

## 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
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>/12</b>
<b>TOTAL</b>	<b>/4</b>
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
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>/6</b>
<b>TOTAL</b>	<b>/2</b>
Sous total sur 6 divisé par 3 ( <i>arrondir au ½ pt supérieur</i> )	

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

## 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.	<b>Responsabilité engagée 0.5 pt</b> <b>Responsabilité contractuelle et pénale 0.5 pt</b>
Un client est blessé dans la salle de restaurant lors d'un tremblement de terre.	<b>Responsabilité non engagée 0.5 pt</b> <b>Le restaurateur n'est pas responsable (il s'agit d'un cas de force majeure). 0.5 pt</b>
Un client est blessé par un tableau qui était mal accroché au mur du restaurant.	<b>Responsabilité engagée 0.5 pt</b> <b>Responsabilité civile du fait des choses que l'on a sous sa garde. 0.5 pt</b>
Un client subit une intoxication alimentaire après avoir absorbé de la nourriture qui était avariée.	<b>Responsabilité engagée 0.5 pt</b> <b>Responsabilité contractuelle et pénale. 0.5 pt</b>
Un serveur renverse de la sauce sur la robe d'une cliente.	<b>Responsabilité engagée 0.5 pt</b> <b>Responsabilité civile du fait des personnes dont on doit répondre. 0.5 pt</b>

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

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