

## CORRIGE

### 1<sup>ère</sup> Partie : TECHNOLOGIE DE SERVICE , COMMUNICATION et VENTE

1. Votre employeur vous demande d'accueillir les nouveaux salariés. Vous leur faites visiter l'établissement. Dans le restaurant vous montrez les différents mobiliers et matériels. **2 points**
- 1.1. Citer le meuble qui permet de ranger le matériel propre pour le service. Ce meuble peut également servir de relais entre la salle et la cuisine.  
- *UNE CONSOLE* **1 point**
- 1.2. Citer le matériel souvent métallique qui permet de poser un seau à vin à côté de la table du client  
- *STAND A VINS* **1 point**
2. Vous profitez de cette visite pour indiquer aux nouveaux salariés la tenue vestimentaire demandée dans le restaurant. Vous énumérez les différents éléments de la tenue classique de restaurant pour les serveuses, pour les serveurs. **6 points**
- 2.1. Tenue classique des serveuses : *Jupe noire droite, Chaussures noires, Chemisier blanc, Collant couleur chair (accepter également : veste noire, lavallière, tablier blanc ainsi que la couleur bleu pour la veste et la jupe)* **2 points**
- 2.2. Tenue classique des serveurs : *Chemise blanche, Veste blanche, Pantalon noir, chaussettes et chaussures noires, nœud papillon noir* **2 points**
- 2.3. Vous présentez les membres de la brigade présents lors de la visite. Nommez les postes correspondants aux définitions suivantes :
- 2.3.1. **Personne responsable de la vente et du service des vins.**  
- *SOMMELIER(E)* **1 point**
- 2.3.2. **Personne qui vérifie la mise en place, accueille les clients, prend les commandes en salle, veille au bon déroulement du service.**  
- *MAITRE D'HOTEL* **1 point**

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2006</b>	Code <b>60223</b>	
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>				
Type <b>CORRIGE</b>	Date et heure	Durée <b>2 heures</b>	Coef <b>4</b>	N° de page/total <b>C 1/10</b>

## CORRIGE

3. Les nouveaux salariés ayant des expériences professionnelles différentes vous leur rappelez quelques règles de « Savoir-vivre » nécessaire à l'exercice du métier. **6 points**

A partir des actions suivantes vous classerez dans le tableau ci dessous les actions recommandées et celles qu'il faut éviter de faire en salle.

**6 pts ( 6 x 1 pt)**

A. « Prendre part à la conversation des clients »	D. « Avoir une tenue vestimentaire irréprochable »
B. « Ouvrir la porte aux clients en s'effaçant »	E. « Courir en salle »,
C. « Se rendre disponible »,	F. « s'essuyer le visage avec son lingeau »

Règles à respecter	A éviter en Salle
⇒ B <i>Ouvrir la porte aux clients en s'effaçant</i>	⇒ A <i>Prendre part à la conversation des clients</i>
⇒ C <i>Se rendre disponible</i>	⇒ E <i>Courir en salle</i>
⇒ D. <i>Avoir une tenue vestimentaire irréprochable</i>	⇒ F <i>s'essuyer le visage avec son lingeau</i>

4. Vous remettez la carte des vins et autres boissons aux nouveaux salariés. C'est l'occasion de donner quelques précisions. **12 points**

**5 pts (20 x 0,25 pt)**

- 4.1. Complétez le tableau en indiquant : La Famille, produit de base , et l' Origine géographique des boissons suivantes

BOISSONS	FAMILLE	Elément de Base	ORIGINE GEOGRAPHIQUE
<b>Cognac</b>	<i>Eau de vie</i>	<i>Raisin Vin</i>	<i>Charente (s)</i>
<b>Bonnezeaux</b>	<i>Vin</i>	<i>Raisins</i>	<i>Anjou-Saumurois Maine et Loire</i>
<b>Bourbon</b>	<i>Eau de vie</i>	<i>Maïs</i>	<i>U.S.A.</i>
<b>Calvados</b>	<i>Eau de vie</i>	<i>Pommes Cidre</i>	<i>Normandie</i>
<b>Bière</b>		<i>Céréales</i>	
<b>Vittel</b>	<i>Eau minérale</i>		<i>Vosges</i>
<b>Cointreau</b>	<i>Liqueur</i>	<i>Oranges</i>	<i>Maine et Loire Angers</i>
<b>Téquila</b>	<i>Eau de vie</i>		<i>Mexique</i>

