

# CORRIGÉ

## MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	La Côte d'Opale
Forme	E.U.R.L.
Au capital de	8 000 €
Adresse du siège social	31 rue Bellevue 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE
Gérant	TROUBLET Irène
Activité	Restauration Type traditionnel
Code A.P.E.	553 A
SIREN	341-388-239

Vous venez d'être embauché(e) en tant que commis de restaurant dans un établissement saisonnier. Il est ouvert du premier samedi du mois de mai au dernier dimanche de septembre. Il se situe en bord de mer et a une capacité de 50 couverts.

L'établissement n'est pas encore ouvert au public. Il doit être remis rapidement en état pour accueillir ses premiers clients. Ces derniers seront, comme chaque année, l'association des commerçants de la commune, qui à l'issue de leur assemblée générale, se réuniront autour d'un banquet.

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

1. Avant l'ouverture vous contrôlez le matériel, le mobilier, le linge et les produits. 4 points  
8 x 0,5 pt = 4 pts

Indiquer le nom du local où chaque matériel est rangé.

	Nom du local
Vins, alcools, eaux minérales en bouteille.	<i>Cave</i>
Toutes les catégories de couverts et assiettes, planches à découper.	<i>Office</i>
Shaker, tasses et sous-tasses à café, machine à glaçons.	<i>Bar</i>
Nappes, napperons, serviettes.	<i>Lingerie</i>
Bac de trempage des couverts, paniers de lavage des assiettes.	<i>Plonge vaisselle</i>
Panier de lavage des verres.	<i>Verrerie / Bar</i>
Calculatrice, portes-facture, tampon à l'ordre du restaurant.	<i>Réception / Accueil</i>
Vêtements du personnel.	<i>Vestiaire personnel</i>

	Session <b>2008</b>	Code <b>80124</b>		
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>				
Type <b>CORRIGÉ</b>	Date et heure	Durée <b>2 h</b>	Coef <b>4</b>	N° de page/total <b>C 1/14</b>

## CORRIGÉ

2. L'établissement a également mis en place des bacs pour le tri sélectif dans les différents services.

4 points

- 2.1. Expliquer en quoi consiste le tri sélectif des déchets. 1 pt

*C'est la collecte des déchets selon leurs types afin de les recycler et de limiter les gaspillages des matières premières ou d'énergie.*

- 2.2. Entourer les produits qui peuvent être recyclés

6 x 0,5 pt = 3 pts

*Bouteille de vin vide* - Déchets de poisson - *Bouteille de lait (en plastique)* - *Journaux*

Os de veau - *Huile de friture* - *Canette métallique* - Bouchon de liège -

*Pile électrique.*

3. Au menu, il est prévu une assiette de fruits de mer.

19 points

- 3.1. Composer cette assiette en vous aidant de la liste ci dessous :

Liste des fruits de mer			
Huître Palourde Bigorneau	Coque Moule Oursin	Homard Langouste Tourteau	Langoustine Crevette

5 x 0,5 pt = 2,5 pts

<u>Assiette de fruits de mer</u>		
COQUILLAGES	<i>Moule</i>	Produit élevé sur des bouchots.
	<i>Huître</i>	Creuse ou plate.
	<i>Bigorneau</i>	Sa coquille brune rappelle l'escargot.
CRUSTACES	<i>Crevette</i>	Grise ou rose.
	<i>Tourteau</i>	Crabe pêché dans l'Atlantique et la Manche.

- 3.2. Vous procédez à la réception et au stockage de ces denrées.

- 3.2.1. Citer deux vérifications ou contrôles à réaliser lors de la réception des marchandises.

