

CORRIGE

I – Environnement technologique

1) Rangez les livraisons dans les casiers ci-dessous : /2.5 pts (0.25 pt par bonne réponse).

VINS DE LOIRE VOUVRAY SEC	ANISES et GENTIANES PASTIS 51 PERNOD 45	SIROPS
BORDELAIS	VDN et VDL MUSCAT DE RIVESALTES	SODAS COCA-COLA
BEAUJOLAIS BROUILLY	VERMOUTHS ET BITTERS CAMPARI	BIERES FRANCAISES PELFORTH
ALSACE	EAUX DE VIE et LIQUEURS GET 27 CALVADOS	BIERES ETRANGERES

2)a) Deux origines géographiques du thé : /1 pt (0.5 pt par bonne réponse)

Ceylan / Sri Lanka Inde Chine

b) Trois différentes étapes intervenant dans la fabrication de la bière : /1.5 pt (0.5 pt par bonne réponse)

maltage - brassage - houblonnage - fermentation (à l'appréciation des correcteurs)

c) Deux BRSA (à l'appréciation des correcteurs) /1 pt (0.5 pt par bonne réponse)

limonade sodas limes diabolos
tonics bitters colas marques acceptées

3) Cinq produits pour préparer des assiettes du Sud Ouest destinées à être servies, en plat unique, à une clientèle de bureau: /2.5 pts (0.5 pt par bonne réponse)

jambon de Bayonne rillettes du Périgord magret fumé
Rocamadour Ossau Iraty

4) 3 pays producteurs de whisky (à l'appréciation du correcteur) /1.5 pt (0.5 pt par bonne réponse)
USA, Irlande, Ecosse, Japon...

5) Définition d'un bourbon /2 pts (0.5 pt pour chacun des termes suivants)

whisky
51% de Maïs
U.S.A
Vieilli en fût de chêne neuf

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFE	CORRIGE / BAREME	SESSION 2005	
EPREUVE EPI : APPROVISIONNEMENT ET PREPARATIONS SPECIFIQUES		Code : 5033406	Page 1 / 4

CORRIGE

Report de points

QUESTIONS	REPORT DE POINTS
1	/2.5
2) a)	/1
2)b)	/1.5
2)c)	/1
3	/1
4	/1.5
5	/2
SOUS TOTAL	/12
TOTAL	/4
Sous total sur 12 divisé par 3 (<i>arrondir au ½ pt supérieur</i>)	

II – Environnement scientifique

1) Pour réaliser votre assiette de charcuterie, vous utilisez de la salade en sachet. /1.5 pt (0.5 pt par réponse)

a) Précision des conditions de conservation du produit :

- Le lieu : **Chambre froide**
- La température : **de 0° à + 4° C**
- La durée : **respecter la DLC**
-

b) La date figurant sur le paquet de salade est-elle une D.L.C ou une D.L.U.O ? /1 pt
C'est une **D.L.C** car la salade est un produit frais..

2) Classez les charcuteries dans un groupe alimentaire : /1 pt

viande, poisson, œuf

3) Enoncez les conséquences d'une alimentation trop riche en lipides : /1 pt (0.5 pt par réponse)

maladies cardio-vasculaires
obésité

4) Conséquences de l'utilisation d'une eau dure en milieu professionnel (propositions à cocher) : /1.5 pt

Consommation d'énergie plus importante
Consommation de détergent beaucoup plus importante
Formation de tartre

(1 pt si toutes les cases sont cochées)

Report de points

QUESTIONS	REPORT DE POINTS
1a)	/1.5
1b)	/1
2	/1
3	/1
4	1.5
SOUS TOTAL	/6
TOTAL	/2
Sous total sur 6 divisé par 3 (<i>arrondir au ½ pt supérieur</i>)	

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFE	CORRIGE / BAREME	SESSION 2005	
EPREUVE EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PREPARATIONS SPECIFIQUES		Code : 5033406	Page 2 / 4

CORRIGE

III – Environnement économique et juridique

- 1) a) Identification des parties du contrat de travail /1 pt
Employeur : Ile de Beauté
Employé : monsieur DUPONT
- b) Forme du contrat /0.5 pt
Forme écrite
- c) Durée du contrat /0.5 pt
Indéterminée
- d) Deux obligations de l'employeur et du salarié /2 pts (0.5 pt par réponse)
De l'employeur : - fournir le travail.
- payer le salaire
Du salarié : - exécuter le travail demandé
- respecter les conditions de travail (accepter les horaires, obéir à l'employeur)
- 2) Type de responsabilité engagée ou non /5 pts (1 pt par réponse)

CAS	NATURE DE LA RESPONSABILITÉ
Un cafetier a servi de l'alcool à un client déjà ivre. Celui-ci a un accident de voiture quelques minutes après avoir quitté son établissement.	Responsabilité engagée 0.5 pt Responsabilité contractuelle et pénale 0.5 pt
Un client est blessé dans la salle de restaurant lors d'un tremblement de terre.	Responsabilité non engagée 0.5 pt Le restaurateur n'est pas responsable (il s'agit d'un cas de force majeure). 0.5 pt
Un client est blessé par un tableau qui était mal accroché au mur du restaurant.	Responsabilité engagée 0.5 pt Responsabilité civile du fait des choses que l'on a sous sa garde. 0.5 pt
Un client subit une intoxication alimentaire après avoir absorbé de la nourriture qui était avariée.	Responsabilité engagée 0.5 pt Responsabilité contractuelle et pénale. 0.5 pt
Un serveur renverse de la sauce sur la robe d'une cliente.	Responsabilité engagée 0.5 pt Responsabilité civile du fait des personnes dont on doit répondre. 0.5 pt

CORRIGE

3) Tableau à compléter (Calcul des T.V.A)

/3 pts

T.V.A.	Méthode de calcul	Montant
T.V.A. COLLECTEE pour le mois d'avril	82 320 x 19,60 % <i>0.5 pt</i>	16 134,72 <i>0.5 pt</i>
T.V.A. déductible pour le mois d'avril		10 756,00 <i>0.5 pt</i>
T.V.A. à payer pour le mois d'avril	16 134,72 – 10 756,00 <i>0.5 pt</i>	5 378,72 <i>1 pt</i>

Report des points

QUESTIONS	Report des points
1) a)	/1
1)b)	/0.5
1) c)	/0.5
1) d)	/2
2)	/5
3)	/3
SOUS TOTAL / 12	/12
TOTAL / 2	/2
<i> Sous total sur 12 divisé par 6</i>	<i>(arrondir au ½ pt supérieur)</i>

TABLEAU RECAPITULATIF

MATIERES COMPOSANT L'EPREUVE ECRITE	NOTE OBTENUE
I- Environnement technologique	/4
II- Environnement scientifique	/2
III Environnement économique et juridique	/2
NOTE GLOBALE DE L'EPREUVE ECRITE	/8 <i>(arrondir au ½ pt supérieur)</i>

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFE	CORRIGE / BAREME	SESSION 2005	
EPREUVE EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PREPARATIONS SPECIFIQUES		Code : 5033406	Page 4 / 4