

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGE
CAP RESTAURANT EP3

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

Durée : 2H

Coefficient : 4

Nombre de pages composant le corrigé (chaque page étant obligatoirement paginée): 17

CORRIGE

TECHNOLOGIE RESTAURANT BAREME

1/ Placez chaque boisson dans la bonne famille
10 X 0.5 point = 5

2) Accord des mets et vins et boissons en fonction des plats du jour proposés.
8 X 0.5 point = 4

2.1) Pour chaque vin proposé ci-dessous, indiquez la région viticole rattachée.
6 X 1 point = 6

4) Répondre par vrai ou faux en cochant la case correspondante.
6 X 1 point = 6

4-1) Découpe fromage
4 X 1 point = 4

5/ Le percolateur. Les différentes utilisations.
1 point

6) Donnez une définition des formules de restauration proposées.
4 X 1.5 points = 6

Total sur 32= note/4= 8

Groupement 1 – session 2005	CAP RESTAURANT	CORRIGE
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1 / 17

CORRIGE

TECHNOLOGIE RESTAURANT

Vous venez d'être embauché(e) pour 3 mois en qualité de commis de salle au sein de l'hôtel restaurant du Golf. Afin de vous familiariser avec les lieux vous passerez cette première journée dans différents services.

Pour cette première matinée vous travaillez avec le maître d'hôtel sur la carte du bar. Il veut y ajouter des boissons et vous demande de bien vouloir l'aider à classer les différentes boissons en fonction de leur famille.

1/ Avec l'aide de la liste ci-dessous, placez chaque boisson dans la bonne famille

**Campari, Martini, Ricard, Poire William, Armagnac,
Jus d'orange, Whisky, Dubonnet, Calvados, Heineken.**

Exemple : Avèze

Classification par famille	Les boissons
Gentiane	Exemple : Avèze
Vermouth	Martini
Anisé	Ricard
Quinquinas	Dubonnet
Bitters	Campari
Jus de fruit (B.R.S.A)	Jus de fruit
Eau de vie de fruit	William
Eau de vie de céréale	Whisky
Eau de vie de vin	Armagnac
Eau de vie de cidre	Calvados
Boissons fermentée	Heineken

10 X 0.5 point = 5

Groupement 1 – session 2005	CAP RESTAURANT	CORRIGE
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 2 / 17

CORRIGE

2) Le maître d'hôtel vous demande de le suivre en cuisine pour l'aider à faire un accord des mets et vins et boissons en fonction des plats du jour proposés.
A l'aide de la liste des boissons énumérées ci-dessous, placez celles-ci en face du plat qui correspond le mieux

**Sauternes, Cidre, Muscadet sur lie, Bourgogne passetoutgrain,
 Bière, Château Chalon, Côte de Bourg, Cahors.**

Plat du jour	boissons en accord avec le plat
Poulet vallée d'Auge	Cidre
Choucroute	Bière
Bœuf Bourguignon	Bourgogne passetoutgrain
Entrecôte Bordelaise	Côte de Bourg
Plateau de fruits de mer	Muscadet sur lie
Coq au vin jaune	Château Chalon
Cassoulet au confit de canard	Cahors
Foie gras	Sauternes

8 X 0.5 point = 4

2.1) Vous aller ensuite faire connaissance avec le sommelier et vous l'aidez à classer les différents vins en fonction des vignobles.
Pour chaque vin proposé ci-dessous, indiquez la région viticole rattachée.

Vin proposé	Région viticole rattachée
<i>Exemple : Bandol</i>	PROVENCE
Bourgogne passetoutgrain	BOURGOGNE
Sauternes	BORDELAIS
Muscadet sur lie	LA LOIRE
Cahors	SUD OUEST
Château Chalon	JURA
Côte de Bourg	BORDELAIS

6 X 1 point = 6

Groupement 1 – session 2005	CAP RESTAURANT	CORRIGE
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 3 / 17

