

TEXTE DE L'ÉPREUVE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Vous travaillez dans un restaurant situé en bord de mer. A l'approche de la saison d'été votre employeur embauche du personnel saisonnier.



RESTAURANT « LE BEAU RIVAGE »

Vue sur Mer.

Madame et Monsieur DUPOND seront heureux de vous accueillir.

Nous sommes ouverts 7/7 jours

du 15 juin au 15 septembre

	Dossiers	Barème	Temps conseillé indicatif
1 ^{ère} Partie	Technologie professionnelle/ 32	40 / 45 Minutes
2 ^{ème} Partie	Sciences appliquées/ 32	40 / 45 Minutes
3 ^{ème} Partie	Connaissance de l'entreprise/ 16	25 / 30 Minutes
	TOTAL/ 80	2 Heures

* Documents à rendre et àagrafer avec la copie

* Répondre uniquement sur les feuilles de sujet

Groupement inter académique II		Session	2006	Code	60223
Examen et spécialité CAP RESTAURANT					
Intitulé de l'épreuve EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N°de page/total	
SUJET		2 heures	4	S 1/13	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1^{ère} 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.

1.2. Citer le matériel souvent métallique qui permet de poser un seau à vin à côté de la table du client

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 :

2.2. Tenue classique des serveurs :

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.

2.3.2. Personne qui vérifie la mise en place, accueille les clients, prend les commandes en salle, veille au bon déroulement du service.

CAP RESTAURANT	S 60223
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 2/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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 (reporter uniquement la lettre correspondant à l'action)

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
⇒	⇒
⇒	⇒
⇒	⇒

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

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

BOISSONS	FAMILLE	Produit de Base	ORIGINE GEOGRAPHIQUE
Cognac			
Bonnezeaux			
Bourbon			
Calvados			
Bière			
Vittel			
Cointreau			
Téquila			

CAP RESTAURANT	S 60223
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 3/13

TEXTE DE L'EPREUVE

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,

<i>AOC</i>	<i>COULEUR</i>	<i>REGION D'ORIGINE</i>
AOC Muscadet		
AOC Anjou - Villages		
AOC Saumur - Champigny		
AOC St Emilion		
AOC Madiran		
AOC Tavel		
AOC Chablis		

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)

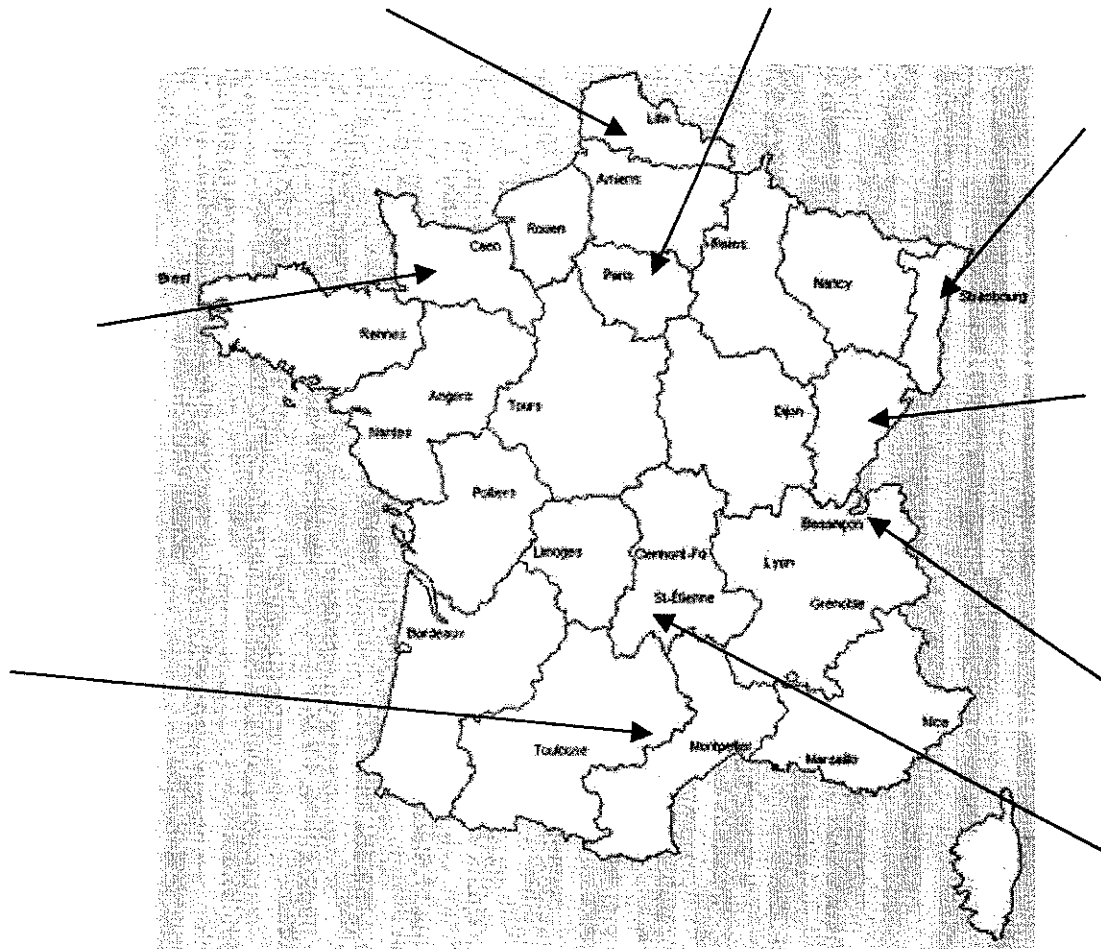
METS	VIANDES	POISSONS	FROMAGES	DESSERTS
PROFITEROLES				
TOURNEDOS GRILLE				
LOUP GRILLE				
VACHERIN / MONTD'OR				