2 x 0,5 pt = 1 pt

- *Quantité, fraîcheur, qualité, concordance avec bon de commande, DLC, ...*

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 80124</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>C 2/14</b>

## CORRIGÉ

3.2.2. Préciser dans le tableau les températures et lieux de stockage des marchandises suivantes.

4,5 pts

Produits	Température de stockage	Lieu de stockage
Pain au seigle frais	<i>T° ambiante</i>	<i>Office</i>
Rince-doigts en sachet individuel	<i>T° ambiante</i>	<i>Office et Economat</i>
Citron frais	<i>4° C</i>	<i>Chambre froide positive</i>
Oeufs	<i>Entre 4 et 15 °</i>	<i>Selon la T°</i>
Crevettes surgelées	<i>- 18 ° C</i>	<i>Chambre froide négative</i>
Huile de tournesol	<i>T° ambiante</i>	<i>Economat &amp; cuisine</i>

6 x 0,5 pt

6 x 0,25 pt

3.3. Pour accompagner le plateau de fruits de mer, du vin blanc sera servi.

### Extrait de la carte des vins

N°	<u>VINS BLANCS</u>		75cl
1	AOC Muscadet de Sèvre et Maine	1994	15€
2	AOC Alsace Gewurztraminer <i>Vendanges tardives</i>	2001	42€
3	AOC Côtes-de-Provence	1992	20€
4	AOC Chablis	1998	28€
5	AOC Jurançon	2002	18€
6	AOC Châteauneuf-du-Pape	1994	26€
7	AOC Sauternes	1994	56€
8	Champagne		36€

3.3.1. Sélectionner deux vins blancs secs parmi ceux de la carte du restaurant.

2 x 0,5 pt = 1 pt

- *AOC Muscadet de Sèvre et Maine,*
- *AOC Côtes-de-Provence,*
- *AOC Chablis,*
- *AOC Châteauneuf-du-Pape*

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 80124</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>C 3/14</b>

## CORRIGÉ

3.3.2. Nommer chaque région viticole indiquée par une flèche.  
7 x 0,5 pt = 3,5 pts

3.3.3. Reporter le N° des AOC du tableau dans chaque case correspondante.  
7 x 0,5 pt = 3,5 pts

*Exemple*

Nom : *Champagne*

N° : 8

Nom : *Val de Loire*.....

N° : 1.....

Nom : *Bordelais*.....

N° : 7.....

Nom : *Sud Ouest*.....

N° : 5.....

Nom : *Alsace*.....

N° : 2.....

Nom : *Bourgogne* .....

N° : 4.....

Nom : *Vallée du Rhône* .

N° : 6.....

Nom : *Provence*.....

N° : 3.....

3.4. Voici l'état des stocks des vins blancs.

Compléter le bon de sortie en fonction des informations données.

3 pts

État des stocks des vins blancs au 15/06/2008

Désignation des articles	Stock initial Bouteille 75cl	Stock final Bouteille 75cl
AOC Bourgogne Aligoté	6	3
AOC Chablis	4	3
AOC Coteaux du Layon	2	1
AOC Alsace Gewurztraminer <i>Vendanges tardives</i>	2	2
AOC Monbazillac	3	2
AOC Muscadet de Sèvres et Maine	4	2
AOC Sancerre « Domaine La Cresle »	4	1
AOC Sauternes	2	2

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 80124</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>C 4/14</b>

# CORRIGÉ

## Bon de sortie de cave centrale

Restaurant La Côte d'Opale 31 rue Bellevue 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE			
Date: 15/06/2008...	0.5 point	N° 01855	
Désignation des articles	Unité	Quantité sortie	
<i>Exemple : Monbazillac</i>	btle	1	
<b>AOC Bourgogne Aligoté</b> 0.25 point	btle	3	0.25 point
<b>AOC Chablis</b> 0.25 point	btle	1	0.25 point
<b>AOC Muscadet de Sèvre et Maine</b> 0.25 point	btle	2	0.25 point
<b>AOC Sancerre « Domaine La Cresle »</b> 0.25 point	btle	3	0.25 point
<b>AOC Coteaux du Layon</b> 0.25 point	btle	1	0.25 point

4. Vous aidez le barman à classer les produits du bar. Il vous demande votre avis sur la maquette de la carte du bar qu'il vient de recevoir de l'imprimeur **2.5 points**

