

CORRIGE

DOSSIER 1 : TECHNOLOGIE DE SERVICE, COMMUNICATION et VENTE

1. Lors des travaux de mise en place, vous prévoyez le matériel nécessaire au service.

3 points

1.1. A l'aide de flèches, relier les mets aux couverts utilisés pour leur dégustation

1 pt (4 x 0,25 pt)

Spaghetti Napolitaine		Couteau fourchette à poisson, assiette ovale chaude
Sole meunière		Cuillère et fourchette, assiette à entremets chaude
Pavé de rumsteck		Cuillère et fourchette, assiette creuse chaude et base froide
Tarte Tatin		Couteau spécifique et fourchette, assiette ovale chaude

1.2. Donner les termes professionnels correspondant aux définitions ci-dessous

2 pts (4 x 0,50 pt)

- Support chaud permettant de garder le plat à température sur le guéridon : *Plaque accumulation ou chauffante*
- Support d'un seau à champagne : *Stand à vin*
- Ustensile utilisé pour servir les vieux vins de Bordeaux sans les bouger : *Panier à vin*
- Ustensile utilisé pour mélanger et frapper les cocktails : *Shaker*

2. La connaissance des produits est un préalable à une bonne argumentation commerciale.

10 points

2.1. Compléter le tableau des produits en indiquant votre choix par une croix :

4 pts (8 x 0,50 pt)

Produits	Poisson de mer	Poisson de rivière	Viande	Charcuterie
Tournedos			X	
Sole	X			
Selle d'agneau			X	
Saumon	X OU	X		
Brochet		X		
Truite Fario		X		
Sandre		X		
Ballottine aux noix				X

Groupement inter académique II		Session 2005	Code 50245	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise				
Type CORRIGE	Date et heure	Durée 2 heures	Coef 4	N° de page/total C 1/10

CORRIGE

2.2. Compléter le tableau des fromages d'Appellation d'Origine Contrôlée :

6 pts (12 x 0,5 pt)

A.O.C	Lait	Famille (Pâte)	Origine
<i>Ex : Ossau- Iraty</i>	<i>Brebis</i>	<i>Pâte Pressée non cuite</i>	<i>Pyrénées</i>
Neufchâtel	<i>Vache</i>	<i>Pâte molle croûte fleurie</i>	<i>Normandie</i>
Livarot	<i>Vache</i>	<i>Pâte molle croûte lavée</i>	<i>Normandie</i>
Morbier	<i>Vache</i>	<i>Pâte pressée non cuite</i>	<i>Franche- Comté</i>
Valençay	<i>Chèvre</i>	<i>Pâte molle croûte naturelle Ou Chèvre</i>	<i>Touraine, Centre</i>

3. Le sommelier du restaurant souhaite se présenter à un concours. Il s'entraîne avec le maître d'hôtel et vous associe à leurs travaux. 8 points

3.1. Définir les termes suivants :

3 pts (3 x 1 pt)

(Accepter toutes réponses logiques)

- Vendanges : *Récolte manuelle ou mécanique des raisins à maturité*
- Surmaturation : *Raisins surmûris et/ou atteints de pourriture noble, concentration des sucres et perte d'eau*
- Mutage : *Ajouter un alcool neutre ou eau de vie en début, milieu ou fin de fermentation du moût afin de stopper la fermentation*

3.2. Attribuer à chaque appellation A.O.C. le vignoble correspondant :

5 pts (10 x 0,5 pt)

A.O.C	vignobles
<i>Ex : Crépy</i>	<i>Savoie</i>
Bellet	<i>Provence</i>
St- Nicolas de Bourgueil	<i>Vallée de la Loire</i>
Entre Deux- Mers	<i>Bordelais</i>
Arbois	<i>Jura</i>
Tavel	<i>Vallée du Rhône</i>
Cahors	<i>Sud- Ouest</i>
Pommard	<i>Bourgogne</i>
Patrimonio	<i>Corse</i>
Corbières	<i>Languedoc- Roussillon</i>
Klevner Pinot Blanc	<i>Alsace</i>

CAP RESTAURANT	C 50245
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	C 2/10

CORRIGE

4. Le restaurant sert d'autres boissons que le vin. En faisant l'inventaire, vous avez répertorié un certain nombre de boissons. **8 points**

