

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.	
	Examen :	Série :		
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous épreuve :			
	NOM			
	<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>			
	Prénoms :	n° du candidat		
	Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>		
	NE RIEN ÉCRIRE			

## PARTIE A

### I – Environnement technologique

Vous êtes commis à la brasserie l'Île de Beauté, rue des Romarins – AJACCIO.

1) Rangez la livraison suivante :

<i>Pastis 51</i>	<i>Get 27</i>	<i>Pernod 45</i>	<i>Vouvray sec</i>
<i>Muscat de Rivesaltes</i>	<i>Brouilly</i>	<i>Coca-Cola</i>	<i>Calvados</i>
<i>Pelforth</i>	<i>Campari</i>		

dans les casiers ci-dessous :

<b>Vins de Loire</b>	<b>Anisés et Gentiane</b>	<b>Sirops</b>
<b>Bordelais</b>	<b>V.D.N. et V.D.L.</b>	<b>Sodas</b>
<b>Beaujolais</b>	<b>Vermouths et Bitters</b>	<b>Bières françaises</b>
<b>Alsace</b>	<b>Eaux de vie et Liqueurs</b>	<b>Bières étrangères</b>

<b>CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ</b>	<b>SUJET</b>	<b>Durée : 1 heure</b>	<b>Coef. : 3</b>
<b>ÉPREUVE EPI : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES</b>	<b>Code : 5033 406</b>	<b>Session 2005</b>	<b>Page : 1/6</b>

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2) Citez :

Deux origines géographiques du thé :

- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

Trois étapes différentes intervenant dans la préparation de la bière :

- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

Deux BRSA :

- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

3) Dans votre chambre froide, vous disposez de :

*Jambon de Bayonne, saucisse de Morteau, Jésus de Lyon, rillettes du Mans, rillettes de canard du Périgord, Magret fumé, pâté Basque au piment doux.*

*Rocamadour, Ossau-Iraty, Langres, Brocciu.*

Choisissez 5 produits pour préparer des assiettes du **Sud-Ouest** destinées à être servies, en plat unique. Les produits seront dressés sur un lit de salade.

- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

4. Citez trois pays producteurs de whisky :

- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

5. Donnez la définition d'un bourbon :

\_\_\_\_\_

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	SUJET	Durée : 1 heure	Coef. : 3
ÉPREUVE EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES	Code : 5033 406	Session 2005	Page : 2/6

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## II – Environnement scientifique

1) Pour réaliser votre assiette de charcuterie, vous utilisez de la salade en sachet.

a) Précisez les conditions de conservation de ce produit.

- Le lieu : \_\_\_\_\_

- La température : \_\_\_\_\_

- La durée : \_\_\_\_\_

b) La date qui figure sur le paquet de salade est-elle une D.L.C. ou une D.L.U.O ?  
Justifiez votre réponse.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2) Classez les charcuteries dans un groupe alimentaire.

\_\_\_\_\_

3) Énoncez deux conséquences d'une alimentation trop riche en lipides.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4) L'eau de votre établissement est très calcaire. Cochez les propositions correspondantes aux conséquences de l'utilisation d'une eau dure en milieu professionnel.

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

<b>CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ</b>	<b>SUJET</b>	<b>Durée : 1 heure</b>	<b>Coef. : 3</b>
<b>ÉPREUVE EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES</b>	<b>Code : 5033 406</b>	<b>Session 2005</b>	<b>Page : 3/6</b>

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

### III – Environnement économique et juridique

#### 1. Le contrat de travail.

L'île de Beauté  
Rue des Romarins  
AJACCIO

Monsieur DUFONT est embauché en tant que serveur, à compter du 1<sup>er</sup> juin 2005.

La période d'essai est de 15 jours.

Signature de l'employeur

Signature du salarié

a) Identifiez les parties du contrat.

---

---

b) Indiquez la forme du contrat :

---

c) Précisez la durée du contrat :

---

<b>CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ</b>	<b>SUJET</b>	<b>Durée : 1 heure</b>	<b>Coef. : 3</b>
<b>ÉPREUVE EPI : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES</b>	<b>Code : 5033 406</b>	<b>Session 2005</b>	<b>Page : 4/6</b>

**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

d) Citez deux obligations :

*de l'employeur*

*du salarié*

- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

2. Compléter le tableau en indiquant si la responsabilité de l'hôtelier est engagée. Précisez le type de cette responsabilité (civile, contractuelle ou pénale). Dans le cas contraire, justifiez votre réponse.

CAS	NATURE DE LA RESPONSABILITÉ
Un cafetier a servi de l'alcool à un client déjà ivre. Celui-ci a un accident voiture quelques minutes après avoir quitté son établissement..	
Un client est blessé dans la salle de restaurant lors d'un tremblement de terre.	
Un client est blessé par un tableau qui était mal accroché au mur du restaurant.	
Un client subit une intoxication alimentaire après avoir absorbé de la nourriture qui était avariée.	
Un serveur renverse de la sauce sur la robe d'une cliente.	

<b>CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ</b>	<b>SUJET</b>	<b>Durée : 1 heure</b>	<b>Coef. : 3</b>
<b>ÉPREUVE EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES</b>	<b>Code : 5033 406</b>	<b>Session 2005</b>	<b>Page : 5/6</b>

**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

3. Pour le mois d'avril, la brasserie a réalisé un chiffre d'affaires H.T. de 82 320 € T.V.A. 19,6 %.  
Le total de ses achats pour ce même mois s'élève à 65 636 € dont 10 756 € de T.V.A.  
Complétez le tableau suivant :

<b>T.V.A.</b>	<b>Méthode de calcul</b>	<b>Montant</b>
T.V.A. collectée pour le mois d'avril		
T.V.A. déductible pour le mois d'avril		
T.V.A. à payer pour le mois d'avril		

<b>CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ</b>	<b>SUJET</b>	<b>Durée : 1 heure</b>	<b>Coef. : 3</b>
<b>ÉPREUVE EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES</b>	<b>Code : 5033 406</b>	<b>Session 2005</b>	<b>Page : 6/6</b>