### Extrait de la carte du bar

<u>Apéritifs</u>			<u>Eaux-de-vie/liqueurs</u>			<u>Boissons fraîches</u>		
Martini blanc ou rouge	6cl	5€	Cointreau	4cl	6,5€	Orangina	25cl	4€
Kir	12cl	4€	Amaretto	4cl	6,5€	Schweppes	20cl	4€
Ricard	3cl	4€	Get 27/31	4cl	6,5€	Sprite	33cl	4€
Campari	6cl	5€	Manzana	4cl	6,5€	Coca-cola	33cl	4€
Muscat	6cl	5€	Calvados	4cl	6,5€			
			Cognac	4cl	7€			
			Vodka	4cl	6,5€			
			Rhum	4cl	6,5€			
			Whisky	4cl	6,5€			
			Mirabelle	4cl	7€			

Prix nets. Service compris

- 4.1. Vous vous apercevez que les eaux minérales et gazeuses n'y figurent pas. Proposer 2 marques d'eaux minérales plates et 2 marques d'eaux minérales gazeuses. **4 x 0,25 pt**

Eaux minérales plates	<b>Evian,</b>
	<b>Vittel....</b>
Eaux minérales gazeuses	<b>Perrier,</b>
	<b>Badoit.....</b>

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 80124</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>C 5/14</b>

## CORRIGÉ

4.2. À partir de la carte ci-dessus Identifier les trois produits suivants.

3 x 0,5 pt = 1,5 pts

	Nom du produit
<i>Eau-de-vie de vin</i>	<b>Cognac</b> .....
<i>Eau-de-vie de fruits</i>	<b>Mirabelle</b> .....
<i>Liqueur</i>	<b>Cointreau, Amaretto, Get 27/31, Manzana</b> .....

5. Le groupe prévu se réunira autour d'un banquet.

2.5 points

5.1. Définir ce qu'est un service en banquet.

1,5 pts

*Il s'agit du service d'un groupe ou le menu est défini à l'avance, et où l'ensemble des personnes mange en même temps le même menu.*

5.2. Donner un des avantages à servir un groupe en formule banquet.

1 pt

*Permet d'anticiper l'organisation du service (achats, personnel, matériel...), gain de temps*

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 80124</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>C 6/14</b>

# CORRIGÉ

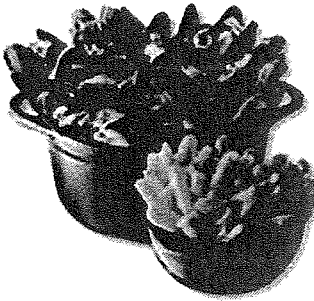
## 2<sup>ème</sup> PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES (32 points)

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

Le restaurant « la côte d'opale » s'est notamment spécialisé dans la préparation de moules. Il met en avant ses fameuses moules du bassin d'Arcachon. Ce plat fait partie d'un menu présenté par le chef cuisinier comme « équilibré ».

**MENU**

- ✓ Entrée : Assiette de charcuteries
- ✓ Plat : Moules du Bassin d'Arcachon  
Frites
- ✓ Dessert : Beignet aux Pommes



Source :  
Kelrestaurant.com

Yves, jeune homme dynamique (activité physique moyenne) de 21 ans, est un habitué du restaurant. Chaque année, durant la période estivale, il déjeune à la « côte d'opale ».

1.1. Enoncer, en vous aidant de cette situation, 2 facteurs pouvant entraîner une modification des besoins alimentaires chez un individu. **2 X 0,5 = 1 pt**

- **Age**
- **Activité physique, climat, sexe**

1.2. On vous demande de contrôler l'équilibre alimentaire du menu.

Pour cela, cocher dans le tableau ci-dessous, les cases correspondant aux groupes d'aliments auxquels appartiennent les plats proposés. **8 X 0,5 = 2 pt**

Aliments du menu	Groupes d'aliments					
	VPO	Lait et produits laitiers	Corps gras	Céréales légumes sec, féculents ...	Fruits et légumes	
					Crudités	Cuites
Assiette de charcuterie	X		X			
Moules	X					
Frites			X	X		
Beignets aux pommes			X	X		X