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 60223</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>C 2/10</b>

## CORRIGE

4.2. En utilisant la carte des vins vous vérifiez quelques connaissances. Vous demandez aux salariés d'indiquer la couleur et la région d'origine des vins ci-dessous .

*AOC Muscadet, AOC Anjou - Villages, AOC Saumur - Champigny, AOC St Emilion, AOC Madiran, AOC Tavel, AOC Chablis,*

7 pts (14 x 0,5 pt)

<i>AOC</i>	<i>COULEUR</i>	<i>REGION D'ORIGINE</i>
<i>AOC Muscadet</i>	<i>BLANC</i>	<i>PAYS NANTAIS</i>
<i>AOC Anjou - Villages</i>	<i>ROUGE</i>	<i>ANJOU SAUMUROIS</i>
<i>AOC Saumur - Champigny</i>	<i>ROUGE</i>	<i>ANJOU SAUMUROIS</i>
<i>AOC St Emilion</i>	<i>ROUGE</i>	<i>BORDELAIS</i>
<i>AOC Madiran</i>	<i>ROUGE</i>	<i>SUD OUEST</i>
<i>AOC Tavel</i>	<i>ROSE</i>	<i>COTES DU RHONE</i>
<i>AOC Chablis</i>	<i>BLANC</i>	<i>BOURGOGNE</i>

5. A partir de la carte des mets vous vérifiez leurs connaissances culinaires. 6 points

5.1. Indiquez à l'aide d'une croix à quoi correspondent les mets suivants  
( 1 seule croix par ligne )

2 pts (4 x 0,5 pt)

<b>METS</b>	<b>VIANDES</b>	<b>POISSONS</b>	<b>FROMAGES</b>	<b>DESSERTS</b>
<b>PROFITEROLES</b>				<i>X</i>
<b>TOURNEDOS GRILLE</b>	<i>X</i>			
<b>LOUP GRILLE</b>		<i>X</i>		
<b>VACHERIN / MONTD'OR</b>			<i>X</i>	

5.2. Pour terminer vous leur demandez de placer sur une carte de France les fromages du plateau.  
Inscrivez le nom des différents fromages à l'extrémité des flèches

4 pts (8 x 0,5 pt)

**Livarot, Maroilles, Brie de Melun, Comté, Reblochon, Roquefort, St Nectaire, Munster.**

Livarot : Normandie  
Fourme d'Ambert : Auvergne  
Comté : Jura, Franche Comte  
Reblochon : Alpes, Savoie(s)  
Roquefort : Aveyron / Auvergne / Rouergue  
Munster : Alsace  
Maroilles : Nord / Thiérache  
Brie de Melun : île de France

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 60223</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>C 3/10</b>

## CORRIGE

### SCIENCES APPLIQUEES

#### 1. Sciences appliquées à l'alimentation (8.5 POINTS)

Serveur (euse), au restaurant le « BEAU RIVAGE », vous proposez aux clients le menu suivant :

Assiette de crudités : carottes râpées, tomates, salade, radis, vinaigrette  
Rumsteck, pommes de terre sautées  
Tarte aux abricots

1.1 Classer dans le tableau ci-dessous, les plats de ce menu.

**0.25 x 6 = 1.5 points**

Groupes d'aliments	Aliments sucrés et féculents	Corps gras	Viandes, poissons oeufs	Produits laitiers	Fruits et légumes
Aliments consommés	<i>Pommes de terre</i> <i>Tarte aux abricots</i> <b>0.25X2</b>	<i>vinaigrette</i>  <b>0.25x1</b>	<i>Rumsteck</i>  <b>0.25x1</b>		<i>Assiette de crudités et, tarte aux abricots</i>  <b>0.25x2</b>

1.2 Relever le ou les groupes d'aliments non présents dans ce menu.

**1 point**

*Le groupe des produits laitiers.*

1.3 Les aliments nous apportent en quantité variable des glucides, lipides et des protéides.

Compléter le tableau ci-dessous en donnant leur rôle essentiel et placer un aliment du menu correspondant.

