

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 : _____

Né(e) le : _____

n° du candidat

(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

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 :

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

→

→

→

Certaines préparations sont décorées avec de la mayonnaise.

3. Nommer la bactérie souvent présente sur les œufs :

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 5 / 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Cette bactérie est responsable de l'apparition de TIAC.

4. Indiquer la signification de ce sigle :

T..... I..... A.....C.....

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

→

→

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 :

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

7. Indiquer l'objectif de ces deux actions :

→ Nettoyer :

→ Désinfecter :

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 6 / 14

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 :

Abrusif :

Détergent :

Désinfectant :

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 :

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

→

→

11. Justifier la nécessité de rincer après son utilisation :

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 7 / 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

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



12. Indiquer la signification de ce symbole :

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

→

→

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

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

→

→

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 8 / 14

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				
Viandes, poissons, œufs				
Féculents				
Produits sucrés				
Légumes et fruits crus et cuits				
Corps gras				
Boissons				

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

17. Citer une de ces transformations :

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 9 / 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

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

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

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

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">■■	<ul style="list-style-type: none">■■