

CORRIGÉ

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	LA MARINA
Forme	S.A.R.L.
Au capital de	10 000 Euros
Adresse du siège social	10 Quai des Brumes 83000 SAINT RAPHAËL
Gérant	M. MARTIN
Activité	Restauration traditionnelle
Code A.P.E.	553A
SIREN	323 111 222

Monsieur PADIOU a fait l'acquisition d'un restaurant dans le Var, à Saint Raphaël. Il vous a recruté en tant que commis, dans le cadre d'un C.D.D.. L'ouverture de l'établissement est programmée le 17 juin 2008. Afin de mobiliser son personnel et suite à des travaux d'aménagement, Monsieur PADIOU organise une réunion du personnel. Il s'agit de présenter aux salariés la nouvelle structure qui se compose :

- D'une salle de restaurant de 50 couverts,
- D'une salle des banquets de 50 couverts.

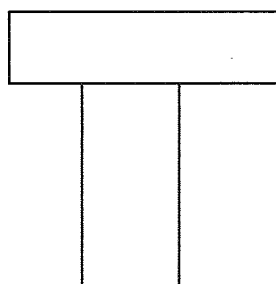
1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE DE SERVICE (32 points)

1. Dans la semaine du 22 au 28 juin 2008, la MARINA doit accueillir différents groupes. Monsieur PADIOU vous sensibilise sur l'organisation de ces manifestations.

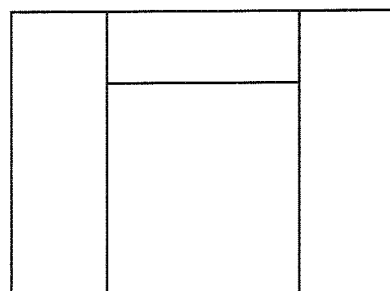
12 points

1.1. Nommer les carcasses suivantes :

4 x 0,5 = 2 pts



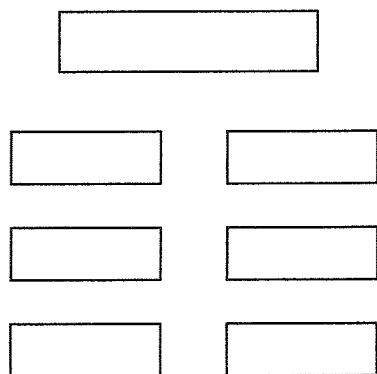
Tables en « T. »



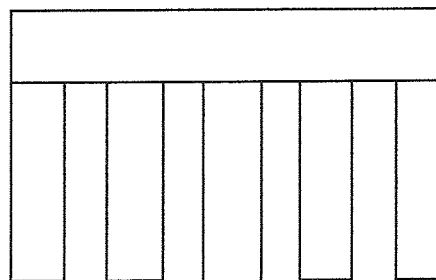
Tables en « U »

		Session	Septembre 2008	Code	80143
Examen et spécialité					
CAP RESTAURANT					
Intitulé de l'épreuve					
EP1 : Approvisionnement et organisation du service					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N°de page/total	
CORRIGÉ		2 H	4	C 1/11	

CORRIGÉ



Tables en « *Classe, pupître.* »



Tables en « *Peigne, râteau* »

En vue d'accueillir un banquet de 50 personnes, l'équipe de restauration discute du menu qui sera produit à cette occasion.

1.2. Indiquer par une croix si chacun des plats proposés est adapté à un service banquet à l'anglaise. 6 x 0,5 pt = 3 pts

	Adapté	Non adapté
<i>Exemple : Truite meunière</i>		X
Cassolette de fruits de mer	X	
Plateau de fruits mer		X
Steak au poivre flambé		X
Navarin d'agneau	X	
Soufflé au Cointreau		X
Feuillantine aux pommes	X	

CAP RESTAURANT	Septembre 2008	C 80143
EP1 : Approvisionnement et organisation du service		C 2/11

CORRIGÉ

Avec le maître d'hôtel, vous rencontrez un fournisseur afin de composer les plateaux de fromages qui seront confectionnés à l'occasion du banquet.

