

TEXTE DE L'ÉPREUVE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

RESTAURANT «L'ASSIETTE GOURMANDE »

**15, Rue des Sauciers
87000 LIMOGES**

Tel : 05-55-00-00-01

Fax : 05-55-01-00-00

**SARL au capital de 45000 €uros
RCS LIMOGES B 303908110**

Vous travaillez comme commis de restaurant dans cet établissement qui propose des menus gastronomiques et des menus du jour.

Dossiers		Barème	Temps conseillé indicatif
Dossier 1	Technologie professionnelle	.../32	40/45 minutes
Dossier 2	Sciences appliquées	.../32	40/45 minutes
Dossier 3	Connaissance de l'entreprise	.../16	25/30 minutes
TOTAL		.../80	2 heures

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 SUJET	Date et heure	Durée 2 heures	Coef 4
		N° de page/total S 1/16	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

DOSSIER 1 : TECHNOLOGIE DE SERVICE

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

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

- Support chaud permettant de garder le plat à température sur le guéridon :
- Support d'un seau à champagne :
- Ustensile utilisé pour servir les vieux vins de Bordeaux sans les bouger :
- Ustensile utilisé pour mélanger et frapper les cocktails :

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 :

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

CAP RESTAURANT

S 50245

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

S 2/16

TEXTE DE L'EPREUVE

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

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			
Livarot			
Morbier			
Valençay			

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 :

- Vendanges :

- Surmaturation :

- Mutage :

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

A.O.C	vignobles
<i>Ex : Crépy</i>	<i>Savoie</i>
Bellet	
St- Nicolas de Bourgueil	
Entre Deux- Mers	
Arbois	
Tavel	
Cahors	
Pommard	
Patrimonio	
Corbières	
Klevner Pinot Blanc	

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 :

Boissons	Type et Famille
<i>Ex : Vodka</i>	<i>Eaux de vie de céréales</i>
Gin	
Grand- Marnier	
Ricard	
Cognac	
Martini Rouge	
Malibu	
Pineau des Charentes	
Badoit	
Orangina	
Calvados	
Scotch Whisky	
Suze	

CAP RESTAURANT

S 50245

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

S 4/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

4.2. Donner la définition des abréviations suivantes :

- BRSA :
- VDP :
- VDN
- AOC :

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**

Maître d'hôtel :

Sommelier :

Chef de rang :

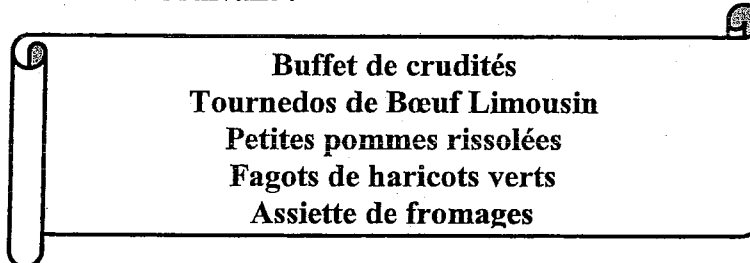
CAP RESTAURANT	S 50245
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 5/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

DOSSIER 2 : SCIENCES APPLIQUÉES

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

Vous devez servir le menu suivant :



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

Préparations	Constituants alimentaires
Buffet de crudités	- -
Tournedos de bœuf Limousin	- -
Petites pommes rissolées	- -
Fagots de haricots verts	- -
Assiette de fromages	- -

1.2. La viande de bœuf apporte du fer. Indiquer le rôle du fer en cochant la bonne réponse

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

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

1.3.1. Indiquer 3 modifications subies par les haricots verts au cours de la cuisson à l'eau

.....

.....

.....

1.3.2. Donner un mode de cuisson qui permet de conserver au mieux la valeur nutritionnelle des haricots verts.

.....

1.3.3. Citer deux précautions à prendre au moment de la préparation des carottes râpées pour conserver la valeur nutritionnelle de cet aliment.