- 4.1. Compléter le tableau ci-dessous : **6 pts (12 x 0,5 pt)**

Boissons	Type et Famille
<i>Ex : Vodka</i>	<i>Eau de vie de céréales</i>
Gin	<i>Eau de vie de céréales</i>
Grand- Marnier	<i>Liqueur de fruits</i>
Ricard	<i>ABA, anisé</i>
Cognac	<i>Eau de vie de vin</i>
Martini Rouge	<i>ABV, Vermouth</i>
Malibu	<i>Liqueur de fruit</i>
Pineau des Charentes	<i>Mistelle, VDL</i>
Badoit	<i>Eau minérale gazeuse</i>
Orangina	<i>Soda ou BRSA</i>
Calvados	<i>Eau de vie de cidre</i>
Scotch Whisky	<i>Eau de vie de céréales</i>
Suze	<i>ABA, Gentiane</i>

- 4.2. Donner la définition des abréviations suivantes : **2 pts (4 x 0,5 pt)**

- BRSA : *Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool*
- VDP : *Vin De Pays*
- VDN : *Vin doux naturel*
- AOC : *Appellation d'origine contrôlée*

5. Sur l'organigramme du restaurant, vous occupez la fonction de commis de restaurant. Indiquer la fonction essentielle pour chacun des postes ci-dessous : **3 points**

3 pts (3 x 1 pt)

- Maître d'hôtel : *Accueille la clientèle, dirige le personnel de salle, prend les commandes*
- Sommelier : *Suggère les vins, conditionne et sert les vins, et alcools.*
- Chef de rang : *S'occupe d'un rang, réalise les préparations spécifiques, dirige les commis*

Accepter toutes réponses logiques (1 réponse par poste)

CAP RESTAURANT	C 50245
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	C 3/10

CORRIGE

DOSSIER 2 : SCIENCES APPLIQUEES

1. Sciences appliquées à l'alimentation (11 points)

1.1. Indiquer, dans le tableau ci-dessous, deux constituants alimentaires principaux pour chacune des préparations. 5 pts

Préparations	Constituants alimentaires	
Buffet de crudités	<i>Glucides, vitamines, minéraux</i>	1 pt
Tournedos de Bœuf Limousin	<i>Protides, lipides</i>	1 pt
Petites pommes rissolées	<i>Glucides ou amidon, lipides</i>	1 pt
Fagots de haricots verts	<i>Glucides, vitamines, minéraux</i>	1 pt
Assiette de fromages	<i>Calcium, Protides, lipides</i>	1 pt

1.2. Indiquer le rôle du fer en cochant la bonne réponse 1pt

- Fortification des os et des dents
- Il permet la fabrication des globules rouges
- Il apporte de l'énergie

1.3. Au cours de la préparation de ce menu, les aliments subissent des modifications physico-chimiques.

1.3.1. Modifications des haricots verts au cours de la cuisson. 1,5 pt

- *couleur*
- *ramollissement (modification de la texture)*
- *perte de vitamines*

1.3.2. Mode de cuisson pour les haricots verts pour maintenir la valeur nutritionnelle

Cuisson à la vapeur. 0,5 pt

Ou démarrer la cuisson à chaud

1.3.3. Deux précautions à prendre lors de la préparation des carottes : 2 pts

- *les préparer au dernier moment,*
- *ajouter du citron ou du vinaigre,*
- *les filmer....*

CORRIGE

1.4. Ce menu est accompagné de vin. Celui-ci doit être consommé avec modération. Indiquer pourquoi en citant deux conséquences immédiates sur l'organisme d'une consommation excessive de boissons alcoolisées.

- *perte de la vigilance,* 1 pt
- *diminution des réflexes*
- *euphorie, excitation....*

2. Sciences appliquées à l'hygiène (12 points)

2.1. Le filet de bœuf est conditionné sous-vide. Cette technique permet d'éliminer l'air entre la denrée et le conditionnement.

2.1.1 Indiquer l'action de « l'absence d'air » sur les micro-organismes.

1 pt

Pas de développement des micro-organismes aérobies et des moisissures.
Ou Pas de développement de la flore aérobie d'altération.

2.1.2 Le filet de bœuf conditionné sous-vide est stocké dans une chambre froide positive. Indiquer l'action du froid sur les micro-organismes.

