

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

2. HYGIENE

Dans ce restaurant, vous entretenez les locaux et les matériaux avec différents produits dont celui-ci :

OBYSID 2012 NETTOYANT DETARTRANT DESINFECTANT



Contient de l'acide phosphorique.
R 35/38 Irritant pour les yeux et la peau.
S 2 Conserver hors de la portée des enfants.
S 23 Eviter le contact avec les yeux.
S 25 Après contact avec la peau, se laver immédiatement et abondamment avec de l'eau savonneuse.

MODE D'EMPLOI Cuisine et agro-alimentaire

- carrelage, évier : 1 à 3 verres par seau d'eau.
- robinetterie chromée, inox : pur ou dilué dans 1 à 3 volumes d'eau.

IMPORTANT

Sur Inox :
dégraisser quotidiennement avec Obysid 2005 et une fois par semaine traiter avec Obysid 2012 et rincer abondamment.
Essuyer avec un chiffon propre, du papier d'essuyage ou mieux tirer à la raclette.

Couverts et verrerie ternis :
3 verres par seau d'eau. Laisser tremper 10 à 15 minutes, rincer abondamment.

Installations sanitaires, piscines, aires de lavage :

- douches, baignoires, lavabos, WC, robinetterie :
pur ou dilué dans 1 à 3 volumes d'eau.
- carrelage, tout sol entartré :
3 verres par seau d'eau.
Pour le détartrage des machines à laver, chauffe-eau, serpents, etc., utiliser Clair Vaisselle Détartrant (non moussant).

XI :

PROPRIÉTÉS

Obysid 2012 est un désinfectant bactéricide selon la norme EN 1040 à 1%.

Obysid 2012 détartré, désoxyde et nettoie toutes surfaces lavables entartrées et oxydées, dans les cuisines ou les installations sanitaires.

Il rénove et fait briller les inox.

Obysid 2012 est en conformité avec les arrêtés concernant le nettoyage des récipients pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/99).

581 181



5 L e

Alcal Chimie

24530 Rouffignac Tél. 05 53 05 47 01

2.1 Quelles sont les 3 actions de ce produit ?

-
-
-

2.2 Ce produit a une propriété bactéricide. Définissez ce terme.

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 8 / 13

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

2.3 Que signifie le symbole représenté sur ce produit ?

2.4 Relevez sur l'étiquette de ce produit 1 conseil de sécurité visant à protéger l'utilisateur.

2.5 Une mauvaise désinfection peut être à l'origine d'une T.I.A.

2.5.1 Définissez le terme T.I.A.

2.5.2 Citez une bactérie responsable de T.I.A.

2.5.3 Citez deux conditions favorables au développement des bactéries.

-

-

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 9 / 13

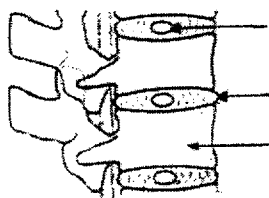
NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

3. SECURITE

Lors du rangement de la cave à vins, vous vous faites un lumbago en soulevant une caisse.

3.1 Complétez la légende du schéma ci-dessous en utilisant les termes suivants :

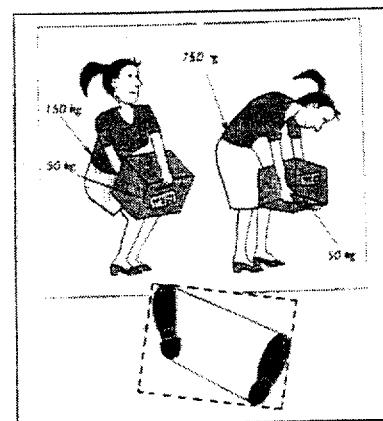
Disque - Noyau du disque - Vertèbre



Coupe de la colonne vertébrale

3.2 A l'aide du schéma retrouvez les règles simples à appliquer pour soulever la caisse au niveau :

- des bras :
- du dos :
- des genoux :
- des pieds par rapport à la charge :



3.3 Citez un autre risque que le mal de dos lié à la manipulation de caisses.

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 10 / 13

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Environnement juridique et social

Vous travaillez au restaurant « La Tourterelle » à Blois.
Un de vos clients, monsieur Lefrançois règle son repas par chèque bancaire :

CA CRÉDIT AGRICOLE Haute-Normandie CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL DE LA HAUTE-NORMANDIE B.P. 37 euros -

Cité de l'Agriculture 76230 BOIS-GUILLAUME

PAYEZ CONTRE CE CHÈQUE, NON ENDOSSABLE SAUF AU PROFIT D'UN ÉTABLISSEMENT BANCAIRE OU ASSIMILÉ. trante sept euros -
Somme en toutes lettres

A Restaurant La Tourterelle
Blois LE 25 juil 2008

01027247000
Série 03-01-922

76000 ROUEN
0235271081
COMPENSABLE ROUEN
07/07/00

M. MARTIN LEFRANCOIS
10, rue Verte
76000 ROUEN

Lefrançois
ROUEN <37>

⑈⑈⑈ 998 ⑈07601 3060084 00102 ⑈7000⑈

- 1°) Qui est le tiré ?
- 2°) Qui est le tireur ?
- 3°) Qui est le bénéficiaire ?
- 4°) Quelles sont les vérifications à faire lors de la remise du chèque ?
- 5°) Que doit on faire avant de remettre le chèque à sa banque ?

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 11 / 13

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Dans un magazine professionnel, vous vous intéressez à l'annonce ci-dessous :

Cherche pour Centre International de Séjour
CHEF DE CUISINE
◦ 1 poste en CDD juillet et/ou août 2003 ◦
◦ 1 poste en CDI au 1^{er} juillet 2003 ◦
à proximité de Poitiers (86)
Adresser CV + photo + lettre manuscrite :
ARCHIPEL - 12, rue Pierre Loti
33800 Bordeaux - Tél. : 05 57 59 17 17

1°) Quel est l'emploi concerné par cette annonce ?

2°) Que signifie le sigle C.D.D. ?
Que signifie le sigle C.D.I. ?

3°) Quelle est la différence entre ces deux contrats ?

4°) Quelles sont les parties au contrat ainsi que leurs obligations principales ?

5°) De quelles façons peut s'achever un C.D.I. ?

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 12 / 13

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Environnement commercial

Vous travaillez au restaurant « La Touterelle » à Blois.

Vous vous occupez entre autres à gérer le stock des boissons. Elles sont gérées selon la méthode du « P.E.P.S. ».

On vous demande de présenter la fiche de stock au 10.10 des bouteilles de CHATEAU GUILLOT à l'aide des renseignements suivants :

- Le 2.10 : Stock initial de 25 bouteilles à 8.60 euros /pièce
- Le 3.10 : Sortie de 16 bouteilles
- Le 5.10 : Entrée de 36 bouteilles à 9.10 euros/pièce (Bon d'Entrée n° 156)
- Le 8.10 : Sortie de 12 bouteilles
- Le 9.10 : Sortie de 8 bouteilles

Dates	Libellé	ENTREES			SORTIES			STOCKS		
		Qté	P.U.	Montant	Qté	P.U.	Montant	Qté	P.U.	Montant

N.B. : Cette feuille est à rendre avec votre copie.

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 13 / 13