

## EPREUVE 6

### SCIENCES APPLIQUEES ET TECHNOLOGIES

Durée 3 heures

Coef. : 4

**LES COPIES DE CHACUNE DES PARTIES NE DOIVENT PAS ETRE RELEVES AVANT LA FIN DU TEMPS REGLEMENTAIRE (3 heures).**

La partie "Sciences Appliquées" est numérotée de la page 2S à 7S.  
Elle est prévue pour être traitée en 2 heures (coefficient 3).  
Les annexes 2 et 3 (pages 6S et 7S) sont à rendre avec la copie.

La partie "Technologies" est numérotée de la page ST à 12T.  
Elle est prévue pour être traitée en 1 heure (coefficient 1).  
Les pages 9T, 1 OT et 11 T sont à rendre avec la copie.

**La partie "Sciences Appliquées" et la partie "Technologies" seront traitées sur des copies séparées.**

METROPOLE		EXAMEN: BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE	SPECIALITE: HÔTELLERIE
SESSION 1997	SUJET : normal	EPREUVE: E6 SCIENCES APPLIQUÉES ET TECHNOLOGIES	
Durée: 3h00	Coefficient : 4	Code sujet : E6MN97	Page: 1/12

# TECHNOLOGIE CUISINE

## QUESTION N°1 (5points)

Quelles sont les différentes étapes franchies par les produits alimentaires dans une cuisine pratiquant l'élaboration de plats cuisinés à l'avance en **LIAISON FROIDE RÉFRIGÉRÉE** ?

NOTE : Ces plats sont consommés hors place. Préciser les principales contraintes au niveau des températures à respecter.

## QUESTION N°2 (3points)

Enumérer les caractéristiques du "LABEL ROUGE FERMIER" pour la volaille.

## QUESTION N°3: (12 points)

Compléter le tableau (annexe 1) en citant 2 modes de cuisson applicables à chaque type de cuisson (sauf type expansion).

METROPOLE		EXAMEN: BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE	SPECIALITE: HÔTELLERIE
SESSION 1997	SUJET : normal	EPREUVE: E6 SCIENCES APPLIQUÉES ET TECHNOLOGIES	
Durée: 3h00	Coefficient : 4	Code sujet : E6MN97	Page: 8T/12

EXAMEN: ..... SPÉCIALITÉ ou SÉRIE: .....

Session de ..... 199 ..... CENTRE D'ÉCRIT : .....

Nom du candidat : ..... Prénom : .....  
(en lettres capitales)

né(s) le ..... à ..... Composition de: .....

N° MATRICULE: .....

Le candidat remplira soigneusement l'en-tête ci-dessus et s'abstiendra, sous peine d'annulation, de faire figurer sur sa composition tout signe qui pourrait en indiquer sa provenance. En apposant ci-contre sa signature, il reconnaît qu'il a été prévenu des suites que pourraient avoir pour lui, d'après les lois et règlements les fausses signatures portées sur les actes ainsi que toute fraude ou tentative de fraude.

**A rendre avec la copie**

## TECHNOLOGIE RESTAURANT

### QUESTION 1 ( /14 pts)

Complétez le tableau suivant:

Appellation	Région	Famille	Lait
Sainte Maure	Touraine	Chèvre	Chèvre
	Nord-Thiérache		
		Pâte persillée	Brebis

Appellation	Région	Cépages	Typicité
AO Alsace Riesling	Alsace	Riesling	Sec, Fruité
	Jura	Savagnin (uniquement)	
AO Chablis			

Produit	Famille	Localisation	Base
Cognac	Eau-de-vie de vin	Charentes & Charentes Maritime	Vin issu de "Folle Blanche" et "Ugni Blanc"
		Martinique,  Guadeloupe,	Pur jus de canne à  sucre
Cointreau		Angers	

METROPOLE		EXAMEN: BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE	SPECIALITE: HÔTELLERIE	
SESSION 1997	SUJET : normal	EPREUVE: E6 SCIENCES APPLIQUÉES ET TECHNOLOGIES		
Durée: 3h00	Coefficient : 4	Code sujet : E6MN97	Page: 10T/12	

**QUESTION 2( /6 pts)**

Un directeur de cafétéria a le choix entre le système «libre circulation» (free-flow) et le système linéaire pour la distribution de repas en restauration collective, définissez et argumentez brièvement ces deux systèmes :

2-1 - Système libre circulation ( free-flow) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2-2- Système linéaire

.....

.....

.....

.....

.....

.....

METROPOLE		EXAMEN: BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE	SPECIALITE: HÔTELLERIE
SESSION 1997	SUJET : normal	EPREUVE: E6 SCIENCES APPLIQUÉES ET TECHNOLOGIES	
Durée: 3h00	Coefficient : 4	Code sujet : E6MN97	Page: 11T/12

# TECHNOLOGIE HEBERGEMENT

## QUESTION N° 1 (/ 15 points)

Vous vous situez dans un hôtel-restaurant indépendant, 3 étoiles, d'une capacité de 40 chambres situé à l'Alpe d'Huez. Cet établissement ouvrira ses portes à la saison prochaine. Le propriétaire doit choisir une formule de traitement du linge.

- Citez les différentes formules possibles.
- Sélectionnez la formule qui vous semble la plus adaptée à l'établissement.
- Justifiez votre réponse.

## QUESTION N°2 (/ 5 points)

Quelle est la différence entre une vente diverse et un débours client ?

METROPOLE		EXAMEN: BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE	SPECIALITE: HÔTELLERIE
SESSION 1997	SUJET : normal	EPREUVE: E6 SCIENCES APPLIQUÉES ET TECHNOLOGIES	
Durée: 3h00	Coefficient : 4	Code sujet : E6MN97	Page: 12T/12

**EXAMEN:** SPÉCIALITÉ ou SÉRIE: .....

Session de ..... 199 ..... **CENTRE D'ÉCRIT :** .....

**Nom du candidat :** ..... **Prénom :** .....  
(en lettres capitales)

**né(s) le** ..... **à** ..... **Composition de:** .....

**N° MATRICULE:** .....

Le candidat remplira soigneusement l'en-tête ci-dessus et s'abstiendra, sous peine d'annulation, de faire figurer sur sa composition tout signe qui pourrait en indiquer sa provenance.  
En apposant ci-contre sa signature, il reconnaît qu'il a été prévenu des suites que pourraient avoir pour lui, d'après les lois et règlements les fausses signatures portées sur les actes ainsi que toute fraude ou tentative de fraude.

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)

TYPE	EXPLICATIONS SUR L'ACTION DE LA CHALEUR	MODE	MATERIEL DE CUISSON	PREPARATION CULINAIRE
EXPANSION				

METROPOLE		EXAMEN: BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE	SPECIALITE: HÔTELLERIE	
SESSION 1997	SUJET : normal	EPREUVE: E6 SCIENCES APPLIQUÉES ET TECHNOLOGIES		
Durée: 3h00	Coefficient : 4	Code sujet : E6MN97		Page: 9T/12