

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Le candidat devra traiter les trois parties du sujet : technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise.

TECHNOLOGIE

QUESTION N° 1 (6 points)

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	
Pétrus	
Château Grillet	
Pouilly Fuissé	
Coteaux d'Aix	
Rosé des Riceys	

QUESTION N°2 (6 points)

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

FROMAGE	LAIT	REGION	PATE
BRIE DE MEAUX			MOLLE
	VACHE	CHAMPAGNE	
	VACHE	BOURGOGNE	MOLLE
CANTAL			
	BREBIS	ROUERGUE	PERSILLEE
BEAUFORT			

CAP RESTAURANT	Code : 5033409	Session 2006	SUJET
EPREUVE : EP3 Technologie, sciences appliquées et connaissances de l'entreprise	Durée : 2 h00	Coefficient : 4	Page 1 / 11

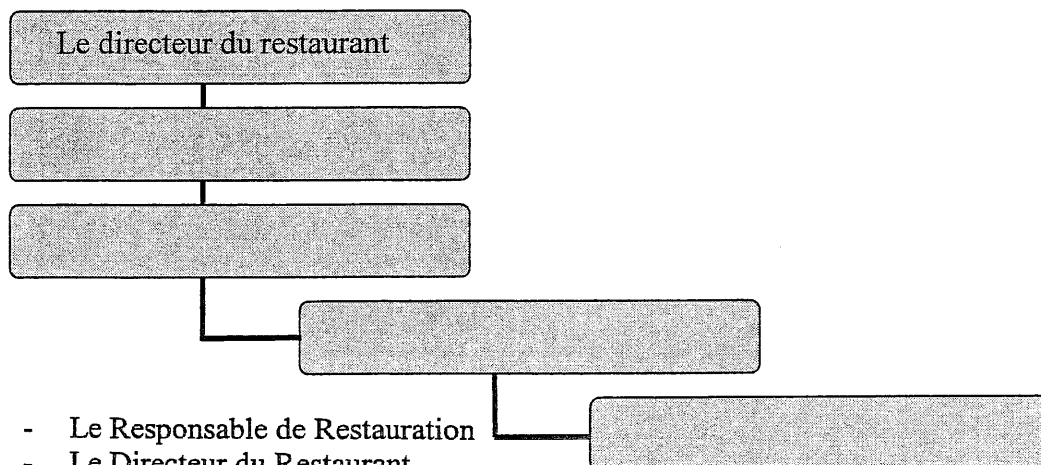
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous venez de signer un Contrat à Durée Indéterminé dans le Grand Restaurant de Luxe « Le Canal du Midi » en tant que commis de salle. Vous vous présentez au Responsable de Restauration (Monsieur Gagniet). Durant une période de deux mois, il souhaite que vous découvriez plusieurs postes de l'entreprise.

Question 5 Le Personnel du Restaurant (6 points)

Mr Gagniet vous présente à l'ensemble du personnel. A l'aide de l'organigramme suivant, remplacez les postes ci-dessous.

Exemple :



- Le Responsable de Restauration
- Le Directeur du Restaurant
- Le Commis de salle
- Le Chef de rang
- Le Maître d'hôtel

Question 6 Le matériel et le mobilier de restaurant (4 points)

Votre maître d'hôtel vous fait découvrir la salle de restaurant. Il vous présente le matériel suivant. Pouvez-vous relier chacun des éléments à sa fonction respective.

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| Permet de poser le sceau à vin blanc | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Plaque chauffante |
| Permet de ranger les couverts en vue du service | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Réchaud |
| Permet de réaliser une préparation devant le client | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Stand à vin |
| Permet de maintenir au chaud les plats servis à la russe | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Console |

CAP RESTAURANT	Code : 5033409	Session 2006	SUJET
EPREUVE : EP3 Technologie, sciences appliquées et connaissances de l'entreprise	Durée : 2 h00	Coefficient : 4	Page 3 / 11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4 Calculer la valeur énergétique de 100 g de mouton. Détailler les calculs. (2 pts)

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

Lors d'un régime végétarien, la consommation de viande est supprimée. Ce régime entraîne des carences en fer.

1.5 Indiquer une conséquence sur l'organisme d'une carence en fer : (1,5 pt)

.....

Un régime végétarien est cependant riche en fibres alimentaires.

1.6 Indiquer le rôle des fibres alimentaires dans l'organisme : (1,5 pt)

.....

1.7 Préciser une conséquence sur l'organisme d'une carence en fibres : (1,5 pt)

.....

HYGIENE 12 pts

Document 2 : "Un lait en poudre à l'origine d'une intoxication d'un type rare."

Un nombre de cas anormalement élevé de salmonelloses (...) a été observé au cours du premier semestre 2005, essentiellement chez des patients âgés en long séjour à l'hôpital. Les premiers doutes se sont portés sur un ingrédient ou un produit consommé par des personnes âgées (...). Finalement, les enquêtes vétérinaires ont révélé que ce produit était un lait en poudre d'une même marque, distribué exclusivement en collectivité. Parmi les 39 cas pour lesquels l'information est disponible, 25 cas ont consommé de façon certaine et 14 cas de façon probable, un aliment préparé avec ce lait en poudre dans les sept jours qui précèdent le début des symptômes.