1.3. Compléter le tableau suivant :

7 pts

Fromages AOC	Lait (7 x 0,25 pt)	Famille (7 x 0,25 pt)	Région (7 x 0,5 pt)
Banon de Provence	<i>Chèvre</i>	<i>PMCN</i>	<i>Provence</i>
Crottin de Chavignol	<i>Chèvre</i>	<i>PMCN</i>	<i>Vallée de La Loire</i>
Morbier	<i>Vache</i>	<i>PPNC</i>	<i>Jura</i>
Maroilles	<i>Vache</i>	<i>PMCL</i>	<i>Nord Pas de Calais</i>
Epoisses	<i>Vache</i>	<i>PMCL</i>	<i>Bourgogne</i>
Abondance	<i>Vache</i>	<i>PPC</i>	<i>Rhône Alpes</i>
Ossau Iraty	<i>Brebis</i>	<i>PPNC</i>	<i>Pays Basque</i>

2. Suite à la reprise de l'établissement, Monsieur PADIOU souhaite faire évoluer la carte des vins. Vous réceptionnez la commande ci-dessous.

11 points

2.1. A l'aide d'une croix, indiquer, pour chaque appellation, la provenance des vins.

7 x 1 pt = 7 pts

Appellations	Provence	Bourgogne	Beaujolais	Val de Loire
AOC Cotes de Beaune		X		
AOC Cassis	X			
AOC Morgon			X	
AOC Saumur Champigny				X
AOC Sancerre				X
AOC St Amour			X	
AOC Bandol	X			

CAP RESTAURANT

Septembre 2008

C 80143

EP1 : Approvisionnement et organisation du service

C 3/11

CORRIGÉ

Avant la réception de cette commande, vous aviez accompagné le maître d'hôtel chez un viticulteur.

2.2. Compléter le tableau suivant en numérotant de 1 à 8 les différentes étapes du cycle végétatif de la vigne :

8 x 0,5 pt = 4 pts

MATURATION	6
DÉBOURREMENT	2
VERAISON	5
SURMATURATION	7
TAILLE DE LA VIGNE	1
NOUAISON	4
POURRITURE NOBLE	8
FLORAISON	3

3. Le maître d'hôtel vous sollicite pour aider le barman à classer les produits.

5 points

Indiquer dans le tableau ci-dessous les produits correspondant aux familles de boissons :

10 x 0,5 pt = 5 pts

Whisky- Armagnac- Campari- Martini- Ricard- Gin – Casanis – Picon – Noilly Prat - Cognac

<i>FAMILLE DE BOISSONS</i>	<i>PRODUITS/MARQUES COMMERCIALES</i>
EAU-DE-VIE DE CÉRÉALES	<i>Whisky, Gin</i>
ANISÉ	<i>Ricard, Casanis</i>
BITTER	<i>Campari, Picon</i>
EAU-DE-VIE-DE VIN	<i>Cognac, Armagnac</i>
VERMOUTH	<i>Martini, Noilly Prat</i>

4. L'inventaire du mobilier de restaurant a mis en évidence la nécessité de commander les matériels et équipements suivants :

4 points

Nommer les matériel ou équipements correspondant aux définitions :

4 x 1 pt = 4 pts

Je sers au rangement du matériel propre dans la salle de restaurant. Que suis-je ?	⇒	<i>Console</i>
Je suis une petite table juxtaposable à la table du client, je sers au service des différents plats, ainsi qu'aux découpages et aux flambages. Que suis-je ?	⇒	<i>Guéridon</i>
Je sers à la présentation et au service des fromages, à la mise en valeur et au découpage des desserts, je suis réfrigérée. Que suis-je ?	⇒	<i>Chariot ou voiture ou buffet réfrigéré mobile</i>
Je suis fait en bois et en inox, je suis un meuble avec un système de maintien en température, je sers au découpage et au tranchage des grosses pièces de viande dans un restaurant gastronomique. Que suis-je ?	⇒	<i>Voiture de tranche</i>

CORRIGÉ

2^{ème} PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES (32 points)

1. Sciences appliquées à l'alimentation (11 points)

Pour certaines préparations, vous disposez dans l'office des produits indiqués dans le tableau.