CAP RESTAURANT	S 60223
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 4/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

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



CAP RESTAURANT	S 60223
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 5/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2^{ème} PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES

1. Sciences appliquées à l'alimentation. (8.5 points)

Serveur (se), 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.

Groupes d'aliments	Aliments sucrés et féculents	Corps gras	Viandes, poissons oeufs	Produits laitiers	Fruits et légumes
Aliments consommés					

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

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

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

CONSTITUANTS ALIMENTAIRES	ROLES	ALIMENT DU MENU
Glucides		
Lipides		
Protides		

CAP RESTAURANT	S 60223
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 6/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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.

1.4.2 Énoncer deux maladies dues à une surconsommation de beurre

-
-

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.

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

-
-
-
-

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

CAP RESTAURANT	S 60223
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 7/13

TEXTE DE L'EPREUVE

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 le matériel

2.4.2 Pour éviter ces contaminations des aliments, proposer 2 mesures de prévention concernant le personnel :

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

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

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.

CAP RESTAURANT	S 60223
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 8/13

TEXTE DE L'EPREUVE

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

3.1. Donner la température de stockage à la livraison des produits surgelés.

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

Après le service vous débarrassez les tables et vous êtes chargé(e), 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.

-
-
-
-

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.

-
-
-

CAP RESTAURANT	S 60223
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 9/13

TEXTE DE L'EPREUVE

3.3.3. Donner la dureté idéale de l'eau pour obtenir une vaisselle propre et claire.

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.

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 se reproduise pas :

-
-

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. (quatre réponses attendues)

-
-
-
-

CAP RESTAURANT	S 60223
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 10/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3^{ème} 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

(1 point par mouvement)

Fiche de stock : Bordeaux Lagarde 2002 - Méthode PEPS										
Date	Libellés	Entrées			Sorties			Stocks		
		Quantité	Prix unitaire	Montant	Quantité	Prix unitaire	Montant	Quantité	Prix unitaire	Montant

TEXTE DE L'EPREUVE

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: 2.79.10.85.001.002.03

a été employée dans notre établissement en qualité de serveuse du 1^{er} 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 (1 point):

.....
.....

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

.....
.....
.....

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

.....
.....

4 / Citer deux moyens pour un employeur ou pour un salarié de rompre un contrat de travail (2 points):

.....
.....

CAP RESTAURANT	S 60223
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 12/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

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, 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 mensuel 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 MENSUEL DE MONSIEUR MARTIN

RECETTES		DEPENSES	
Désignation	Montant	Désignation	Montant
.....
.....
.....
.....
.....
.....
Total recettes →	Total dépenses →

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

.....
.....
.....

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

.....
.....

CAP RESTAURANT	S 60223
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 13/13