

**Brasserie Le Commerce**  
**11 rue de Patay**  
**45000 ORLEANS.**  
 Tel : 02 38 28 29 30  
 Spécialités Régionales  
 Ouvert 7 jours sur 7 toute l'année  
 De 11 heures à 23 heures de mars à octobre  
 De 11h30 à 15h et de 18h00 à 23h00 de novembre à février  
 Statut : SARL  
 Responsable : Mme Dessable.  
 Nombre d'employés : 7 (3 cuisiniers, 4 serveurs).

Vous êtes serveur(e) à la brasserie du commerce à Orléans, on vous demande de traiter trois dossiers pour tester vos connaissances dans l'éventualité d'une responsabilisation.

Dossier		Barème de notation	Temps conseillé
Dossier 1	Environnement technologique	/30	25 minutes
Dossier 2	Environnement scientifiques	/25	15 minutes
Dossier 3	Environnement économique et juridiques	/250	20 minutes
Total		/80*	1 heure

\* La note obtenue /80 points est à répartir sur la grille EP1.

<b>Session 2005</b>			
Examen et spécialité <b>CAP SERVICE EN BRASSERIE CAFE</b>			
Examen et spécialité <b>EP1 : Environnement technologique, scientifique, économique et juridique partie A</b>			
Type : Sujet	Durée <b>1h</b>	Coefficient <b>3</b>	N° de page : <b>1/6</b>

**1<sup>ère</sup> partie : Technologie Professionnelle**

1) Donner une appellation de fromages par famille :

(6 points)

Pâte molle et croûte fleurie	
Pâte molle et croûte lavée	
Pâte persillée	
Pâte pressée non cuite	
Pâte pressée cuite	
Fromages de chèvre	

2) La brasserie du commerce propose une carte des cafés, relever les informations demandée dans le cadre ci-dessous. (5 points)

<p align="center"><b><u>Notre sélection de café</u></b></p> <p>Café express</p> <p><b>Les Arabica</b></p> <p>Moka d’Ethiopie</p> <p>Colombie</p> <p>Blue Mountain de Jamaïque</p> <p>Maragotype du Mexique</p> <p><b>Les Robusta</b></p> <p>Ouganda</p> <p>Brésil</p> <p><i>Décaféiné</i></p> <p><i>Café au lait</i></p> <p><i>Café Viennois</i></p> <p><i>Cappucino</i></p> <p><i>Irish coffee</i></p>	<p>➤ Les deux variétés de café :</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>➤ Les crus de cafés représentés :</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>➤ Les différentes préparations de café :</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
---	--

3) Préciser ce que l’on sert à un client qui commande :

-Un ristretto :

-Un café viennois :

-Un Irish coffee :

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	
EP1 : A Partie écrite Environnement technologique, scientifique, économique et juridique	2/6

4) Citer les éléments de base qui entre dans la composition de la bière : (4 points)

- 
- 
- 
- 

5) Donner les conditions requises pour un commerçant afin d'exploiter un débit de boisson : (4 points)

- 
- 
- 

6) Citer 5 accompagnements qui peuvent être servis avec un plateau de fruits de mer. (5 points)

- 
- 
- 
- 
- 

7) Indiquer 6 types de restauration à caractère commercial que l'on trouve aujourd'hui : (3 points)

- 
- 
- 
- 
- 
- 

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	
EP1 : A Partie écrite Environnement technologique, scientifique, économique et juridique	3/6

2<sup>ème</sup> partie : Environnement scientifique

Du pain complet accompagne le plateau de fruits de mer servi à la brasserie du Commerce, sa composition nutritionnelle pour 10gr est la suivante :

Protides	glucides	lipides
7 gr	55 gr	0 gr

1- Calculer la valeur énergétique de 100 gr de pain complet. Poser vos calculs (7 points)

2- Citer le groupe d'aliments auquel appartient le pain. (2 points)

3- Enumérer deux conseils pour la conservation optimale du pain. (4 points)

4- Indiquer l'intérêt du pain complet. (4 points)

5-Indiquer l'action du froid sur les micro-organismes et justifier l'intérêt de relever régulièrement la température d'une chambre froide. (4 points)

6-Lire la fiche technique de la chambre froide et compléter le tableau. (4 points)

Marque : WHIRLPOOL Modèle : GH 420 Autonomie : 16 heures P : 2 Kw T : 220/230
---

Grandeur électrique mesurée	Unité de mesure
Tension	
	Kw

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	
EP1 : A Partie écrite Environnement technologique, scientifique, économique et juridique	4/6

**3<sup>ème</sup> partie : Connaissances de l'entreprise.**

**PREMIÈRE PARTIE**

**(15 points)**

Pour réaliser un croque-monsieur, la brasserie – « *LE COMMERCE* » utilise les ingrédients rappelés dans le tableau communiqué ci-dessous.

Compléter ce tableau afin d'obtenir le prix de vente toutes taxes comprises.

Ingrédient	unité	quantité	Prix d'achat unitaire	Montant H.T.	Points
Pain de mie	Kg	0,020	3.60 €		1
Jambon blanc	Kg	0,050	7.00 €		1
Beurre	Kg	0,015	4.00 €		1
Emmental râpé	Kg	0,015	10.00 €		1
Œuf entier	pièce	1	0.15 €		1
Sel / poivre	/	pm	/		
			Total hors taxes		2
			Coefficient multiplicateur : 2,5	2.5	2,5
			Prix de vente H.T.		2
			T.V.A. : 19,60 %		2
			Prix de vente T.T.C.		2

pm : → « pour mémoire » ne se calcule pas directement dans la fiche technique.

Après avoir trouvé le prix de vente de cette fiche technique pour une personne,  
Calculer-le pour cinq personnes :

**(2 points)**

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	
EP1 : A Partie écrite Environnement technologique, scientifique, économique et juridique	5/6

## DEUXIÈME PARTIE

(10 points)

### Documentation juridique

La période de référence servant au calcul des congés payés s'étend du 1<sup>er</sup> juin de l'année précédente au 31 mai de l'année en cours.

Chaque mois de travail effectué donne droit à 2,5 jours de congés payés.

1°) Un salarié est embauché le 01/08/2004, indiquer combien de jours de congés payés il prendra en 2005 (3 points)

2°) Pour l'année 2006, sachant que cet employé n'a eu aucune absence, préciser pour ce salarié le nombre de jours de congés payés. (3 points)

3°) Citer 2 autres types de congés ? (4 points)

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	
EP1 : A Partie écrite Environnement technologique, scientifique, économique et juridique	6/6