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 80124</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>C 7/14</b>

## CORRIGÉ

1.3. Identifier les groupes d'aliments présents en trop grande quantité et les groupes d'aliments manquants. 0.5 X 4 = 2 pts

Groupes en excès : - **Corps gras, féculents**  
- **VPO**

Groupes manquants : - **Produits laitiers**  
- **Fruits et légumes (crus)**

1.4. En déduire si ce menu est : (cocher la bonne réponse) 1 pt

ÉQUILIBRE

**DÉSÉQUILIBRE**

1.5. Énoncer 2 conséquences d'une alimentation trop riche en lipides 2 x 1 = 2 pts

- **Obésité**
- **Maladies cardio-vasculaires**
- **Cancers...**

1.6. Citer le nom du principal constituant énergétique présent dans les moules : 1 pt

- **Les protéines**

1.7. Indiquer, à partir du texte ci-contre, 2 rôles des protéines. 2 pt

- **Rôle de construction cellulaire**
- **Rôle de remplacement cellulaire**
- **Rôle énergétique**
- **Rôle bâtisseur ou plastique**

**Les protéines sont les constituants de tous les tissus vivants.**

Les protéines ingérées sont réduites en acides aminés par des enzymes digestives, les protéases. Les acides aminés peuvent être dégradés, pour fournir de l'énergie.

Ils sont aussi réutilisés par les cellules pour produire de nouvelles protéines.

**Ainsi, les protides sont surtout des matériaux de construction des tissus (muscles) et de remplacement des cellules mortes.** Ils servent à bâtir le corps, leur rôle plastique est essentiel pour l'individu adulte et pour la croissance de l'enfant.

source : sciences appliquées, édition LT Lanore,

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 80124</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>C 8/14</b>



## CORRIGÉ

### 2. Sciences appliquées à l'hygiène (10.5 points)

En lisant le journal, vous découvrez une nouvelle peu rassurante comme l'explique l'article de la « Dépêche du Midi » ci dessous.

#### *Moules INTERDITES*

*Hier, la préfecture de la Gironde a interdit la consommation des moules du bassin d'Arcachon, le résultat des derniers tests biologiques étant « défavorable sur les moules » tout en étant « favorable sur les huîtres ». Les moules avaient déjà été interdites à la consommation du 15 au 30 mars, puis du 19 avril au 7 mai en raison d'une « présence mineure de dinophysis (algue microscopique) » constatée lors des prélèvements. La consommation de moules peut entraîner des troubles gastriques, des vomissements, des diarrhées, des maux de ventre dans la majeure partie des cas, mais également des troubles plus importants chez les personnes plus fragilisées. La cuisson des moules ne détruit pas la toxine.*

<http://www.ladepeche.fr>

- 2.1. Identifier l'aliment contaminé : 0.5 pt  
- **Les moules**
- 2.2. Nommer le micro-organisme responsable : 0,5 pt  
- **Le Dinophysis ou algue microscopique**
- 2.3. Repérer 4 signes de l'intoxication alimentaire à la *Dinophysis*. 0.5 x 4 = 2 pts  
- **Vomissements**  
- **Diarrhée**  
- **Maux de ventre**  
- **Troubles gastriques**
- 2.4. Indiquer, en cochant la bonne réponse, s'il s'agit d'une contamination initiale ou d'une contamination au cours de la fabrication. 1,5 pt
- Contamination initiale**       Contamination au cours de la fabrication
- 2.5. Citer deux bactéries pouvant être également responsables d'intoxications alimentaires. 2 pts
- **Les salmonelles**  
- **Les staphylocoques dorés**  
- ...

Lire le texte (extrait du journal officiel, arrêté du 29 septembre 1997) ci-dessous puis répondre aux questions qui suivent.