1.1. Compléter le tableau ci-dessous afin de retrouver les groupes d'aliments, ainsi que le constituant alimentaire caractéristique de chaque groupe. 8x0,5 = 4 pts

ALIMENTS	GROUPES ALIMENTAIRES	CONSTITUANT ALIMENTAIRE CARACTERISTIQUE
Jambon sec	<i>Viande, poissons, oeufs</i>	<i>Protides</i>
Pomme	<i>Fruits et légumes crus</i>	<i>Fibres ou Glucides ou Sels minéraux ou vitamines</i>
Yaourt	<i>Produits laitiers</i>	<i>Protides ou calcium</i>
Beurre	<i>Matières grasses</i>	<i>Lipides</i>
Camembert	<i>Produits laitiers</i>	<i>Calcium ou protides ou lipides</i>
Crème fraîche	<i>Corps gras</i>	<i>Lipides</i>
Miel	<i>Produits sucrés</i>	<i>Glucides</i>
Pain	<i>Féculents</i>	<i>Glucides</i>

1.2. Citer les trois constituants alimentaires énergétiques.

3 x 0,5 = 1,5 pt

- *Protéines*
- *Glucides*
- *Lipides*

1.3. L'alimentation actuelle est riche en lipide.

Indiquer 2 conséquences d'une alimentation trop riche en lipides.

2 x 0,5 = 1 pt

- *Obésité*
- *Maladies cardio-vasculaires ou cholestérol...*

Le restaurant propose le menu brasserie suivant pour le déjeuner :

<i>Salade de riz</i>
<i>∞</i>
<i>Saute de veau</i>
<i>Pommes frites</i>
<i>∞</i>
<i>Fromage blanc</i>
<i>Eau minérale</i>

CORRIGÉ

1.4. Ce menu est-il équilibré ? Justifier votre réponse.

1,5 pt

oui

non (0,5 pt)

Ce menu n'est pas équilibré car il contient trop de féculents (riz et frites) et l'absence de légumes et fruits.(1 pt)

1.5. Remplacer un plat du menu afin d'améliorer l'équilibre alimentaire.

1 pt

Remplacer un féculent par une crudité et/ou une cuidité

1.6. A partir de l'étiquette ci-dessous, calculer la valeur énergétique de 100g de petits pois surgelés. Noter les calculs sur votre copie.

4 x 0,5 = 2 pts

<i>Petits pois extra fins</i>	<i>Valeurs énergétique et nutritionnelle (pour 100g)</i>	
<i>A conserver à Ne jamais recongeler un produit décongelé</i>	<i>Glucides : 5.7g</i>	<i>Sodium : 17mg</i>
	<i>Lipides : 0.6g</i>	<i>Vitamine C : 14.4mg</i>
	<i>Protéines : 5.0g</i>	<i>Fibres : 17mg</i>

Glucides : $5,7 \times 17 = 96,9$ kJ

Lipides : $0,6 \times 38 = 22,8$ kJ

Protéines : $5 \times 17 = 85$ kJ

Total : $96,9 + 22,8 + 85 = 204,7$ kJ

2. Sciences appliquées à l'hygiène (12 points)

L'homme est l'un des principaux réservoirs de micro-organismes ainsi que l'un des principaux vecteurs. L'insuffisance d'hygiène du personnel est responsable de nombreuses contaminations. Pour maîtriser ce point critique, différentes mesures relatives à l'hygiène du personnel s'imposent.

2.1. Citer 2 visites médicales obligatoires auxquelles doivent se soumettre les employés dans le cadre de leur travail.

2 x 0,5 = 1pt

- ***A l'embauche***
- ***Au moins une fois par an OU tous les 2 ans***
- ***Après un arrêt de travail de longue durée***

Pour respecter les règles d'hygiène, il est indispensable d'avoir une bonne hygiène des mains.

CORRIGÉ

2.2. Justifier les éléments qui composent le poste de lavage des mains.

5 x 0,5 = 2,5 pts

EQUIPEMENT	JUSTIFICATION
Commande non manuelle pour actionner l'arrivée de l'eau (pédale, genoux...)	Ne pas se recontaminer pour fermer le robinet après le lavage des mains
Distributeur de savon liquide bactéricide	Le savon n'est pas contaminé dans le distributeur. Le savon antibactérien tue les bactéries sur les mains.
Brosse à ongles	Pour laver sous les ongles.
Essuie-main à usage unique	Pour éviter de se recontaminer les mains en s'essuyant.
Poubelle à commande non manuelle	Eviter de se recontaminer en mettant le papier à la poubelle.

