) + (23,4 \times 38) + (0 \times 17) = 1200,3 \text{ kJ}$	→ 600,15 kJ/50 g
- banane	$(1,2 \times 17) + (0,2 \times 38) + (23 \times 17) = 419 \text{ kJ}$	→ 838 kJ/200 g
- pain	$(7 \times 17) + (0,8 \times 38) + (55 \times 17) = 1084,4 \text{ kJ}$	→ 2168,8 kJ/200 g
<b>Total</b>		<b>5 843,05 kJ</b>

Valeur énergétique du déjeuner : 5 843,05 kJ **0,5 pt**

3 - Le déjeuner doit apporter :  $\frac{12100 \times 40}{100} = 4840 \text{ kJ}$  **1 point**

Le déjeuner précédent apporte 5843,05 kJ, il est donc trop énergétique pour un adolescent de 15 ans.

- 4 -
- Remplacer les pommes de terre par des légumes verts cuits
  - Remplacer la banane par un fruit cru ou cuit
  - Diminuer les quantités des féculents en particulier
  - Suppression d'un féculent.
- 1,5 point**

**GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II**

BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP	EP2	<b>CORRIGÉ</b>	SESSION 2001	<b>7 / 7</b>
Cuisine – Restaurant – Hébergement				