

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### 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.

**Le dossier comporte trois parties**

Partie	Intitulé	Barème	Pages à rendre
<b>1</b>	<b>Technologie de service</b>	<b>32 pts</b>	<b>de 2/14 à 5/14</b>
<b>2</b>	<b>Sciences appliquées</b>	<b>32 pts</b>	<b>de 6/14 à 11/14</b>
<b>3</b>	<b>Connaissance de l'entreprise</b>	<b>16 pts</b>	<b>de 12/14 à 14/14</b>

**Observations :**

- Chacune des trois parties devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelé l'intitulé de la partie concernée.
- Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen.
- Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

BO 42 DU 25/11/1999 - circulaire n° 99-186 du 16/11/1999.

		Session	<b>Septembre 2008</b>		Code	<b>80143</b>	
Examen et spécialité							
<b>CAP RESTAURANT</b>							
Intitulé de l'épreuve							
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>							
Type	Date et heure	Durée	Coef	N° de page/total			
<b>SUJET</b>		<b>2 H</b>	<b>4</b>	<b>S 1/14</b>			

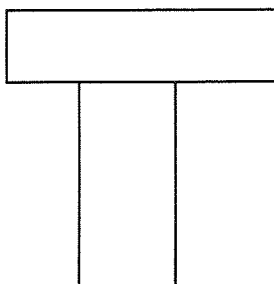
# TEXTE DE L'EPREUVE

## 1<sup>ère</sup> Partie : TECHNOLOGIE DE SERVICE (32 points)

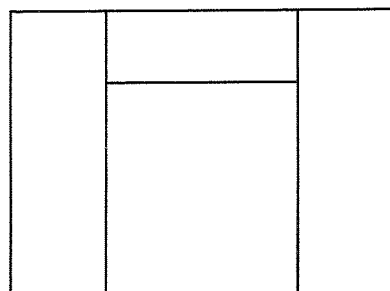
1. Dans la semaine du 22 au 28 juin 2008, la MARINA doit accueillir différents groupes. Monsieur PADIOU vous sensibilise sur l'organisation de ces manifestations.

12 points

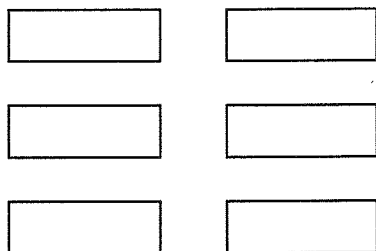
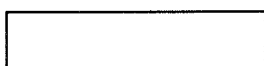
1.1. Nommer les carcasses suivantes :



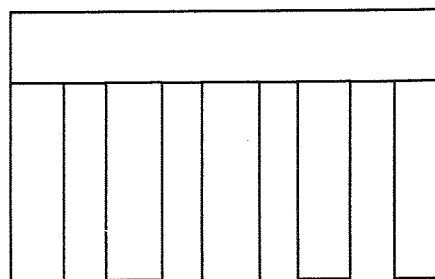
Tables en « ..... »



Tables en « ..... »



Tables en « ..... »



Tables en « ..... »

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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.

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

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 :

Fromages AOC	Lait	Famille	Région
Banon de Provence			
Crottin de Chavignol			
Morbier			
Maroilles			
Epoisses			
Abondance			
Ossau Iraty			

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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.

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

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 :

MATURATION	
DÉBOURREMENT	
VERAISON	
SURMATURATION	
TAILLE DE LA VIGNE	
NOUAISON	
POURRITURE NOBLE	
FLORAISON	

<b>CAP RESTAURANT</b>	Septembre 2008	<b>S 80143</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>		<b>S 4/14</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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 :

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	
ANISÉ	
BITTER	
EAU-DE-VIE DE VIN	
VERMOUTH	

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 :

Je sers au rangement du matériel propre dans la salle de restaurant. Que suis-je ?	⇨	
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 ?	⇨	
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 ?	⇨	
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 ?	⇨	

**CAP RESTAURANT**

Septembre 2008

**S 80143**

**EP1 : Approvisionnement et organisation du service**

**S 5/14**

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### **2<sup>ème</sup> 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.**

ALIMENTS	GROUPE ALIMENTAIRE	CONSTITUANT ALIMENTAIRE CARACTERISTIQUE
Jambon sec		
Pomme		
Yaourt		
Beurre		
Camembert		
Crème fraîche		
Miel		
Pain		

**1.2. Citer les trois constituants alimentaires énergétiques.**

- .....
- .....
- .....