2.3. Citer quatre moments dans votre métier où il est impératif de se laver les mains. 4 x 0,5 = 2 pts

- **Dès la prise du travail**
- **Après passage aux toilettes**
- **Après avoir éternué, toussé...**
- **Entre chaque changement d'activité...**

2.4. Vous êtes à l'office où vous préparez des assiettes de fromages. Citer une mesure d'hygiène à mettre en œuvre pour chacune des situations suivantes. 2 x 1 = 2 pts

- Le serveur est enrhumé :
Porter un masque bucco-nasal
- Le serveur a une plaie au doigt :
Protéger la plaie à l'aide d'un gant ou d'un doigtier

La surveillance du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires est précisée par l'arrêté du 10 mars 1977. L'employeur est tenu de faire assurer cette surveillance auprès d'un médecin du travail, notamment pour dépister les porteurs sains.

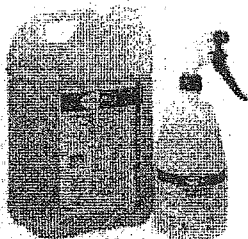
2.5. Donner la signification de « porteur sain ».

1 pt

Un porteur sain est une personne qui héberge des microbes pathogènes mais qui ne présente aucun signe de maladie. Il transmet les micro-organismes aux autres.

A la fin du service vous nettoyez l'office avec le produit ci-dessous.

DEGRAISSANT DESINFECTANT ALIMENTAIRE ANIOS



2 possibilités d'utilisation : par pulvérisation sur les surfaces ou par trempage du matériel. Produit homologué par le ministère de l'Agriculture n° 9500083. Action bactéricide aux normes EN 1040 / NF T 72.150 - NF T 72.170 et 72.300 et action fongicide aux normes NF T 72.200 et 72.300 avec une activité en 5 minutes. Utilisation en canon à mousse possible. (TVA 5,5 %) Vendu en bidon de 5 L.

CAP RESTAURANT

Septembre 2008

C 80143

EP1 : Approvisionnement et organisation du service

C 7/11

CORRIGÉ

2.6. Ce produit est bactéricide et fongicide. Définir ces deux mots : 2 x 0,5 = 1 pt

- bactéricide : ***Produit qui détruit les bactéries***
- fongicide : ***Produit qui détruit les champignons microscopiques (ou moisissures)***

2.7. L'efficacité d'un produit dépend de sa concentration et de la température de la solution de lavage. Retrouver sur l'étiquette une autre consigne à respecter pour que le produit soit efficace.

Temps de contact à respecter de 5 minutes 1 pt

2.8. Retrouver les méthodes d'application proposées pour ce produit : 3 x 0,5 = 1,5 pt

- ***pulvérisation sur les surfaces***
- ***trempage du matériel***
- ***canon à mousse***

3. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et sécurité (9 points)

L'eau de l'établissement a été analysée, elle est potable mais dure.

3.1. Justifier l'obligation d'utiliser une eau potable pour le lavage de la vaisselle. 1 pt

Une eau non potable contaminerait la vaisselle et la rendrait dangereuse pour le consommateur.

3.2. Expliquer ce qu'est une eau dure. 1 pt

- ***Une eau dure est une eau calcaire (qui contient trop de calcium et/ou de magnésium).***

3.3. Indiquer les inconvénients d'une eau dure sur le nettoyage des verres : 1 pt

- ***Laisse des traces sur la vaisselle***

A la fin du service, vous utilisez le lave vaisselle.

3.4. Nommer l'appareil associé à la machine à laver la vaisselle qui est indispensable pour le traitement de l'eau. 1 pt

- ***Un adoucisseur d'eau***

CAP RESTAURANT	Septembre 2008	C 80143
EP1 : Approvisionnement et organisation du service		C 8/11

CORRIGÉ

3.5. Pour un fonctionnement optimal de la machine, trois types de produits doivent être utilisés. Préciser leurs actions dans le tableau. 3x0,5 = 1,5 pt

PRODUITS	ACTION
Détergent	<i>Lave la vaisselle, décolle les salissures, dégraisse.</i>
Liquide de rinçage	<i>Permet un séchage sans trace ou facilite le séchage.</i>
Sels régénérants	<i>Améliore la qualité de l'eau, adoucit l'eau.</i>

3.6. Pour un lavage efficace, le lavage de la vaisselle s'effectue en quatre étapes. Donner le résultat attendu de chaque étape. 3 x 1= 3 pts

