

# CORRIGÉ

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

# CORRIGE

## TECHNOLOGIE DE RESTAURANT

### QUESTION N° 1 (6 points) *1 pt par bonne réponse*

Le sommelier de votre restaurant vous demande, en vous référant à la liste proposée, de retrouver la région de production des vins A.O.C. :

- Champagne
- Côtes de Provence
- Bordelais
- Côtes du Rhône
- Loire
- Bourgogne

A.O.C.	REGION DE PRODUCTION
Saumur	LOIRE
Pétrus	BORDELAIS
Château Grillet	COTES DU RHONE
Pouilly Fuissé	BOURGOGNE
Coteaux d'Aix	COTES DE PROVENCE
Rosé des Riceys	CHAMPAGNE

### QUESTION N° 2 (6 points) *½ pt par bonne réponse*

Complétez le tableau suivant en vous référant aux fromages A.O.C. :

FROMAGE	LAIT	REGION	PATE
BRIE DE MEAUX	VACHE	ILE DE FRANCE	MOLLE
LANGRES	VACHE	CHAMPAGNE	MOLLE
EPOISSE	VACHE	BOURGOGNE	MOLLE
CANTAL	VACHE	AUVERGNE	PRESSEE NON CUITE
ROQUEFORT	BREBIS	ROUERGUE	PERSILLEE
BEAUFORT	VACHE	FRANCHE CONTE	PRESSEE CUITE

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 5033409</b>	<b>Session 2006</b>	<b>CORRIGE</b>
<b>EPREUVE : EP3 Technologie, sciences appliquées et connaissances de l'entreprise</b>	<b>Durée : 2 h00</b>	<b>Coefficient : 4</b>	<b>Page 1 / 3</b>

**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

**QUESTION N° 3** (5 points) *1 pt par bonne réponse*

Votre responsable de bar voulant tester vos connaissances, vous demande d'associer les composants de base de la liste aux produits suivants :

- Raisin ,
- Céréales,
- Canne à sucre,
- pommes,
- Plantes,

- COGNAC	RAISIN
- WHISKY	CEREALES
- CHARTREUSE	PLANTES
- CIDRE	POMMES
- RHUM	CANNE A SUCRE

**QUESTION N° 4** (5 points) *1 pt par bonne réponse*

Le chef de cuisine vous interpelle pour trouver avec lui, dans les vins de la liste suivante, ceux qui respecteront le mieux l'accord « Mets et Vins » :

- Monbazillac
- Bourgogne Passetoutgrain
- Irouleguy
- Château Chalon
- Muscadet

PLATS	VINS ASSOCIES
COQ AU VIN JAUNE	CHATEAU CHALON
JAMBON DE BAYONNE	IROULEGUY
FOIE GRAS	MONBAZILLAC
PLATEAU DE FRUITS DE MER	MUSCADET
BŒUF BOURGUIGNON	BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

CAP RESTAURANT	Code : 5033409	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP3 Technologie, sciences appliquées et connaissances de l'entreprise	Durée : 2 h00	Coefficient : 4	Page 2 / 3

## Technologie

**Question 5 Le personnel de restaurant (6 points) 1.5 pt par bonne réponse**

Directeur du Restaurant

Responsable de restauration

Maître d'hôtel

Chef de rang

Commis de salle

**Question 6 Le matériel et le mobilier de restaurant (4 points) 1 pt par bonne réponse**

- Le stand à vin permet de poser le sceau à vin blanc
- La console permet de ranger les couverts en vue du service
- Le réchaud permet de réaliser une préparation devant le client
- La plaque chauffante permet de maintenir au chaud les plats servis à la russe.

CAP RESTAURANT	Code : 5033409	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP3 Technologie, sciences appliquées et connaissances de l'entreprise	Durée : 2 h00	Coefficient : 4	Page 3 / 3

## CORRIGE

# Sciences appliquées

### I – Alimentation (10 points)

- 1.1 Viande convenant le mieux au client : 1 point  
**Le veau**
- 1.2 Justification : 1.5 point  
**La viande de veau est la moins riche en lipides (10 g pour 100 g d'aliment)**
- 1.3 Groupe alimentaire de cet aliment : 1 point  
**Viande, poissons, oeuf**
- 1.4 Valeur énergétique pour 100 g de mouton : 2 points  
 **$(19 \times 38) + (17 \times 17) + (1 \times 17) = 1028 \text{ KJ}$**
- 1.5 Conséquence sur l'organisme d'une carence en fer : 1.5 point  
**Anémie**
- 1.6 Rôle des fibres alimentaires dans l'organisme : 1.5 point  
**Améliorer le transit intestinal**
- 1.7 Conséquence sur l'organisme d'une carence en fibres : 1.5 point  
**La constipation**