CORRIGE

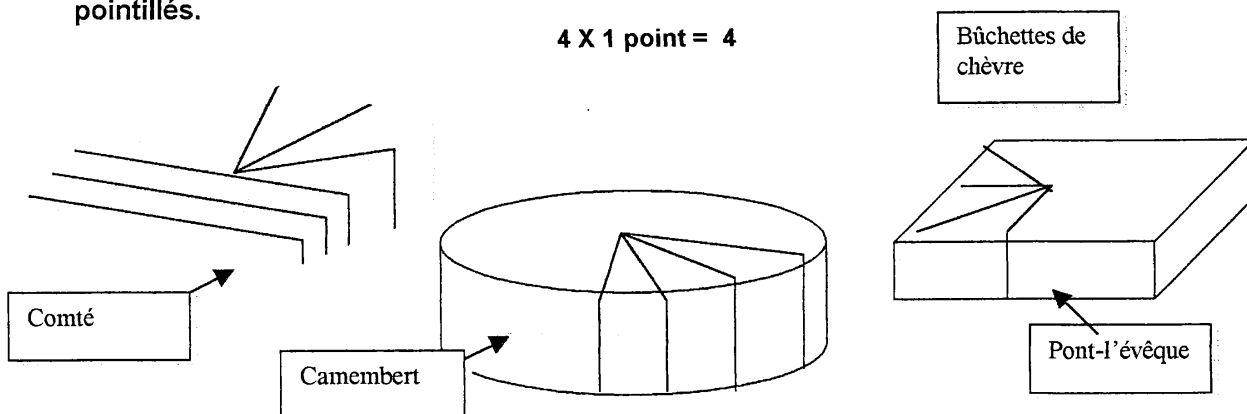
4) Sur le service du midi, un client vous demande de lui expliquer la composition de votre chariot de fromage.

Vous trouverez ci-dessous une suite d'affirmation sur la constitution du plateau de fromage, Répondre par vrai ou faux en cochant la case correspondante. 6 X 1 point = 6

- Le Munster est un fromage Alsacien.
VRAI FAUX
- Le Roquefort est un fromage à base de lait de vache.
VRAI FAUX
- Le reblochon fait partie de la famille des P.P.C (Pâte pressée cuite)
VRAI FAUX
- Le Neufchâtel est un fromage de chèvre.
VRAI FAUX
- Le Sainte Maure est un fromage de chèvre.
VRAI FAUX
- Le Chaource fait partie de la famille des pâtes molles à croûte fleurie
VRAI FAUX

4-1) Vous prenez en charge le poste fromage. Sur la représentation schématique des fromages ci-dessous, vous proposerez une découpe. (simuler les coupes par des pointillés).

4 X 1 point = 4



Groupement 1 – session 2005	CAP RESTAURANT	CORRIGE
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 4 / 17

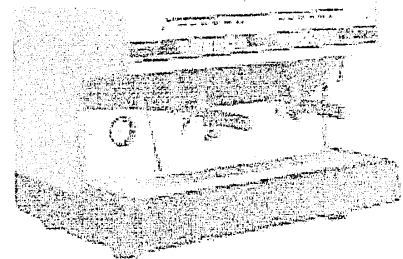
CORRIGE

5/ Vous prenez les commandes du percolateur. Indiquez ci-dessous le rôle de cet appareil et les différentes utilisations.

Il permet la préparation des boissons chaudes en bar, brasserie, restaurant.
 Il est utilisé pour les cafés : crème, café au lait, expresso, etc.
 Permet de chauffer l'eau pour les thés et infusion.
 Production de vapeur

1 point

PERCOLATEUR



6) À la fin de votre contrat, vous souhaiteriez travailler dans un établissement différent de l'hôtel du Golf. **Donnez une définition des formules de restauration proposées ci-dessous :**

Formules de restauration	Description de l'activité
(exemple) La restauration à thème	Restaurant dont la carte, la décoration, et l'ambiance sonore tournent autour de la cuisine du monde (Tex-mex,....)
Le bar à vin	Etablissement proposant à sa clientèle une restauration simple, assiette de charcuterie, fromage... Les vins sont proposés au verre ou à la bouteille.
La brasserie	A la fois café et restaurant, proposant à tout heure de la journée un service de qualité rapide autour d'une carte traditionnelle : Choucroute, andouillette...
La ferme auberge	Etablissement implanté en milieu rural proposant des produits du terroir.
Le pub	Institution d'origine Britannique, par la décoration, les boissons servies (bière, whisky...) Et une carte de mets simples (charcuterie, pudding,...)

4 X 1.5 points = 6

Groupement 1 – session 2005	CAP RESTAURANT	CORRIGE
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 5 / 17

SCIENCES APPLIQUEES BAREME C.A.P RESTAURANT

Total final de la sous épreuve
sur : 8 points

1. 1 point (2 x 0,5)
2. 3 points (3 x 1)
3. 1 point
4. 2 points (4 x 0,5)
5. 2 points (2 x 1)
6. 1 point
7. 2 points (2 x 1)
8. 3 points (3 x 1)
9. 1 point
10. 2 points (2 x 1)
11. 1 point
12. 1 point
13. 2 points (2 x 1)
14. 1 point
15. 2 points (2 x 1)
16. 2 points (4 x 0,5)
17. 1 point
18. 1 point
19. 1 point
20. 2 points (4 x 0,5)

Groupement 1 – session 2005	CAP RESTAURANT	CORRIGE
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 6 / 17