

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

## 2. HYGIENE.

Un lot de crème dessert servi dans un restaurant a été à l'origine d'une intoxication alimentaire. Les clients ont rapidement été pris de douleurs abdominales, de diarrhées et de fièvre. L'analyse du plat témoin a révélé la présence de toxine de salmonelles. Une telle intoxication peut avoir deux origines :

- Un manipulateur est porteur sain de salmonelles
- Les œufs ayant servis pour la confection de la crème sont contaminés par des salmonelles.

A partir de ce texte, relever :

2.1. l'ingrédient responsable de cette intoxication :

2.2. le micro-organisme responsable de cette intoxication :

2.3. les symptômes de cette intoxication :

2.4. Indiquer l'utilité du plat témoin dans ce cas d'intoxication.

Session 2004	C.A.P. CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 8 / 15

**NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE**

A partir de vos connaissances :

2.5. Expliquer comment le porteur sain aurait pu contaminer cette préparation.

2.6. Enoncer 3 conditions favorables au développement de ce micro-organisme.

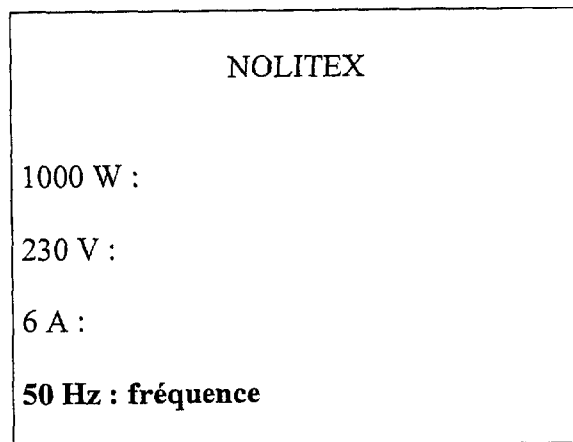
Session 2004	C.A.P. CUISINE	SUJET
<b>EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 9 / 15

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

### 3. PREVENTION DES RISQUES.

Voici la plaque signalétique d'un hachoir électrique.

3.1. A l'aide de l'exemple, légender cette plaque en indiquant les grandeurs électriques :



3.2. Citer pour l'homme, 2 risques liés à l'utilisation des appareils électriques ?

-  
-

3.3. Outre les risques électriques, il en existe un autre lié à l'utilisation de cet hachoir. Le citer :

Session 2004	C.A.P. CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 10 / 15

**NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE**

3.4. Citer 2 moyens de protection d'une installation électrique :

- 
- 

3.5. Indiquer le rôle de la prise de terre :

3.6. Enoncer la précaution indispensable avant le nettoyage - désinfection de ce type d'appareil :

Session 2004	C.A.P. CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 11 / 15

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE ET JURIDIQUE**

« La cloche d'Or »  
3 Place du Vieux Marché  
76 000 ROUEN  
RCS : Rouen B 427218193  
Code NAF : 551 A  
SA au capital de 122 000€

Lisez le document ci-dessus et Répondez aux questions suivantes :

1°) Quelle est la raison sociale de l'entreprise ?

.....

2°) Quelle est la forme juridique de l'entreprise ?

.....

3°) Que signifie le sigle R.C.S. ?

.....

4°) Que signifie le « B » dans le numéro de RCS ?

.....

5°) Quel est le capital minimum demandé afin de constituer une SA ?

.....

Session 2004	C.A.P. CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 12 / 15

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

DOCUMENT 1

Parquetneuf  
22, boulevard de la Seine  
75020 Paris

à

Monsieur Lejeune  
45, rue de la République  
75020 Paris

Paris, le 1<sup>er</sup> septembre 2003

Monsieur,

Nous vous confirmons que nous vous engageons en qualité d'ouvrier spécialisé à compter du mardi 1<sup>er</sup> octobre à 8 heures jusqu'au mercredi 31 décembre 2003.

Votre contrat prendra fin automatiquement à cette date.

Vous êtes engagé en raison de commandes exceptionnelles et temporaires liées à la conjoncture du marché.

Vous percevrez une rémunération mensuelle brute de 1 400 € pour le temps nécessaire à votre fonction et sur la base de 35 heures hebdomadaires.

Un contrat vous sera adressé dès demain que vous nous retournerez signé.

Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

Session 2004	C.A.P. CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 13 / 15

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**LE CONTRAT DE TRAVAIL**

**Lisez le document 1 ci-joint, et répondez aux questions suivantes :**

**1°) Quel est le type de contrat proposé à monsieur Lejeune ?**

.....

**2°) Quelle est sa particularité ?**

.....

**3°) A la fin du contrat, quels documents remettra-t-on à monsieur Lejeune ?**

.....  
.....  
.....  
.....

Session 2004	C.A.P. CUISINE	SUJET
<b>EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 14 / 15

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**ENVIRONNEMENT COMMERCIAL**

1°) Rédigez dans le document ci-dessous la commande N° 27 du 15 mai 2004, de :

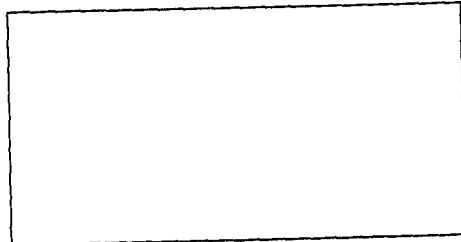
- 20 nappes bleu azur      Réf. B406 à 28€ l'unité.
- 120 serviettes jaunes      Réf. J 39 à 72 € le lot de 24.

Du restaurant « La Cloche d'Or », au fournisseur « Tout pour le Restaurant », 18 rue des bleuets, 76000 ROUEN.

La commande devra être livrée pour le 29 mai 2004.  
Le règlement sera effectué par chèque 30 jours après la livraison.

**LA CLOCHE D'OR**  
**3, place du Vieux Marché**  
**76000 ROUEN**

RCS : Rouen BU27218193  
Code NAF / 551A  
S.A. au capital de 122.000 €



Date de livraison :  
Mode de règlement :  
Date de règlement :

Commande n° :  
Le :

Réf	Désignation	U	Qté	P.U.	Total

Session 2004	C.A.P. CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 15 / 15