0,5 pt

- Le froid positif ralentit la multiplication des micro-organismes

2.1.2 Signification de DLC

0,5 pt

Date limite de consommation

2.2. En 2001, 676 personnes ont été victimes de T.I.A en restauration commerciale.

2.2.1 Indiquer la signification du sigle T.I.A

1 pt

Toxi-infection alimentaire

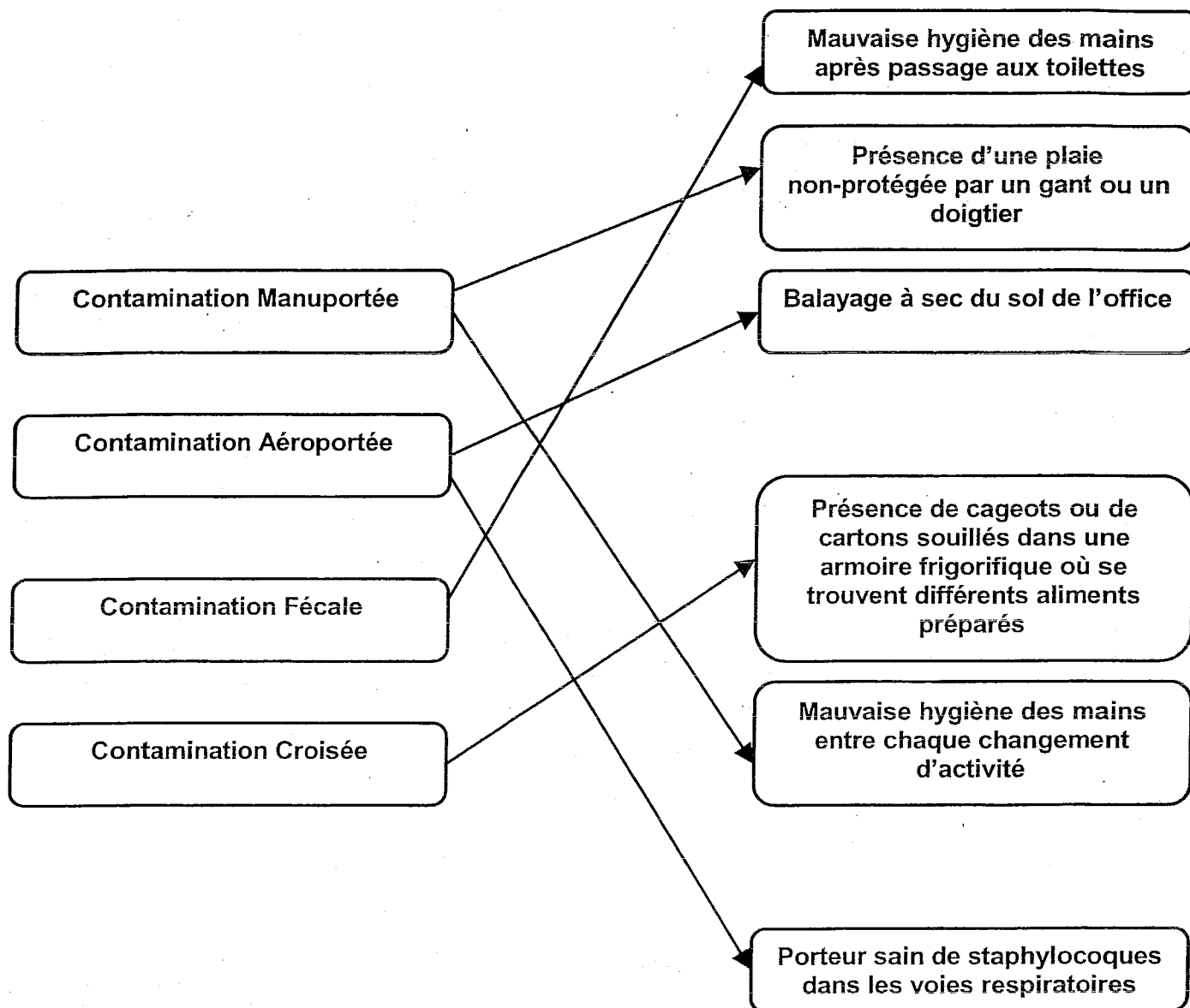
2.2.2 Citer deux exemples de bactéries responsables de T.I.A

1 pt

- *Salmonelles*
- *Bacillus cereus*
- *Clostridium botulinum*
- *Clostridium perfringens*
- *Staphylocoque doré*

CORRIGE

2.2.3 Relier, à l'aide d'une flèche, les situations professionnelles présentées ci-dessous au mode de contamination correspondant. 3 pts



2.3. Voici les fiches techniques de 4 produits d'entretien utilisés dans votre entreprise pour réaliser les opérations de nettoyage et de désinfection.

