

Éléments clés à l'intention du jury sujet 2

EP2 – Environnement économique et juridique

Activité comptoir partie orale : questionnement économique et juridique

1. Si je consomme une bière, est-ce un bien de consommation ou un bien de production ?

Bien de consommation

2. Indiquez les biens qui ont été utilisés pour fabriquer cette bière :

Matière première, bien d'équipement (machine à pression, verre)

3. Indiquez le nom donné à ces biens :

Bien de production

4. De quoi est composé le revenu d'un serveur ?

Salaires et pourboires, revenus sociaux ou revenu disponible

5. Quel est le tribunal compétent en matière de conflit entre un client et le responsable d'une brasserie ?

Tribunal de commerce

6. Qui signe la convention collective de votre branche professionnelle ?

Organisation patronales FNIH FAGIHT GNC SFH SNRLH

Organisations salariales CFDT FO CGC

7. Quels sont les taux de TVA appliqués dans la brasserie ?

5.5% 19.6%

8. Quel est le taux de majoration de la 36^{ème} heure à la 39^{ème} heure de travail ?

10%

9. Qu'est-ce que le numéro SIREN ?

Numéro d'immatriculation économique à 9 chiffres donné par l'INSEE à la création du café

10. Quelle est la réglementation en matière de diffusion de musique dans un café-brasserie ?

Demande d'autorisation à la SACEM et droits à payer

Note à l'intention du jury

Les deux questions doivent être posées dans le cadre d'une « conversation » entre le candidat et les examinateurs.

Il ne s'agit en aucun cas d'une épreuve purement économique ou juridique.

| | | | |
|---|------------------|---------------------|---------------------|
| CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ | Code : 50 334 06 | CORRIGE JURY | Session 2008 |
| Épreuve EP2 : Services des boissons et des mets | Durée : 3 heures | Coef. : 7 | Page 1/1 |

EP2 : Environnement scientifique

Expression orale des connaissances inhérentes à l'environnement scientifique.

CORRIGE

- 1) Les œufs ; les viandes provenant d'abattoir ; les végétaux bruts...
- 2) Laver correctement les fruits et légumes bruts
Entretien des locaux régulièrement pour éliminer les poussières venues de l'extérieur.
- 3) Au choix : manque d'éléments nutritifs ; manque d'eau ; pH acide ; manque d'oxygène ; température trop froide ou trop chaude.
- 4) Cette bactérie est anaérobie ; elle vit et se reproduit sans oxygène ;
- 5) Le client souffre d'une TIA, d'une gastro entérite liée à l'absorption d'aliments contaminés.
- 6) Les relevés permettent de contrôler le respect de la chaîne du froid et d'éviter la multiplication microbienne.
- 7) Non, ces feuilles sont impropres à la consommation ; elles peuvent avoir été contaminées pendant le service et la chaîne du froid a été rompue.
- 8) Parasites de la viande : taenia ; trichine
- 9) Il faut protéger pour sécuriser la zone et éviter le suraccident : couper le gaz, l'électricité, éteindre la machine responsable, ramasser ou éloigner les objets dangereux.
- 10) Il faut avoir des gestes adaptés : organiser son poste de travail pour ne pas faire des mouvements extrêmes, savoir porter les charges

| | | | |
|---|------------------|---------------------|---------------------|
| CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ | Code : 50 334 06 | CORRIGE JURY | Session 2008 |
| Épreuve EP2 : Services des boissons et des mets | Durée : 3 heures | Coef. : 7 | Page 1/1 |

Épreuve EP2
Service des boissons et des mets
Environnement scientifique

| |
|--------------------------------------|
| CONSIGNES AUX MEMBRES DU JURY |
|--------------------------------------|

Le candidat doit, au cours de l'activité comptoir, exprimer oralement des connaissances inhérentes à l'environnement scientifique.

Propositions de questions :

Les questions suivantes sont données à titre indicatif. Elles peuvent servir de base à l'interrogation qui doit être adaptée à la réalisation pratique du candidat.

Contenus :

L'épreuve porte obligatoirement sur les savoirs associés S64, S65, S67 et S69 du référentiel.
Elle est évaluée impérativement par le professeur de sciences appliquées.

Forme :

L'épreuve « environnement scientifique » est une épreuve orale.

| | | | |
|--|------------------------|-----------------------|-------------------|
| CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ | | CONSIGNES JURY | |
| Épreuve EP2 : Service des boissons et des mets Environnement scientifique | Code : 50 33406 | Session 2008 | Page : 1/1 |