.....

.....

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.

.....

.....

CAP RESTAURANT	S 50245
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 7/16

TEXTE DE L'EPREUVE

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.

.....
.....

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.

.....
.....

2.1.3. A la réception de ce filet de bœuf, vous vérifiez la D.L.C.
Donner la signification du sigle D.L.C

.....

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

.....

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

.....

.....

CAP RESTAURANT	S 50245
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 8/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.2.3 Lors d'une intoxication alimentaire, les origines des contaminations des aliments sont diverses

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

Contamination Manuportée

Contamination Aéroportée

Contamination Fécale

Contamination Croisée

Mauvaise hygiène des mains après passage aux toilettes

Présence d'une plaie non-protégée par un gant ou un doigtier

Balayage à sec du sol de l'office

Présence de cageots ou de cartons souillés dans une armoire frigorifique où se trouvent différents aliments préparés

Mauvaise hygiène des mains entre chaque changement d'activité

Porteur sain de staphylocoques dans les voies respiratoires

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

Produit N°1
Produit liquide concentré de couleur jaune formulé pour dégraisser efficacement la plonge manuelle : batterie et vaisselle... Son effet mouillant associé à un effet mécanique « décolle les graisses »
- <u>Température</u> : 55 à 60°C
- <u>Temps de contact</u> : 5 minutes

Produit N°2
Produit idéal pour éliminer le calcaire dans les douches, salles de bains, toilettes et pour nettoyer à fond la robinetterie et l'acier inoxydable.
- <u>Température</u> : Eau froide ou tiède
- <u>Temps de contact</u> : 5 à 10 minutes

Produit N°3
Produit qui permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération. Pouvoir bactéricide et fongicide
- <u>Température</u> : Eau tiède
- <u>Temps de contact</u> : 10 minutes

Produit N°4
Eau de Javel liquide utilisée pour éliminer les micro-organismes sur les plans de travail, le matériel, les toilettes...
- <u>Température</u> : Eau froide
- <u>Temps de contact</u> : 10 à 15 minutes

2.3.1 A partir de ces informations, retrouver la catégorie du produit en fonction de son mode d'action en utilisant la liste suivante :

DESINFECTANT DETARTRANT DETERGENT-DESINFECTANT SOLVANT
DECAPANT DETERGENT

(Attention, 4 propositions seulement seront utilisées)

- Produit N° 1 :
- Produit N° 2 :
- Produit N° 3 :
- Produit N° 4 :

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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.

.....

.....

.....

.....

2.3.3 « Il ne faut jamais mélanger les produits d'entretien ». Justifier cette phrase en indiquant deux conséquences possibles suite au mélange des produits.

.....

.....

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

3.1. Analyser le document ci-dessous et répondre aux questions.

Une eau est qualifiée de dure lorsque la concentration en sels de calcium et/ou de magnésium dissous est importante (entre 14 mg et 21 mg par litre ; au-delà, elle est très dure). Elle est douce lorsque la concentration est faible ou nulle (comprise entre 0 mg et 7 mg par litre).

La dureté de l'eau s'exprime en degré hydrotimétrique (°TH). Les eaux sont classées en fonction de leur dureté.

Les sels de calcium et/ou de magnésium sont transformés en carbonates de calcium et de magnésium sous l'effet d'une température élevée. Ces carbonates constituent le tartre ou calcaire, qui recouvre d'une couche minérale les tuyauteries, les résistances des appareils électriques, rend la vaisselle terne et augmente la quantité de détergents utilisée.

Document extrait de l'ouvrage « Sciences appliquées aux locaux et aux équipements professionnels »
Editions FOUCHER

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

.....

CAP RESTAURANT	S 50245
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 11/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

.....

3.1.3 Relever, sur le document, le stade à partir duquel on considère que l'eau est dure.

.....