Source : d'après l'agence de presse médicale 2005

CAP RESTAURANT	Code : 5033409	Session 2006	SUJET
EPREUVE : EP3 Technologie, sciences appliquées et connaissances de l'entreprise	Durée : 2 h00	Coefficient : 4	Page 5 / 11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

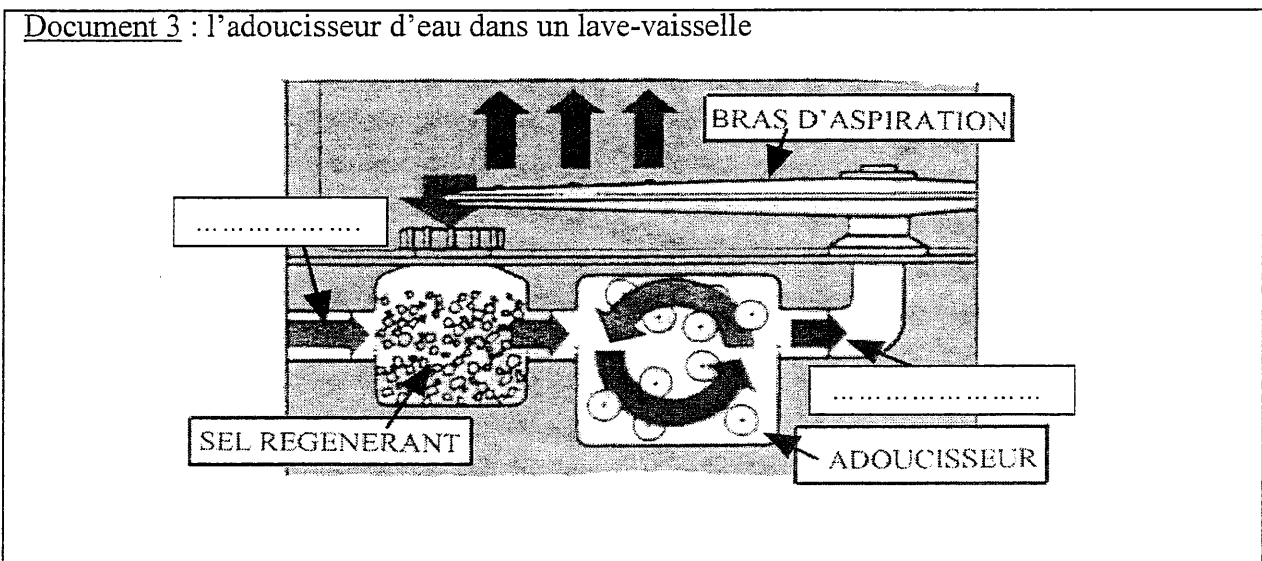
3. EQUIPEMENT – SECURITE 10 pts

Certains appareils, tels que le lave-vaisselle, sont équipés d'un adoucisseur d'eau destiné à transformer l'eau dure en eau douce.

3.1 Donner une caractéristique d'une eau dure : (1 pt)

.....

3.2 Compléter le schéma du document 3 en remplaçant les termes suivants : *eau douce*, *eau dure*. (2 pts)



3.3 Indiquer une conséquence d'une eau dure : (2 pts)

- sur la vaisselle :

.....

.....

- sur les équipements :

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

1^{ère} partie : Environnement économique

Dix-huit associations de consommateurs nationales agréées sont à votre service pour vous représenter et vous défendre. Outre leurs activités au plan national (études, recherches, information et formation des consommateurs) les mouvements sont présents au niveau local à travers de nombreuses associations.

En vous aidant du texte ci-dessus, indiquez :

- 1 – Le nombre d'associations de consommateurs agréées en France
- 2 – Le(s) rôle(s) de ces associations

Super U Boulangier de papier

Un magasin ne peut s'appeler « boulangerie » que si le pain est fabriqué (pétrissage, fermentation, cuisson) sur le lieu de vente. Pour l'UFC-Que Choisir du Maine-et-Loire, le Super U de Bécon-les-Granits (49) usurpait sa dénomination « boulangerie ». elle fait part de cette infraction au responsable du magasin. Sans succès. L'association locale contacte la répression des fraudes qui confirme le constat de l'association, mais l'enseigne « boulangerie » est toujours là. Le dossier a donc été transmis au tribunal de grande instance d'Angers qui a condamné le gérant du magasin à 4600 € d'amende, dont 500 € avec sursis, et 500 € de dommages-intérêts à l'UFC-Que Choisir locale, partie civile.

Une action menée par l'association locale :

> UFC-QUE CHOISIR d'Angers

QUE-CHOISIR > en ligne du 25/10/05

- 1 – Indiquez quelle association de consommateur a rédigé cet article

- 2 – Précisez ce que reprochait cette association au Super U de Bécon les Granits

- 3 – Quelle décision a été prise par le tribunal ?

CAP RESTAURANT	Code : 5033409	Session 2006	SUJET
ÉPREUVE : EP3 Technologie, sciences appliquées et connaissances de l'entreprise	Durée : 2 h00	Coefficient : 4	Page 9 / 11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Environnement commercial

APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE

Vous travaillez au restaurant « La Bouillabaisse Bretonne » et on vous demande de compléter la fiche technique ci-dessous :

<u>Plat : TARTE AU CITRON</u>				
<u>Nombre de portions : 6</u>				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire	Prix total
Farine	kg	0.250	0.80	
Sucre en poudre	kg	0.200	1.20	
Beurre	kg	0.125	3.60	
Crème	litre	0.150	4.20	
Œufs	pièce	5	0.20	
Citrons	pièce	4	0.25	
sel	PM		0.02	0.02
<u>Coût matière total</u>				
Coût matière d'une portion				

4^{ème} partie : Environnement social

Votre contrat de travail avec votre employeur s'achève à la fin du mois.

Indiquez quels sont les documents que devra obligatoirement vous remettre votre employeur.

1 -

2 -

3 -

4 -