

CORRIGE

I – Environnement technologique

1 – Position de stockage pour chacun des types de boisson des tableaux (0.25 pt par réponse) 1.5 point

boisson	position
Vins tranquilles	Couchés
Liqueurs	debout
Sodas et bières	debout

boisson	position
Eaux de vie	debout
Vins effervescents	Couchés
ABA- ABV	debout

2 – Nécessaire à prévoir pour le service des huîtres (0.25 pt par réponse) 1.75 point

Matériel spécifique		
Socle et/ou plateau	Assiette alvéolée ou creuse	Fourchettes à huîtres

Produits alimentaires d'accompagnement			
beurre	Vinaigre à l'échalote	Pain de seigle	citron

3 – Quatre causes courantes du manque de mousse de la bière à pression lors du tirage (0.5 pt par réponse) 2 points

- Température du récipient de refroidissement du serpentin trop basse
- Température de la chambre froide trop basse
- Fût en perce depuis plus de trois jours, bière désaturée
- Canalisation flexible de CO² écrasée
- Pression mal réglée (non adaptée à la bière tirée)
- Bouteille de CO² vide

4 – Définition de l'expression « vente additionnelle », quatre exemples (2 pts pour la définition, 0.5 pt par exemple) 4 points

Une vente additionnelle c'est proposer et si possible vendre en supplément d'une commande de base, des produits solides ou liquides, pour augmenter le chiffre d'affaires.
Quatre exemples : apéritifs..., vin au verre, eau en bouteille..., fromage, dessert..., boissons chaudes, digestifs....

5 – Bon de commande des quatre clients de la table n°2 (0.25 pt par réponse) 2.75 points

Table N°: 2	00 0007
Couverts : 4	
4 X 22€	
1 x 6 huîtres	
3 soupes poissons	
<hr/>	
4 bavettes échalote	
1 Apt	
2 Sgt	
1 bleu	

Report de points

QUESTIONS	REPORT DE POINTS
1	/1.5
2	/1.75
3	/2
4	/4
5	/2.75
SOUS TOTAL	/12
TOTAL	/4
Total sur 12 divisé par 3	(arrondir au ½ pt supérieur)

CORRIGE

II – Environnement scientifique

1. Les groupes auxquels appartiennent les aliments qu'a consommés ce client pour le déjeuner. **2 points**
(0.5 pt par réponses)
➤ Pain : Féculents ou produits céréaliers ou aliments glucidiques
➤ Jambon : Viande poisson œuf ou aliments protidiques
➤ Beurre : Corps gras ou matières grasses ou aliments lipidiques
➤ Mousse au chocolat : Produits sucrés ou aliments glucidiques
2. Citer 2 groupes d'aliments absents dans ce repas (0.5 pt par réponse) **1 point**
➤ Fruits et légumes ou crudités (fruits et légumes crus) ou cuautés (fruits et légumes cuits)
➤ Lait et produits laitiers
Crudités et cuautés seront acceptés comme 2 groupes distincts.
3. Repérer et indiquer le rôle du constituant alimentaire majoritaire dans cette boisson. **1 point**
(0.5 pt par réponse)
Constituant alimentaire : Glucides
Rôle dans l'organisme : Rôle énergétique
4. Citer une conséquence sur la santé, de la consommation excessive de ce type de boissons **0.5 point**
la consommation excessive de produits sucrés peut entraîner le diabète, obésité, surpoids.
5. La date de péremption présente sur la bouteille de cola est une D.L.U.O. Décoder ce sigle. **1 point**
Date Limite d'Utilisation Optimale (tout ou rien)
6. Définition d'un porteur sain (0.5 pt par réponse) **1 point**
héberge des germes pathogènes sans présenter les symptômes de la maladie
7. Indiquer le risque d'une manipulation du sandwich par un porteur sain **0.5 point**
-La préparation risque d'être contaminée par les micro-organismes du manipulateur
ou
-Le sandwich devient impropre à la consommation
8. Deux mesures d'hygiène à ne pas négliger lors de la manipulation des denrées alimentaires **1 point**
- Lavage des mains très fréquent (notamment après s'être mouché)
- Nettoyage et désinfection du matériel.
- Utilisation d'essuie-mains à usage unique.
- Protection des plaies.
- Tenue de travail propre
Accepter les autres réponses logiques