**3 points**

CONSTITUANTS ALIMENTAIRES	ROLES	ALIMENT DU MENU
Glucides	<i>Energétique</i> (0.5)	<i>Pommes de terre ou tarte aux abricots</i> (0.5)
Lipides	<i>Energétique ou thermorégulateur</i> (0.5)	<i>Graisse de cuisson des p de t ou graisse de la pâte à tarte ou sauce vinaigrette</i> (0.5)
Protéides	<i>Plastique ou constructeur ou fonctionnel</i> (0.5)	<i>Rumsteck</i> (0.5)

1.4 Un client demande du beurre, pour manger avec ses crudités. Une surconsommation pourrait nuire à sa santé.

1.4.1 Donner le constituant alimentaire principal du beurre.

**1 point**

*Les lipides*

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>60223</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>C 4/10</b>

## CORRIGE

1.4.2 Enoncer deux maladies dues à une surconsommation de beurre **2 points**

- *obésité ou prise de poids*
- *cholestérol*
- *maladies cardio-vasculaires ou hypertension..*

### 2. Sciences appliquées à l'hygiène (9.5 points)

Sur l'emballage de la tarte aux abricots surgelée, vous lisez la mention suivante  
« ne jamais recongeler un produit décongelé ».

2.1 Justifier cette indication. **1 point**

*les micro-organismes se développent lorsque la chaîne du froid se rompt....*

2.2 Citer quatre conditions favorables à la multiplication des micro-organismes. **2 points**

- *la présence d'eau*
- *la présence de substances nutritives*
- *un pH favorable (ou pH 7 ou pH neutre)*
- *une température comprise entre +10°C et +63°C ou entre +20 et 40°C*
- *la présence de dioxygène pour les bactéries aérobies.*

2.3 La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux porteurs sains. Donner la définition du porteur sain. **1.5 points**

*Personne qui héberge des germes pathogènes sans présenter de symptômes mais qui peut*

*(0.5pt)*

*(0.5pt)*

*contaminer les autres individus. (0.5pt)*

2.4 Les aliments peuvent être contaminés au moment de leur préparation, de leur dressage... par le matériel ou par le personnel.

2.4.1 Proposer 2 exemples de contamination des mets par du matériel

**0.5 X 2 = 1 point**

- *Couteau qui n'est pas lavé entre deux activités*
- *Planche mal protégée lors du rangement*
- *Plan de travail mal nettoyé....*

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>60223</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>C 5/10</b>

## CORRIGE

2.4.2 Pour éviter ces contaminations des aliments, proposer 2 mesures de prévention concernant le personnel : **0.5 X 2 = 1 point**

- tenue professionnelle propre et complète
- lavage des mains
- vérification de l'état de santé
- respect de l'hygiène, ne pas tousser sur les plats

2.5 Si vous ne respectez pas les règles d'hygiène, vous risquez de contaminer les plats et de provoquer une TIA.

2.5.1 Noter ce que veut dire le sigle TIA **1 point**  
*Toxi-Infection Alimentaire*

2.5.2 Nommer un organisme officiel habilité à effectuer des contrôles d'hygiène dans les restaurants. **1 point**

*DSV : Direction des services vétérinaires*  
*DDCCRF : direction départemental de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes*

*Ou*

2.6 Dans la restauration collective, vous devez au moment de la distribution des repas, préparer un plat témoin. Donner un rôle de ce plat témoin. **1 point**

