

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen ou concours :	Série* :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous-épreuve :	

NOM

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : \_\_\_\_\_

n° du candidat

Né(e) le : \_\_\_\_\_

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)

NE RIEN ECRIRE

Examen :	Série* :
Spécialité/option :	
Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous-épreuve :	

Note :
20

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Groupement interacadémique 1

Session juin 2005

## CAP RESTAURANT EP3 SUJET

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

*Durée : 2H*

*Coefficient : 4*

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

### 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	
Anisé	
Quinquinas	
Bitters	
Jus de fruit (B.R.S.A)	
Eau de vie de fruit	
Eau de vie de céréale	
Eau de vie de vin	
Eau de vie de cidre	
Boissons fermentée	

Groupement 1 – session 2005	CAP RESTAURANT	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1 / 14

**NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE**

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	
Choucroute	
Bœuf Bourguignon	
Entrecôte Bordelaise	
Plateau de fruits de mer	
Coq au vin jaune	
Cassoulet au confit de canard	
Foie gras	

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>	<b>PROVENCE</b>
<b>Bourgogne passetoutgrain</b>	
<b>Sauternes</b>	
<b>Muscadet sur lie</b>	
<b>Cahors</b>	
<b>Château Chalon</b>	
<b>Côte de Bourg</b>	

Groupement 1 – session 2005	CAP RESTAURANT	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 2 / 14

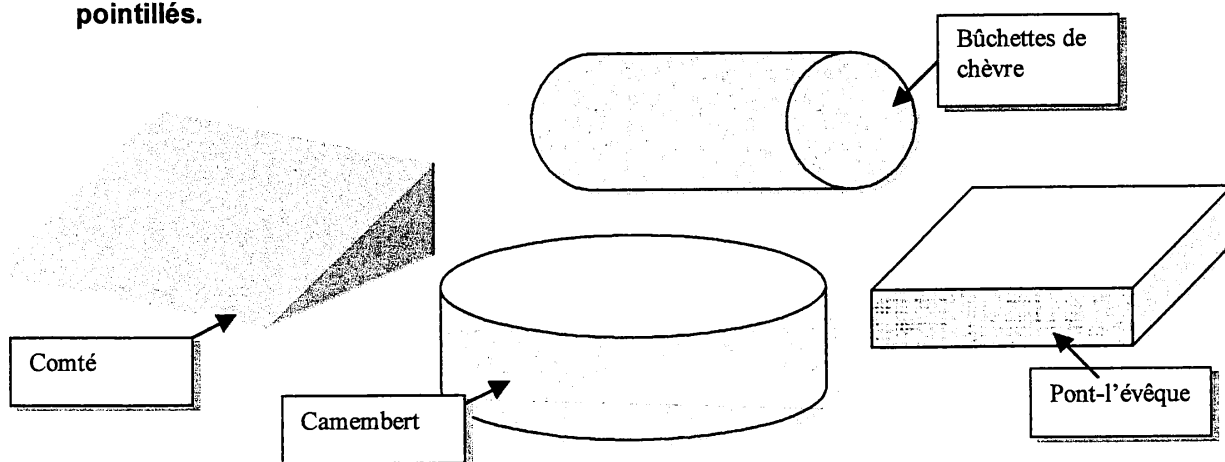
NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

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.

- 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 molle 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).

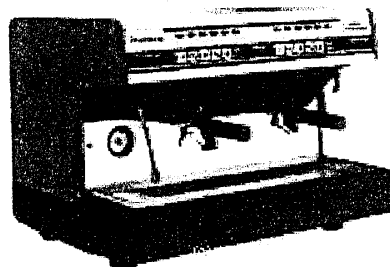


Groupement 1 – session 2005	CAP RESTAURANT	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 3 / 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

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

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	
La brasserie	
La ferme auberge	
Le pub	

Groupement 1 – session 2005	CAP RESTAURANT	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 4 / 14