### II – Hygiène (12 points)

- 2.1 Catégorie de personnes touchées par l'intoxication : 1 point  
**Les personnes âgées**
- 2.2 Produit à l'origine de la contamination : 1 point  
**Le lait en poudre**
- 2.3 Bactérie responsable de l'intoxication : 1 point  
**Salmonelle**
- 2.4 Définition d'un micro-organisme pathogène : 2 points  
**Micro-organisme pouvant déclencher une maladie**
- 2.5 Trois conditions favorables à la multiplication des bactéries : 3 points
- **Eau (humidité)**
  - **pH neutre ou basique**
  - **Température ambiante**
  - **Présence de substances nutritives**
  - **Présence de dioxygène de l'air ou non**
  -
- 2.6 Deux origines de contamination des aliments par le personnel : 2 points
- **Air : postillons...**
  - **Mains**
  - **Coupure (sang)**
- 2.7 Deux mesures d'hygiène permettent d'éviter la contamination des aliments dans le cadre de la pratique professionnelle : 2 points
- **Entretien le matériel**
  - **Lavage rigoureux des mains**
  - **Ne pas postillonner, ne pas tousser, ne pas éternuer au-dessus des plats**

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>CORRIGE / BAREME</b>	<b>SESSION 2006</b>
<b>EPREUVE EP3 : Partie sciences appliquées</b>	<b>Code : 5033409</b>	<b>Page 1 / 2</b>

# CORRIGE

## III – Equipement – sécurité (10 points)

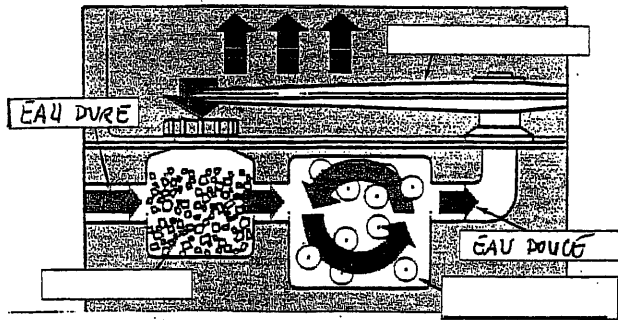
3.1 Caractéristique d'une eau dure :

- Eau riche en calcium et magnésium
- Eau calcaire

1 point

3.2 Schéma complété avec les termes *eau douce* et *eau dure*

2 points



3.3 Conséquence d'une eau dure sur :

2 points

- La vaisselle : - dépôt de calcaire (traces)  
- la vaisselle devient terne, brille moins
- L'équipement : - entartrage des canalisations  
- augmentation de la consommation d'énergie

3.4 Trois principes de base pour soulever les sacs de 10 kg posés à terre :

3 points

- S'approcher de la charge
- Ecarter les pieds
- Plier les genoux
- Se relever en utilisant les cuisses et en gardant le dos droit

3.5 Deux dommages occasionnés par le non respect de ces principes :

2 points

- Lumbago
- Sciatique
- Hernie discal
- Tassement discal

CAP RESTAURANT	CORRIGE / BAREME	SESSION 2006
EPREUVE EP3 : Partie sciences appliquées	Code : 5033409	Page 2 / 2

**CORRIGE + BAREME** (5 points)

Voici les revenus de la famille VITTEL. Monsieur VITTEL gagne 1 200 € par mois ; son épouse perçoit 1 500 € mensuels.

Les cotisations salariales représentent 18 % pour Monsieur VITTEL et 20 % pour Madame. Ils ont 3 enfants et les allocations familiales s'élèvent à 320 € par mois.

Ils paient 1 800 € d'impôts par an.