*En cas de TIA pour rechercher les micro-organismes responsables ou  
Pour effectuer des analyses d'hygiène par un laboratoire spécialisé.*

### **3. Sciences appliquées aux locaux et aux équipements (14 points)**

Donner la température de stockage à la livraison des produits surgelés. **1 point**

*La température de stockage est de - 18°C*

3.2 Indiquer l'action du froid négatif sur les micro-organismes. **1 point**

*Le froid négatif endort les micro-organismes.*

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>60223</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>C 6/10</b>

## CORRIGE

Après le service vous débarrassez les tables et vous êtes chargé(ée), avec un collègue, d'effectuer le lavage de la vaisselle.

3.3 Pour obtenir une vaisselle bien lavée, brillante, sans trace ....., vous devez respecter les étapes d'entretien de la vaisselle

3.3.1. Nommer les différentes opérations devant être effectuées pour le lavage de la vaisselle. **2 points**

- .....un tri (0.5 pt)
- .....un trempage ou prélavage ou dérochage (0.5pt)
- .....un lavage (0.5 pt)
- .....un rinçage (0.5pt)

3.3.2 Vérifier que les produits indispensables à l'entretien de la vaisselle en machine, sont en quantité suffisante. Nommer ces trois produits indispensables pour le lavage en machine. **3 points**

- .....un produit lessiviel (1pt)
- .....un produit de rinçage (1pt)
- .....un sel régénérant (1pt)

3.3.3 Donner la dureté idéale de l'eau pour obtenir une vaisselle propre et claire. **1 point**  
*l'eau doit avoir un titre entre 5 et 7°TH*

3.3.4 Vous devez laver des ramequins dans lesquels se trouvait une crème aux œufs au caramel. Votre responsable vous dit de faire tremper les ramequins avant le lavage. Indiquer la température de l'eau de trempage et justifier votre choix. **2 points**  
*La température de l'eau : eau froide (1 pt)*  
*Pour ne pas faire coaguler les protéines de l'œuf (1pt)*

3.4 Votre collègue de travail, porte seul un panier de lavage, chargé de ramequins. Il ressent une violente douleur dans le bas du dos.

3.4.1 Donner deux conseils de prévention à votre collègue pour que cet incident ne reproduise pas.: **2 points**

- *porter des charges lourdes à deux ou*
- *utiliser un chariot ou*
- *veiller à garder le dos droit lors du portage.....*

3.4.2 Vous êtes sauveteur secouriste du travail. Vous êtes témoin d'un accident. Donner le contenu du message d'alerte lors de l'appel des secours **4 X 0.5 = 2 points**

- 4 éléments parmi ces réponses :*
- *Le lieu, l'adresse de l'accident, le numéro de téléphone*
  - *Le type d'accident*
  - *Le nombre de victimes*
  - *Les symptômes de la victime*
  - *Age approximatif et sexe de la victime*

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 60223</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>C 7/10</b>

## CORRIGE

### 3<sup>ème</sup> Partie : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

#### **1 Environnement commercial.                      5 points**

Votre employeur vous charge de mettre à jour la fiche de stock "Bordeaux rouge – Château Lagarde – 2002" selon la méthode Premier Entré Premier Sortie (PEPS):

Etat des entrées et des sorties de stock:

- le 29/05/06: stock initial de 20 bouteilles à 7.10 euros
- le 30/05/06: entrée n° 305 de 15 bouteilles à 7.50 euros
- le 31/05/06: sortie n° 36 de 12 bouteilles
- le 1/06/06: sortie n° 37 de 10 bouteilles
- le 2/06/06: entrée n° 306 de 22 bouteilles à 7.30 euros

FICHE DE STOCK

0.5 point par ligne (sauf la première ligne: 1 point)