L'alimentation actuelle est riche en lipides.

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

- .....
- .....

<b>CAP RESTAURANT</b>	Septembre 2008	<b>S 80143</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>		<b>S 6/14</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

Le restaurant propose le menu brasserie suivant pour le déjeuner :

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

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

oui

non

Justification :

.....  
.....

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

Plat supprimé : .....

Plat proposé : .....

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.

<i>Petits pois extra fins</i>  <i>A conserver à</i> <i>Ne jamais recongeler un produit décongelé</i>	<i>Valeurs énergétique et nutritionnelle (pour 100g)</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>

Calculs :

Résultat : .....  
.....

<b>CAP RESTAURANT</b>	Septembre 2008	<b>S 80143</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>		<b>S 7/14</b>

## TEXTE DE L'EPREUVE

### **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.**

- .....
- .....

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

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

EQUIPEMENT	JUSTIFICATION
Commande non manuelle pour actionner l'arrivée de l'eau (pédale, genoux...)	
Distributeur de savon liquide bactéricide	
Brosse à ongles	
Essuie-main à usage unique	
Poubelle à commande non manuelle	

**2.3. Citer quatre moments dans votre métier où il est impératif de se laver les mains.**

- .....
- .....
- .....
- .....

<b>CAP RESTAURANT</b>	Septembre 2008	<b>S 80143</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>		<b>S 8/14</b>



## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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.

- Le serveur est enrhumé :

.....  
.....

- Le serveur a une plaie au doigt :

.....  
.....

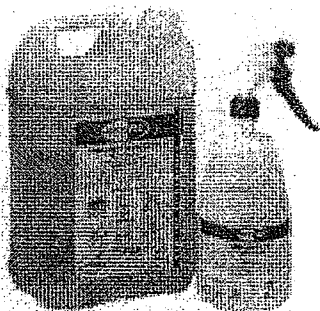
La surveillance du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires est précisée par l'arrêté du 10 mars 1977. L'employeur est tenu de faire assurer cette surveillance auprès d'un médecin du travail, notamment pour dépister les porteurs sains.

2.5. Donner la signification de « porteur sain ».

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

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.

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

**2.6. Ce produit est bactéricide et fongicide. Définir ces deux mots.**

- Bactéricide : .....
- Fongicide : .....

**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 ce produit soit efficace**

- .....

**2.8. Retrouver les méthodes d'application proposées pour ce produit :**

- .....
- .....
- .....

### **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.**

.....  
.....

**3.2. Expliquer ce qu'est une eau dure.**

.....  
.....

**3.3. Indiquer les inconvénients d'une eau dure le nettoyage des verres :**

- .....

<b>CAP RESTAURANT</b>	Septembre 2008	<b>S 80143</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>		<b>S 10/14</b>

## TEXTE DE L'EPREUVE

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 dure.**

.....  
**3.5. Pour un fonctionnement optimal de la machine, trois types de produits doivent être utilisés. Préciser leurs actions dans le tableau.**

PRODUITS	ACTION
Détergent	
Liquide de rinçage	
Sels régénérants	

**3.6. Pour un lavage efficace, le lavage de la vaisselle s'effectue en quatre étapes. Donner le résultat attendu de chaque étape.**

ETAPES DE NETTOYAGE	RESULTAT ATTENDU
Prélavage	
Lavage	
Rinçage	
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.**

.....

<b>CAP RESTAURANT</b>	Septembre 2008	<b>S 80143</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>		<b>S 11/14</b>

## TEXTE DE L'EPREUVE

### 3<sup>ème</sup> 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.**

.....