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 80124</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>C 9/14</b>

## CORRIGÉ

### Chapitre VI

#### Dispositions spécifiques relatives aux toxi-infections alimentaires collectives

*Art 32 – Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1<sup>er</sup> conservent des plats témoins à la disposition exclusive des services officiels de contrôle. Ces plats témoins, sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, clairement identifiés, prélevés en suffisamment grande quantité pour permettre leur analyse microbiologie et, le cas échéant, chimique, dans les meilleures conditions possible. Ils doivent être conservés pendant au moins 5 jours après la dernière présentation au consommateur, dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologie.*

*Art 33 – Dès qu'il en a connaissance, le responsable d'un établissement est tenu de signaler au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, conformément au décret N°86-770 du 10 juin 1986 susvisé, ainsi qu'au directeur des services vétérinaires toute survenue, parmi les consommateurs fréquentant son établissement, d'au moins deux cas groupés de symptomatologie similaire qui pourraient être rapportés à une origine alimentaire commune...*

*Extrait de l'arrêté du 29 septembre 1997*

2.6. Indiquer le sujet principal de cet arrêté.

1 pt

***Conservation de plats témoins ou dispositions spécifiques relatives aux toxi-infections alimentaires collectives***

2.7. Indiquer la démarche à suivre pour l'entreprise dans le cas où une intoxication alimentaire collective s'y déclare.

***Le restaurateur se doit de la signaler au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales ainsi qu'au directeur des services vétérinaires.*** 2 pts

2.8. Donner le rôle d'un plat témoin.

***Permet la réalisation d'analyses en cas d'intoxication et facilite l'enquête pour déterminer l'origine de l'intoxication.*** 1 pt

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 80124</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>C 10/14</b>

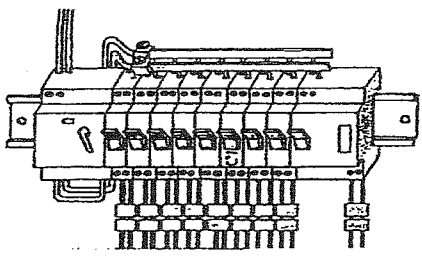
## CORRIGÉ

### 3. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et sécurité (10,5 points)

Pour préparer la charcuterie prévue en entrée, un employé utilise la trancheuse à jambon.

3.1. Compléter le tableau suivant :

1,5 pts

DISPOSITIF	NOM	ROLE
	<b>Disjoncteur différentiel</b> <i>(0,5 pt)</i>	<b>Détecte les défauts dans l'installation électrique et coupe le courant .</b> <i>( 1 pt)</i>

3.2. Nommer deux autres dispositifs de sécurité électrique et indiquer leur rôle.

nom (2x1pt) rôle (2x0.5) = 3 pts

**Systeme « coup de poing » → coupe l'alimentation électrique de l'équipement**

**Prise de terre → dirige les courants de défaut vers la terre ...**

**Disjoncteur général → coupe le courant électrique sur toute l'installation**

3.3. Citer trois risques liés au courant électrique

3 x 1 = 3 pts

- **Incendie**
- **Brûlures**
- **Electrocution**
- **Electrisation**

3.4. Votre collègue, en nettoyant la trancheuse à jambon, s'écroule soudainement au sol.

3.4.1. Nommer l'action de protection que vous devez immédiatement réaliser. 2 pts

- **Débrancher l'appareil ou arrêt d'urgence ou actionner le disjoncteur**

3.4.2. Citer le service de secours que vous appelez et préciser le numéro à composer.

1 pt

- **Les pompiers (ou le samu )**
- **le 18 (ou le 15)**

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 80124</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>C 11/14</b>

## CORRIGÉ

### 3<sup>ème</sup> Partie : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE (16 points)

#### 1. Environnement social

**5 points**

Vous êtes embauché(e) en CDD saisonnier pour toute la période estivale.

Vous consultez la convention collective nationale des HCR pour avoir des renseignements sur votre contrat de travail.

La présente convention collective [...] établit un ensemble de dispositions générales applicables à toutes les entreprises comprises dans son champ d'application.  
[...]

#### **Article 12**

#### TITRE IV : Contrat de travail Embauche

Le contrat individuel de travail est conclu pour une période indéterminée ou déterminée. Il est établi en double exemplaire dont l'un est remis [...] au plus tard dans les 48 heures au nouveau salarié.