Report de points

QUESTIONS	REPORT DE POINTS
1	/2
2	/1
3	/1
4	/0.5
5	/1
6	/1
7	/0.5
8	/1
SOUS TOTAL	/8
TOTAL	/2
Sous total sur 6 divisé par 3	(arrondir au ½ pt supérieur)

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFE	CORRIGE / BAREME	SESSION 2008	
EPREUVE EPI : APPROVISIONNEMENT ET PREPARATIONS SPECIFIQUES		Code : 5033406	Page 2 / 4

CORRIGE

III- environnement économique et juridique

FICHE DE STOCKAGE

2 points

(0,5 point par ligne complétée)

Désignation : bière		Unité d'achat : le litre								
Evaluation : Coût unitaire moyen pondéré										
Stock mini : 20		Stock maxi : 140			Stock d'alerte : 40					
		Entrée			Sortie			Stock		
Date	Libellé	Q	PU	Mt	Q	PU	Mt	Q	PU	Mt
02/06	SI							80	1,00	80,00
02/06	BE12	50	1,26	63,00				130	1,10	143,00
04/06	BS16				60	1,10	66,00	70	1,10	77,00
06/06	BS17				30	1,10	33,00	40	1,10	44,00
09/06	BE13	100	0,89	89,00				140	0,95	133,00

LE BUDGET D'UN MENAGE

2 points

Tableau de calcul du montant de ses dépenses et de ses recettes

(0,1 point par élément bien reporté dans le tableau soit 0,9 pt et 0,1 point pour les totaux exacts)

Dépenses		Recettes	
- alimentation	550	- allocations familiales	120
- assurance voiture	80	- salaire Mr Léon	1300
- impôts sur le revenu	230	- salaire Mme Léon	1100
- loyer	800		
- factures diverses	280		
- remboursement voiture	160		
Total	2100	Total	2520

Monsieur LEON peut-il épargner ? Si oui, combien ?

(0,5 point pour : oui il peut épargner et 0,5 point pour le montant 420€)

Oui il peut épargner 420 € par mois.

LE CONTRAT DE TRAVAIL

Différence entre un contrat à durée déterminée et un contrat à durée indéterminée .

0.5 point

Un CDD a une date de fin prévue alors que le CDI n'en n'a pas.

(insister sur la notion de durée)

Cas dans lesquels un employeur peut recourir à un CDD.

0.75 point

(0.25 pt par réponse)

- remplacer un salarié absent
- accroissement d'activité
- travaux saisonniers

CORRIGE

Cas dans lesquels la loi interdit formellement à l'employeur tout recours à un CDD.
(0.25 pt par réponse)

0.75 point

- remplacer un salarié gréviste
- effectuer des travaux dangereux
- remplacer un salarié licencié dans les 6 mois suivant une procédure de licenciement économique

QUESTIONS	REPORT DE POINTS
La fiche de stockage	/2
Le budget d'un ménage	/2
Le contrat de travail	/2
SOUS TOTAL	/6
TOTAL	/2
Sous total sur 6 divisé par 3	(arrondir au ½ pt supérieur)

TABLEAU RECAPITULATIF

MATIERES COMPOSANT L'EPREUVE ECRITE	NOTE OBTENUE
I- Environnement technologique	/4
II- Environnement scientifique	/2
III Environnement économique et juridique	/2
NOTE GLOBALE DE L'EPREUVE ECRITE	<u>/8</u> (arrondir au ½ pt supérieur)