<b>Fiche de stock : Bordeaux Lagarde 2002 - Méthode PEPS</b>										
Date	Libellés	Entrées			Sorties			Stocks		
		Quantité	Prix unitaire	Montant	Quantité	Prix unitaire	Montant	Quantité	Prix unitaire	Montant
29/05/05	Stock initial							20	7.10	142
30/05/06	Entrée n°305	15	7.5	112.5				20	7.10	142
								15	7.5	112.5
31/05/06	Sortie n°36				12	7.10	85.20	8	7.10	56.8
								15	7.5	112.5
01/06/05	Sortie n°37				8	7.10	56.8			
					2	7.5	15	13	7.5	97.5
02/06/05	Entrée n°306	22	7.30	160.6				13	7.5	97.5
								22	7.3	160.6

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 60223</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>C 8/10</b>



## CORRIGE

### 2 – Environnement social.      6 points

Votre employeur doit remettre un certificat de travail à Mademoiselle Rose, serveuse. Il vous demande d'analyser ce document:

#### Certificat de travail

Je soussigné Monsieur DUPOND, gérant du Restaurant « LE BEAU RIVAGE », 25 avenue de la Plage, 85000 SAINT JEAN DE MONTS, certifie que:

Mademoiselle ROSE Margaux  
Demeurant 3, impasse des Lilas à CHALANS 85  
Née le 19 octobre 1979  
N° de sécurité sociale: 2.79.10.00.001.002.03

a été employée dans notre établissement en qualité de serveuse du 1<sup>er</sup> février 2004 au 31 mai 2006.

Ses retards répétés et son agressivité vis-à-vis des autres salariés et des clients m'ont poussé à me séparer d'elle.

Fait à St Jean de Monts  
Le 31 mai 2006

Le gérant  
Monsieur DUPOND

#### Analyse du certificat de travail:

1 / Préciser à quelle occasion ce document est à remettre au salarié: (1point)

Lors du départ du salarié de l'entreprise

2 / Ce document est non conforme au droit du travail, expliquer pour quelle raison (1 point):

Il est interdit de mentionner sur ce document la raison de la rupture du contrat de travail ou toute mention portant préjudice au salarié

3 / Citer un autre document remis au salarié avec le certificat de travail (1 point):

- une attestation ASSEDIC
- un bulletin de salaire
- un reçu pour solde de tout compte

4 / Citer deux moyens pour un employeur ou pour un salarié de rompre un contrat de travail (2 points; 1 point par document):

- démission,
- licenciement
- rupture amiable d'un CDD

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 60223</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>C 9/10</b>

## CORRIGE

5 / Retrouvez le mot correspondant à la définition suivante (1 point):

Le préavis: Il s'agit d'un délai qui sépare le moment où l'une des parties (l'employeur ou le salarié) prévient l'autre partie (le salarié ou l'employeur) de son intention de rompre le contrat de travail et le moment où le salarié quitte réellement l'entreprise.

### 2 Environnement économique. 5 points

Un autre salarié de l'entreprise, Monsieur MARTIN souhaite établir son budget. Il vous demande conseil et vous communique les éléments suivants:

1 / A partir de ces éléments établissez le budget de Monsieur MARTIN. (3 points = 0.5 point par élément bien placé dans le tableau)

- Salaire de Monsieur Martin: 1 450 euros mensuel
- Loyer : 350 euros mensuel
- Charges de téléphone, d'assurances: 206 euros mensuel
- Poste alimentation: 400 euros mensuel
- Allocations familiales: 49 euros mensuel
- Impôts sur le revenu: 80 euros mensuel

### BUDGET DE MONSIEUR MARTIN

RECETTES		DEPENSES	
Désignation	Montant	Désignation	Montant
Salaire de Monsieur Martin	1 450 euros	Loyer	350 euros
Allocations familiales	49 euros	Charges de téléphone, d'assurances	206 euros
		Poste d'alimentation	400 euros
		Impôts sur le revenu	80 euros
Total recettes →	1 499 euros	Total dépenses →	1 036 euros

2 / Calculer la différence entre les recettes et les dépenses (1 point):

1 499 euros – 1 036 euros = 463 euros

3 / Comment appelle-t-on cette somme (1 point)?

L'épargne

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 60223</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>C 10/10</b>