2.3.1. Retrouver la catégorie du produit en fonction de son mode d'action en utilisant la liste suivante : 2 pts

- Produit N° 1 : Détergent
- Produit N° 2 : Détartrant
- Produit N° 3 : Détergent-désinfectant
- Produit N° 4 : Désinfectant

CORRIGE

2.3.2. A l'aide de vos connaissances et des informations figurant sur les fiches techniques des produits, Citer les 4 facteurs ou paramètres déterminant l'efficacité d'un nettoyage et/ou d'une désinfection.

2 pts

- Action mécanique
- Temps d'action ou de contact
- Concentration ou Dosage
- Température de l'eau

2.3.3. « Il ne faut jamais mélanger les produits d'entretien ».
Justifier cette phrase.

1 pt

- Perte de l'efficacité des produits
- Risque de dégagement de gaz toxique

3. Sciences appliquées aux locaux et équipements professionnels (9 points)

Prévention des risques professionnels

3.1 Eau dure

3.1.1 Rappeler le nom courant que l'on donne à l'eau dure

1 pt

Eau calcaire

3.1.2 Citer l'unité de mesure de la dureté de l'eau

0,5 pt

Degré hydrotimétrique

3.1.3 Relever le stade à partir duquel on considère que l'eau est dure

0,5 pt

Entre 14 mg et 21 mg de sels de calcium et/ou de magnésium par litre

3.1.4 Citer 3 inconvénients liés à l'utilisation d'une eau dure

3 pts

- Dépôt de calcaire dans les tuyauteries,
- Dépôt de calcaire sur les résistances des appareils électriques,
- Vaisselle terne,
- Augmentation de la quantité de détergent à utiliser...

CAP RESTAURANT	C 50245
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	C 7/10

CORRIGE

3.2 Prévention des risques professionnels

Pour chaque risque présenté ci-dessous, indiquer 2 mesures préventives.

4 pts

Risques	Mesures préventives
Chutes et glissades	<ul style="list-style-type: none">◆ <i>Porter des chaussures à semelles anti-dérapantes,</i>◆ <i>Revêtement de sol anti-dérapant (à l'office et à la plonge)</i>◆ <i>Garder le sol propre et dégagé en le nettoyant dès que nécessaire (liquides, déchets divers..)....</i>
Electrisation	<ul style="list-style-type: none">◆ <i>Débrancher les appareils électriques avant toute intervention,</i>◆ <i>Sécher les mains avant utilisation d'appareils électriques,</i>◆ <i>Avoir une installation électrique aux normes....</i>

CORRIGE

DOSSIER 3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

1. ENVIRONNEMENT JURIDIQUE (6 points).

- 1.1. La raison sociale de l'établissement est « L'assiette gourmande ». **1 point**
- 1.2. RCS : registre du commerce et des sociétés. **1 point**
- 1.3. Le statut juridique du restaurant est : SARL. **1 point**
- 1.4. Société à responsabilité limitée **1 point**
- 1.5. Le capital minimum est de 1 €. **1 point**
- 1.6. De 2 à 50 associés. **1 point**

2. ENVIRONNEMENT COMMERCIAL (4 POINTS).

Les observations sont :

- il manque 6 bouteilles de Cahors **1 point**
- 6 bouteilles de Bellet en trop **1 point**
- Erreur commande Porto et réception de Pineau **1 point**
- 6 bouteilles de Tavel reçues et non commandées. **1 point**

3. ENVIRONNEMENT SOCIAL (6 points).

- 3.1. Monsieur Filleuil peut démissionner en cours de CDD uniquement s'il justifie d'une embauche en CDI. **1 point**
- 3.2. Le **contrat de travail** est un accord conclu entre deux parties par lequel le salarié s'engage à exécuter le travail demandé (lien de subordination) et l'employeur à lui verser un rémunération en contrepartie. **1,5 points**
- 3.3. Le CDD précise une date de début et de fin de contrat alors que le CDI n'indique que la date de début. **1 point**

CAP RESTAURANT	C 50245
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	C 9/10

CORRIGE

3.4. Les deux documents sont :

- l'attestation ASSEDIC
- le certificat de travail

0,5 point

0,5 point

3.5. La période d'essai permet au salarié d'apprécier les conditions de travail dans l'entreprise et à l'employeur de tester les compétences du salarié.

1,5 points

CAP RESTAURANT	C 50245
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	C 10/10