

~~500 334 7000 - epi - lepi - als~~
 500 334 7000 - epi - lepi - als

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.
	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			

I - ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE

Vous êtes serveur(euse) à la Brasserie « Le Cristal » située 8 Grande Rue à Lille 59000.

1. Classez les desserts suivants par famille, d'après la liste ci-dessous :

Mousse au chocolat, tarte Alsacienne, crème caramel, coupe Jack, assiette aux fruits exotiques

Pâtisserie	Entremets	Préparation glacée	Préparation aux fruits	Bavarois et mousse

2. Parmi la liste des personnels suivants, entourez ceux que l'on peut employer en brasserie-café :

- | | | |
|--------------------|---------------------|-------------|
| Directeur de salle | Chef barman | Caissière |
| Trancheur | Ecailleur | Gouvernante |
| Garçon de comptoir | Garçon de brasserie | Sommelier |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3. Reliez à l'aide d'une flèche (tracée à la règle) les produits suivants à la gamme dont ils dépendent.

1 ^{ère} gamme	Produits surgelés
2 ^{ème} gamme	Produits appertisés
3 ^{ème} gamme	Produits frais
4 ^{ème} gamme	Produits crus sous vide
5 ^{ème} gamme	Produits cuits sous vide

4. Enumérez un élément d'ambiance interne et un élément d'ambiance externe que vous pouvez proposer dans votre établissement.

INTERNE	EXTERNE
Ex : Eclairage indirect •	Ex : Aménagement de bac à plantes pour la terrasse •

5. Nommez quatre produits du terroir entrant dans la composition d'une assiette de charcuterie

Ex : Jambon d'Auvergne

1)	3)
2)	4)

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	SUJET	Durée : 1h00	Coef. : 3
ÉPREUVE EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES	Code : 5033406	Session 2007	Page : 2/6

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

II – ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE

Un client de la brasserie « Le Cristal » commande un sandwich thon/crudités dont les ingrédients sont les suivants :

- *pain ;*
- *thon ;*
- *salade ;*
- *tomates ;*
- *mayonnaise.*

1) Complétez le tableau ci-dessous en précisant les constituants alimentaires principaux du sandwich :

Aliments	Constituants alimentaires
Pain	
Thon	
Salade	
Tomates	
Mayonnaise	

Une consommation répétée d'aliments riches en lipides peut avoir des conséquences graves sur la santé :

2) Énoncez deux conséquences d'une alimentation trop riche en lipides :

➤

➤

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

L'étiquette d'une boîte de conserve de thon utilisée pour réaliser les sandwichs est présentée ci-dessous :

THON AU NATUREL

Liste des ingrédients : thon albacore, eau, sel.

A consommer de préférence avant le : 29/09/2009

Poids net total : 265 g

Poids net égoutté : 186 g

La conserve est un mode de conservation obtenu par traitement à la chaleur à +120°C.

3) Précisez l'action de ce traitement sur les micro-organismes :

4) Relevez sur l'étiquette la date limite de péremption de ce produit :

5) Indiquez si cette date correspond à une D.L.C. ou une D.L.U.O. en cochant la réponse exacte :

D.L.C.

D.L.U.O.

Le personnel préparant le sandwich subit périodiquement des visites médicales.

6) Indiquez deux moments de la vie professionnelle qui nécessitent une visite médicale obligatoire :

➤

➤

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	SUJET	Durée : 1h00	Coef. : 3
ÉPREUVE EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES	Code : 5033406	Session 2007	Page : 4/6

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

III – ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

Vous travaillez à la Brasserie « Le Cristal » 8 Grande Rue à Lille (59 000) comme serveur ou serveuse.

ELEMENTS COMPTABLES

Le Gérant de la brasserie vous demande de prendre en charge les stocks. Il vous communique les entrées et les sorties concernant les eaux minérales en bouteille pour les journées du 5 et 6 mai 2007

Journée du 5 mai 2007 :

- Sortie N° 36 VOLVIC 50 cl : 45 bouteilles
- Sortie N° 37 EVIAN 1 L : 30 bouteilles
- Entrée N° 118 : Volvic 50 cl : 120 bouteilles

Journée du 6 mai 2007 :

- Sortie N° 38 : VITTEL 1 L : 25 bouteilles
- Entrée N° 119 EVIAN 1 L : 90 bouteilles
- Sortie N° 39 : VOLVIC 1 L : 20 bouteilles

Mettez à jour la fiche de stock ci-dessous.

FICHE DE STOCK				
Article : EVIAN 1 L				
Fournisseur : France Boissons				
Dates	Libellés	ENTREES	SORTIES	STOCK
		Quantité	Quantité	Quantité
1 ^{er} mai	Stock initial			115
3 mai	Sortie N° 35		25	90

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	SUJET	Durée : 1h00	Coef. : 3
ÉPREUVE EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES	Code : 5033406	Session 2007	Page : 5/6

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

DROIT SOCIAL

Le gérant souhaiterait avoir des informations sur le travail du dimanche ; pour cela il vous demande de consulter la documentation ci-après et de répondre aux questions :

Source : Ministère de la Cohésion sociale (Novembre 2006)

Le travail du dimanche

Dernière mise à jour le 13 janvier 2006

Un salarié ne peut travailler plus de 6 jours consécutifs : au moins un jour de repos (24 heures auxquelles s'ajoute un repos quotidien minimum de 11 heures) doit lui être accordé chaque semaine et, en principe, le dimanche. Toutefois, deux types de dérogation existent :

- ▶ Les dérogations permanentes. Les entreprises concernées peuvent ainsi avoir une activité le dimanche, tout au long de l'année,
- ▶ Les dérogations temporaires, autorisées ponctuellement par le préfet ou le maire. Dans certains cas, des compensations doivent être accordées aux salariés.

Des conventions ou des accords collectifs prévoient souvent des compensations au travail du dimanche, quel que soit le secteur concerné.

1. Indiquez le jour de repos prévu par la loi :
2. Vous travaillez régulièrement le jour de repos fixé par la loi : précisez de quel type de dérogations il s'agit.
3. Citer des types d'entreprises qui bénéficient de ces dérogations (3 minimum) :
4. A votre avis pourquoi ces dérogations sont-elles accordées à certaines entreprises ?

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	SUJET	Durée : 1h00	Coef. : 3
ÉPREUVE EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES	Code : 5033406	Session 2007	Page : 6/6