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

-

-

-

3.2 Au cours de la journée, pendant votre activité professionnelle, vous vous exposez à différents risques de nature et de gravité variables.

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

Risques	Mesures préventives	
Chutes et glissades	♦	♦
Electrisation	♦	♦

TEXTE DE L'EPREUVE

DOSSIER 3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

1. Environnement juridique

(6 Points).

Rappel : vous travaillez au restaurant :

L'ASSIETTE GOURMANDE

15 rue des Sauciers

87 000 LIMOGES

☎ : 05-55-00-00-01

📠 : 05-55-01-00-00

SARL au capital de 45 000 €

RCS LIMOGES B 303908110

Votre employeur souhaite tester vos connaissances. Répondre aux questions suivantes.

1.1. Indiquer la raison sociale de l'établissement.

.....

1.2. Préciser la signification du sigle R.C.S.

.....

1.3. Citer le statut juridique du restaurant.

.....

1.4. Indiquer la signification du sigle SARL.

.....

1.5. Inscrire le capital minimum exigé lors de la création d'une SARL.

.....

1.6. Indiquer le nombre d'associés nécessaires pour la création d'une SARL

.....

CAP RESTAURANT	S 50245
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 13/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2. Environnement commercial

(4 points).

Votre restaurant a passé la commande n° 48 le 10 mai 2005 aux établissements DUVALLOIS.

Commande n° 48 du 10/05/2005 :

- 6 bouteilles d'Entre-deux-mers
- 6 bouteilles de Bellet
- 12 bouteilles de Cahors
- 12 bouteilles de Corbières
- 12 bouteilles de Malibu
- 6 bouteilles de Porto

Votre employeur vous demande de réceptionner la marchandise.

ETS DUVALLOIS 12 rue Auguste Comte 87 000 LIMOGES	Restaurant L'assiette gourmande 15 rue des Sauciers 87 000 LIMOGES	
BON DE LIVRAISON N° 71		
Limoges, le 16 mai 2005		
REFERENCE	DESIGNATION	QUANTITE
7121	Entre-deux-mers	6 b.
7326	Bellet	12 b.
4612	Cahors	6 b.
3862	Corbières	12 b.
4351	Tavel	6 b.
9102	Malibu	12 b.
9453	Pineau des Charentes	6 b.

CAP RESTAURANT	S 50245
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 14/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.1. Vérifier la livraison n° 71 des établissements Duvallois suite à la commande n° 48 passée par votre restaurant. Indiquer vos observations.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Environnement social

(6 points).

Un des salariés de « L'assiette gourmande », Monsieur Filleuil, souhaite démissionner ; en effet, il a trouvé un nouvel emploi. Ayant été embauché en contrat à durée déterminée à « L'assiette gourmande », il s'interroge quant à sa possibilité de démissionner.

A l'aide de vos connaissances et de l'ANNEXE 1, répondre aux questions suivantes.

ANNEXE 1

En principe, il est impossible de démissionner pendant un CDD. Toutefois, depuis la loi de modernisation sociale du 17 janvier 2002, l'article L. 122-3-8 du Code du travail vous autorise à démissionner en cours de CDD à condition de justifier d'une embauche en CDI. Mais ce texte n'impose pas de période minimale entre la fin du CDD et le début du CDI. L'important est que ce soit l'embauche en CDI qui motive la rupture du CDD.

(source : « L'hôtellerie » n° 2891 du 23/09/2004)

3.1. Monsieur Filleuil a-t-il la possibilité de démissionner ? Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

.....

CAP RESTAURANT	S 50245
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 15/16

TEXTE DE L'EPREUVE

3.2. Donner la définition du contrat de travail.

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

3.3. Expliquer la différence essentielle entre un CDI et CDD.

-

3.4. Indiquer deux documents qui doivent être remis suite à une rupture à la fin du contrat de travail.

-
-

3.5. Expliquer le rôle de la période d'essai.

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

CAP RESTAURANT	S 50245
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 16/16