

DANS CE CADRE

Académie : _____ Session : _____
Examen ou concours : _____ Série* : _____
Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____
Epreuve/sous-épreuve : _____

NOM

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : _____

n° du candidat

Né(e) le : _____

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)

NE RIEN ECRIRE

Examen : _____ Série* : _____
Spécialité/option : _____
Repère de l'épreuve : _____
Epreuve/sous-épreuve : _____

Note :
20

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Groupement interacadémique 1

Session 2004

CAP RESTAURANT EP3 SUJET

EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et
connaissance de l'entreprise

Durée : 2H

Coefficient : 4

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée): 13

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

TECHNOLOGIE

1/ La répartition des tâches au restaurant (6 points)

Vous venez d'être embauché comme commis de salle au restaurant « la cloche d'or ».

Votre tuteur est Pierre. Pendant votre mois d'essai vous devrez travailler avec lui.

A partir du tableau de service ci-dessous, repérez le jour où vous participerez aux tâches suivantes (inscrivez le jour en face du travail demandé):

- L'entretien de l'argenterie : _____
- L'entretien des sols : _____
- L'entretien du mobilier : _____
- L'entretien des plantes : _____

Tableau de service de la semaine du 24 au 30 juillet

	lundi	Mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<i>Michel</i>	repos	repos	mobilier	argenterie	sols	cuvres	mobilier
<i>Jean</i>	argenterie	repos	repos	sols	argenterie	mobilier	réchauds
<i>Louis</i>	sols	argenterie	repos	repos	mobilier	cuvres	linge
<i>Pierre</i>	mobilier	sols	argenterie	repos	repos	vitres	plantes
<i>Martine</i>	argenterie	mobilier	sols	mobilier	repos	repos	sols
<i>Julien</i>	repos	linge	plantes	vitres	argenterie	sols	repos

Session 2004	C.A.P. RESTAURANT	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 1 / 13

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

2/ Les fromages (10 points)

Votre maître d'hôtel a commandé 10 fromages pour le service de ce midi.
Afin de pouvoir répondre aux questions de la clientèle, il vous demande de remplir le document suivant qui vous servira d'aide-mémoire pendant le service.

FROMAGES	REGION	PMCF	PMCL	PMCN	PP	PPNC	PPC
CAMEMBERT	NORMANDIE	X					
POULIGNY SAINT PIERRE							
BLEU DE GEX							
EPOISSES							
MAROILLES							
NEUFCHATEL							
REBLOCHON							
SAINT NECTAIRE							
COMTE							
CHABICHOU							
ROQUEFORT							

Légende :	Type de pâtes	Régions de production	
	<ul style="list-style-type: none"> • PMCF : pâte molle à croûte fleurie • PMCL : pâte molle à croûte lavée • PMCN : pâte molle à croûte naturelle • PP : pâte persillée • PPNC : pâte pressée non cuite • PPC : pâte pressée cuite 	<ul style="list-style-type: none"> • Bourgogne • Nord • Auvergne • Berry • Jura 	<ul style="list-style-type: none"> • Franche comté • Normandie • Rouergue • Savoie • Poitou

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

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

3/ Les bons (7 points)

Lors du service de ce midi, les deux clients de la table numéro 6 ont commandé 2 menus à 10 € avec des avocats au crabe, une entrecôte grillée saignante (pour deux personnes) avec de la sauce Béarnaise et des pommes allumettes et pour terminer des tartelettes aux fraises.

Rédigez le bon correspondant à la commande de vos clients

Table n°	032497
Couverts :	

Session 2004	C.A.P. RESTAURANT	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 3 / 13

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

4/ les vinifications (7 points)

Le sommelier désire vous intégrer à son équipe car il a remarqué votre intérêt pour les vins.

Avant de prendre sa décision concernant votre embauche, il veut tester vos connaissances et vous demande de remettre dans l'ordre des étapes de la vinification en rouge.

Dans le tableau ci-dessous, remettez dans le bon ordre les propositions ci-dessous :

*Pressurage des marcs,
vendanges,
élevage au chai,
fermentation alcoolique,*

*fouillage,
écoulage du vin de goutte,
éraflage.*

	Les étapes de la vinification en rouge
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

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

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

5/ Les accords mets et vins (10 points)

Lors de la prise de commande, les clients vous demandent des conseils pour le choix des vins.

Voici les vins dont vous disposez en cave :

- Riesling
- Châteauneuf du Pape
- Sauternes
- Saumur Champigny
- Tavel
- Bandol
- Coteaux du Layon
- Côtes de Blaye
- Muscadet
- Entre Deux Mers
- Côte de Nuits

A partir de cette liste, proposez-leur, le vin adapté et précisez la région d'origine ainsi que la température de service. (Voir exemple donné)

Plat choisi	Couleur et type	Vin proposé	région	T° de service
Bœuf bourguignon	Rouge corsé	<i>Côte de Nuits</i>	<i>Bourgogne</i>	<input type="checkbox"/> Frais <input checked="" type="checkbox"/> Chambré
Moules « marinière »	Vin blanc sec			<input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chambré
Foie gras	Vin blanc liquoreux			<input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chambré
Civet de lièvre	Vin rouge corsé			<input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chambré
Entrecôte	Vin rouge léger			<input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chambré
Bouillabaisse	Vin rosé			<input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chambré

Session 2004	C.A.P. RESTAURANT	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 5 / 13

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

SCIENCES APPLIQUEES

1. ALIMENTATION

Vous travaillez dans un restaurant où sur la carte du jour sont proposés pour le déjeuner les plats suivants :

entrées : pâté de compagne - œuf dur mayonnaise - salade de betteraves

plat principal : poisson - omelette - steak

garniture : haricots verts - pommes de terre vapeur - frites

yaourt ou fromage : 1 yaourt nature ou 1 portion de camembert

dessert : poire - pomme - gâteau de riz.

1.1 Composez un repas équilibré en indiquant dans le tableau ci-dessous :

- L'aliment choisi pour chaque plat
- le nom du groupe d'aliments correspondant à chaque aliment choisi.

plat	aliments choisis	nom du groupe d'aliment correspondant
entrée		
plat principal		
garniture		
fromage ou yaourt		
dessert		

Session 2004	C.A.P. RESTAURANT	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 6 / 13

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

- 1.2 Votre menu est-il équilibré ? pourquoi ?
- 1.3 Quel est le constituant présent dans les aliments du plat principal ?
- 1.4 Quel est le rôle essentiel de ce constituant dans l'organisme ?
- 1.5 Quelle est la valeur énergétique de 1 gramme de ce constituant ?
- 1.6 Quel est le constituant présent dans la mayonnaise et les frites ?
- 1.7 Citez deux conséquences sur la santé d'une surconsommation de ce constituant ?

Session 2004	C.A.P. RESTAURANT	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 7 / 13