1°/ Calculez dans le tableau ci-dessous le revenu mensuel disponible de la famille VITTEL :

POSTES	+	-
Salaire de Monsieur VITTEL	1 200	
Salaire de Madame VITTEL	1 500	
Cotisations salariales Monsieur		216
Cotisations salariales Madame		300
Allocations familiales	320	
Impôts sur le revenu		150
<b>REVENU DISPONIBLE MENSUEL</b>	<b>2 354 €</b>	

**(3 points)**

(0,5 point par bonne réponse)

2°/ Sachant que leur consommation mensuelle s'élève à 1 854 €, quel sera le montant de leur épargne ?

EPARGNE = 500 €. (0,5 point)

3°/ Dans quelle catégorie d'agents économiques placeriez-vous la famille VITTEL ?

Les ménages. (0,5 point)

4°/ Précisez le rôle principal de cet agent économique.

Consommer. (1 point)

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 5033409</b>	<b>Session 2006</b>	<b>CORRIGE</b>
<b>EPREUVE : EP3 Technologie, sciences appliquées et connaissances de l'entreprise</b>	<b>Durée : 2 h00</b>	<b>Coefficient : 4</b>	<b>Page 1 / 3</b>

## CORRIGE + BAREME (5 points)

Vous êtes à la recherche d'un emploi et vous consultez INTERNET.  
Vous avez sélectionné une annonce ; répondez aux questions suivantes.

NUMERO DE L'OFFRE : 298751 C  
Secteur d'activité : restauration traditionnelle  
Lieu de travail : Rouen, rive droite,  
Emploi : Chef de rang  
Type de contrat : CDD puis CDI  
Expérience : 5 ans mini dans la fonction  
Salaire : SMIC horaire  
Diplômes requis : CAP RESTAURANT  
Durée hebdomadaire : 15 heures,  
du mardi au samedi inclus.

1°/ Quels sont les deux types de contrats proposés ; définissez les sigles.

Contrat à Durée Déterminée (1 point)

Contrat à Durée Indéterminée (1 point)

2°/ Quel est le salaire proposé ?

SMIC horaire (0,5 point)

3°/ Quel est l'emploi à occuper ?

Chef de rang (0,5 point)

4°/ Est-ce un emploi à temps complet ? Justifiez votre réponse.

C'est un emploi à temps partiel (0,5 point)

Car le salarié n'est embauché que pour une durée de 15 heures hebdomadaires, durée inférieure à l'horaire légal d'un emploi à temps plein. (0,5 point)

5°/ Vous avez été embauché par cette entreprise ; vous devez accomplir une période d'essai de 8 jours : quel est le rôle de cette période ?

C'est la période pendant laquelle l'employé et l'entreprise se testent mutuellement  
Ils peuvent rompre le contrat sans préavis, ni indemnités (1 point : 0.5 x 2)

CAP RESTAURANT	Code : 5033409	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP3 Technologie, sciences appliquées et connaissances de l'entreprise	Durée : 2 h00	Coefficient : 4	Page 2 / 3



3<sup>ème</sup> PARTIE : ENVIRONNEMENT COMMERCIAL

CORRIGE + BAREME

Question 3. (24 x 0.25 pt = 6 points)

Le 13 mai 2006

DINER

N° table	Nbre pers.	Menu 35€	Menu 75€	Menu 65€	Carte	Apér	Vin	E. M.	Café	TOT	PAIEMENT		
											CH	CB	ESP
1	3		75	130		25	24	8	24	286		286	
7	5	70	150	65	75	40	56	16	40	512	512		
15	4		150 (0,25 pt)	65 (0,25 pt)	95 (0,25 pt)	45 (0,25 pt)	49 (0,25 pt)		24 (0,25 pt)	428 (0,25 pt)		428	
25	2				85 (0,25 pt)	24 (0,25 pt)		16 (0,25 pt)	24 (0,25 pt)	149 (0,25 pt)			149
TOTAUX													
	14	70 (0,25 pt)	375 (0,25 pt)	260 (0,25 pt)	255 (0,25 pt)	134 (0,25 pt)	129 (0,25 pt)	40 (0,25 pt)	112 (0,25 pt)	1375 (0,25 pt)	512 (0,25 pt)	714 (0,25 pt)	149 (0,25 pt)

CAP RESTAURANT	Code : 5033409	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP3 Technologie, sciences appliquées et connaissances de l'entreprise	Durée : 2 h00	Coefficient : 4	Page 3 / 3