ETAPES DE NETTOYAGE	RESULTAT ATTENDU
Prélavage	<i>Décoller – Ramollir – Dissoudre les salissures les plus importantes.</i>
Lavage	<i>Eliminer les salissures à l'aide d'un détergent.</i>
Rinçage	<i>Eliminer les salissures et les produits de lavage.</i>
Séchage	Eliminer l'humidité rapidement et sans trace

3.7. Vous devez laver des ramequins de crèmes renversées. Vous les mettez à tremper dans l'eau froide. Justifier cette action. 0,5 pt

*L'eau froide ne coagule pas les protéines et les œufs vont se décoller
ou
l'eau froide va dissoudre le caramel.*

CORRIGÉ

3^{ème} Partie : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE (16 points)

1. Environnement social

5 points

Comme précisé dans l'introduction (page 1), vous avez été engagé(e) au Restaurant « LA MARINA » le 01 juin 2008, en C.D.D., pour une durée de 6 mois. Vous bénéficiez de 2,5 jours ouvrables de congés payés par mois de travail effectif.

1.1. Donner la signification du sigle C.D.D.

Contrat à durée déterminée

1 pt

1.2. Calculer le nombre de jours de congés payés dont vous bénéficierez à la fin du contrat. Détailler votre calcul.

6 x 2.5 = 15 jours

1 pt

1.3. La planning de la semaine 26 (du 22 au 28 juin 2008) indique que vous allez travailler 42 heures. Indiquer comment seront rémunérées les heures supplémentaires.

36 à 39h : 4h à 10% en plus

0.5 pt

40 à 42h : 3h à 20% en plus

0.5 pt

1.4. À la fin du C.D.D. de 6 mois, si vous décidez de quitter le restaurant LA MARINA, citer deux documents que doit vous remettre votre employeur, Monsieur PADIOU.

Certificat de travail et/ou attestation A.S.S.E.D.I.C.

1 pt

Reçu pour solde de tout compte

1 pt

2. Environnement commercial

6 points

Après avoir aidé le barman à ranger les produits, il vous demande de mettre à jour la fiche de stock des bouteilles d'eau minérale « ÉVIAN » selon la méthode Premier Entré Premier Sortie (P.E.P.S.):

État des entrées et des sorties de stock :

- le 08/05/2008 : entrée n°205 de 30 bouteilles à 0,65€ l'unité
- le 15/05/2008 : sortie n°26 de 25 bouteilles
- le 17/05/2008 : sortie n°27 de 21 bouteilles
- le 23/05/2008 : entrée n°206 35 bouteilles à 0,70€ l'unité

0.5 pt par ligne de réponse (ex : 30 x 0.65 = 19,50)

12 x 0.5 pt = 6 pts

Fiche de stock : bouteille d'eau minérale « EVIAN »										
Date	Libellés	Entrées			Sorties			Stock		
		Qté	Prix unitaire	Montant	Qté	Prix unitaire	Montant	Qté	Prix unitaire	Montant
02/05	Stock initial							45	0.60	27.00
08/05	BE n°205	30	0.65	19.50				45 30	0.60 0.65	27.00 19.50
15/05	BS n°26				25	0.60	15	20 30	0.60 0.65	12.00 19.50
17/05	BS n°27				20 1	0.60 0.65	12.00 0.65	29	0.65	18.85
23/05	BE n° 206	35	0.70	24.50				29 35	0.65 0.70	18.85 24.50

CAP RESTAURANT

Septembre 2008

C 80143

EP1 : Approvisionnement et organisation du service

C 10/11

CORRIGÉ

3. Environnement économique (5 points)

En compagnie du maître d'hôtel, vous avez rencontré le fournisseur de fromages. Dans le cadre de son activité, le restaurant « LA MARINA » est en relation avec d'autres partenaires. Consulter le schéma suivant .

5 x 1 pt = 5 pts

3.1. Compléter le tableau ci-dessous :

1 point par réponse

	Indiquer le partenaire concerné
Le restaurant « LA MARINA » reçoit sa facture d'électricité.	<i>Fournisseurs de services</i>
Le restaurant « LA MARINA » achète ses fruits et légumes.	<i>Fournisseurs de biens</i>
Le restaurant « LA MARINA » effectue un virement pour rémunérer ses salariés.	<i>Banque</i>
Le gérant M. MARTIN paie ses impôts.	<i>État</i>
M. MARTIN remet la note de restaurant à M. PAVOIS.	<i>Clients</i>