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

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

##### **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.**

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

##### **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.**

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

<b>CAP RESTAURANT</b>	Septembre 2008	<b>S 80143</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>		<b>S 12/14</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### **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

#### **2.1. Compléter la fiche de stock.**

<b>Fiche de stock : bouteille d'eau minérale « EVIAN »</b>										
<b>Date</b>	<b>Libellés</b>	<b>Entrées</b>			<b>Sorties</b>			<b>Stock</b>		
		<b>Qté</b>	<b>Prix unitaire</b>	<b>Montant</b>	<b>Qté</b>	<b>Prix unitaire</b>	<b>Montant</b>	<b>Qté</b>	<b>Prix unitaire</b>	<b>Montant</b>
02/05	Stock initial							45	0.60	27.00

**Qté = quantité**

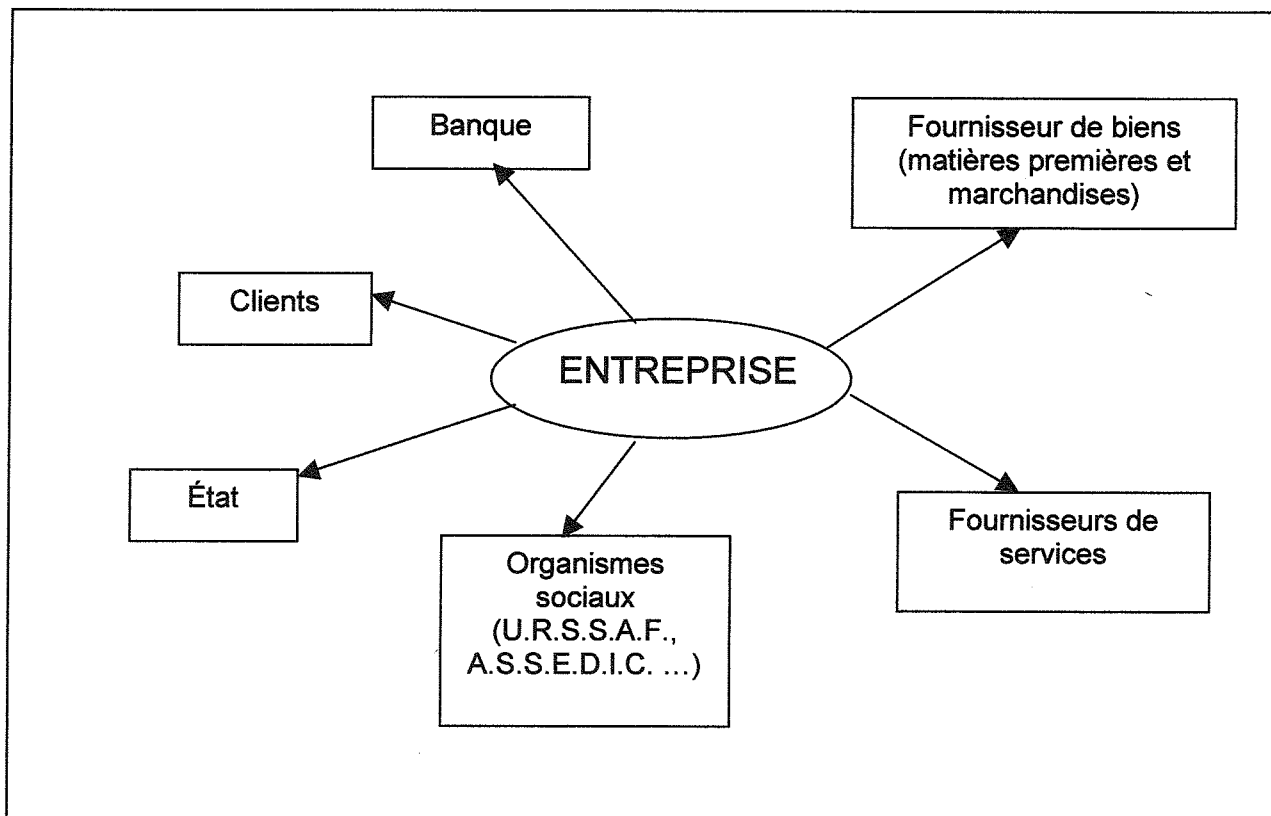
<b>CAP RESTAURANT</b>	Septembre 2008	<b>S 80143</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>		<b>S 13/14</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### 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 .



#### 3.1. Compléter le tableau ci-dessous :

	Indiquer le partenaire concerné
Le restaurant « LA MARINA » reçoit sa facture d'électricité.	
Le restaurant « LA MARINA » achète ses fruits et légumes.	
Le restaurant « LA MARINA » effectue un virement pour rémunérer ses salariés.	
Le gérant M. MARTIN paie ses impôts.	
M. MARTIN remet la note de restaurant à M. PAVOIS.	