

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

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

SCIENCES APPLIQUEES

Vous travaillez au restaurant “L’air de la mer” dans une station balnéaire du Sud de la France.

Le restaurant propose aux estivants désirant pique-niquer sur la plage un certain nombre de préparations vendues à la terrasse de l’établissement et présentées en vitrine réfrigérée (+3°C).

Vous êtes chargé de gérer ce poste.

1. Indiquer une conséquence possible de l’exposition d’une préparation à une température supérieure à + 3°C :

Risque de multiplication des micro-organismes

2. Citer 3 sources de contamination possible des préparations présentées dans cette vitrine :

→ *Les aliments eux-mêmes*

→ *Les manipulateurs*

→ *La vitrine, l’air ambiant, le matériel (de présentation ou de service) ...*

Certaines préparations sont décorées avec de la mayonnaise.

3. Nommer la bactérie souvent présente sur les œufs :

La salmonelle

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 7 / 17

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Cette bactérie est responsable de l'apparition de TIAC.

4. Indiquer la signification de ce sigle :

Toxi-Infection Alimentaire Collective

5. Indiquer 2 facteurs favorisant le développement de cette bactérie :

→ *La température*

→ *Présence de substances nutritives, présence de dioxygène ...*

Votre employeur vous demande de relever toutes les 2h la température à l'intérieur de la vitrine.

6. Indiquer pourquoi il est nécessaire de faire ces relevés régulièrement :

Pour vérifier que la température dans la vitrine est toujours inférieure ou égale à + 3 °C.

Vous devez nettoyer et désinfecter cette vitrine en fin de service.

7. Indiquer l'objectif de ces deux actions :

→ Nettoyer : *Enlever les salissures visibles*

→ Désinfecter : *Éliminer les micro-organismes*

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 8 / 17

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Différents produits sont à votre disposition.

8. Indiquer pour chaque produit son mode d'action en indiquant la lettre correspondant :

Détergent : C

Abrasif : B

Désinfectant : A

A	Permet d'éliminer ou de tuer les micro-organismes
B	Elimine par frottement les salissures qui adhèrent au support
C	Elimine les souillures fraîches de graisses et de protéines

Vous allez utiliser un détergent-désinfectant.

9. Préciser l'avantage de ce type de produit :

Une seule opération pour deux actions

10. Citer deux conditions à respecter lors de l'utilisation de ce produit pour obtenir le meilleur résultat :

→ *Respecter le dosage*

→ *Respecter le temps d'action, ...*

11. Justifier la nécessité de rincer après son utilisation :

Eliminer toute trace de produit

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 9 / 17

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Sur l'étiquette de ce produit, vous trouvez le symbole suivant :

12. Indiquer la signification de ce symbole :

Nocif

13. Donner 2 conseils pour utiliser ce produit en toute sécurité :

→ *Ne pas le mélanger avec un autre produit*

→ *Respecter les doses, ne pas transvaser dans un récipient alimentaire ...*

14. Indiquer la précaution à prendre avant d'effectuer le nettoyage de la vitrine :

Débrancher la vitrine

15. Citer les risques que vous prenez en ne respectant pas cette consigne :

→ *Electrisation*

→ *Electrocution*

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 10 / 17

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Sur la carte de votre restaurant figurent les pêches flambées.
Pour réaliser ce dessert, vous avez besoin des ingrédients suivants :

- Pêches au sirop
- Sucre semoule
- Jus de citron
- Grand Marnier
- Cognac
- Glace à la vanille

16. Pour chacun des ingrédients suivants, cocher le groupe alimentaire auquel il appartient :

	Pêches	Sucre	Cognac	Glace
Produits laitiers		X		X
Viandes, poissons, œufs				
Féculents				
Produits sucrés		X		
Légumes et fruits crus et cuits	X			
Corps gras				
Boissons			X	

Lors de la préparation des pêches flambées, le sucre va subir des transformations physico-chimiques.

17. Citer une de ces transformations :

Formation d'un sirop, caramélisation ...

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 11 / 17

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Pendant le repas, vos clients ont déjà consommé plusieurs verres d'alcool.

18. Indiquer si la commande d'un dessert flambé augmentera leur taux d'alcoolémie :

Non

19. Expliquer ce que devient l'alcool lors du flambage :

L'alcool s'évapore à la chaleur

Une alcoolisation régulière peut avoir des conséquences graves sur votre organisme.

20. Indiquer dans le tableau suivant différentes conséquences :

A court terme	A long terme
<ul style="list-style-type: none">▪ <i>Ivresse</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ <i>Cirrhose du foie</i>
<ul style="list-style-type: none">▪ <i>Coma éthylique ...</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ <i>Troubles psychologiques</i>