Devront obligatoirement figurer dans le contrat de travail les mentions suivantes : [...]

- immatriculation, nom, identité juridique de l'entreprise, siège social ; [...]
- fonction, statut, nature de l'emploi, niveau et échelon de la grille de classifications ;
- rémunération au fixe ou au pourcentage [...]
- identité du salarié [...]
- durée du travail hebdomadaire [...]
- période d'essai ; [...]

*Extrait de la « Convention collective nationale des hôtels, cafés restaurants »*

À partir de l'extrait de la convention collective et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes.

**1.1. Rappeler la signification du sigle CDD.  
Contrat à durée déterminée**

**0,5 pt**

**1.2. Citer le rôle principal d'une convention collective.**

**1,5 pts**

*La convention collective adapte les règles du droit du travail à une profession. Elle prévoit des règles plus favorables pour le salarié.*

**1.3. La période d'essai doit obligatoirement figurer sur le contrat, si elle existe. Donner la définition de la période d'essai.**

**2 pts**

*Période de test mutuel. (1 pt). Il s'agit de la période initiale du contrat de travail pendant laquelle le contrat peut être rompu librement par l'employeur ou le salarié (1pt)*

**1.4. Il est fait référence à un autre type de contrat de travail que le CDD. Nommer ce contrat.**

**1 pt**

*Contrat à durée indéterminée 1 point*

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 80124</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>C 12/14</b>

## CORRIGÉ

### 2. Environnement juridique

4 points

Vous vous renseignez sur la situation juridique de l'entreprise et consultez l'extrait du RCS remis par votre employeur.

Dénomination ou raison sociale	La Côte d'Opale
Forme juridique	E.U.R.L.
Au capital de	8 000 €
Adresse du siège social	31 rue Bellevue 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE
Gérant	TROUBLET Irène
Activité	Restauration Type traditionnel

2.1. Relever le statut juridique de votre entreprise : 1 pt

*Il s'agit d'une EURL*

2.2. Préciser le nombre d'associé(s) nécessaire pour créer ce type de société :

1 pt

*1 seul*

2.3. Citer deux autres formes de sociétés :

2 x 1 pt = 2 pts

- *SARL (Société à responsabilité limitée)*
- *SA (Société Anonyme)*

CAP RESTAURANT	C 80124
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 13/14

## CORRIGÉ

### 3. Environnement commercial

7 points

Durant cette saison de travail, vous serez amené(e) à procéder à la rédaction et à l'encaissement des factures clients. Votre responsable vérifie vos connaissances sur ces procédures.

#### 3.1. Compléter la note suivante concernant le repas des commerçants. (Arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule) 4 pts

*Prestation du 15/06/08 : 30 convives*

<b>Restaurant La Côte d'Opale</b>			
31 rue Bellevue			
62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE			
Facture 050017	Du 15/06/2008 (0.25 pt)		
Table 1	30 couverts (0.25 pt)		
Qté	Prestations	P.U	Montant €
30	Menus à 30 €	30	900
5	AOC Muscadet de Sèvre et Maine	15	75
5	AOC Sancerre	20	100
6	Badoit 1L	3	18
6	Vittel 1L	3	18
30	Formule Découvrez nos digestifs	7	210
NET A PAYER TTC			1321.00 (1.5 pt)
Dont TVA 19,6%			216.48 (2 pt)
MERCİ DE VOTRE VISİTE ET A BİENTÔT			
RCS Arras B 341 388 239 00021 - E.UR.L au capital de 8 000 €			

#### 3.2. Compléter le chèque suivant correspondant au règlement de cette facture.

3 pts

**Montant en chiffres : 1321 € (0.25 pt)**

**Montant en lettres : mille trois cent vingt et un euros (0.25 pt)**

**Ordre : Restaurant La côte d'Opale (1 pt)**

**Lieu : Touquet (0.25 pt)**

**Date : 15/06/2008 (0.25 pt)**

**Signature : Mormoran (1 pt)**

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>C 80124</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>C 14/14</b>