

DOCUMENT ANNEXE A

EP2 : Environnement scientifique

Expression orale des connaissances inhérentes à l'environnement scientifique

Le jury questionne le candidat au cours de l'activité comptoir en lui posant quelques questions du type de celles présentées ci-dessous.

- 1) Citez 2 matières premières courantes qui peuvent être porteuses de contamination initiale.
- 2) Citez une mesure de prévention à mettre en place pour éviter le risque de contamination par la terre.
- 3) Énoncez 2 conditions défavorables au développement de la majorité des bactéries.
- 4) Clostridium Perfringens est une bactérie présente parfois dans les emballages sous vide défectueux. Quelle est la particularité respiratoire de cette bactérie ?
- 5) Un client vient se plaindre de vomissements et de diarrhées quelques heures après un repas dans votre brasserie . Expliquez de quoi souffre ce client ?
- 6) Justifiez l'intérêt de relever régulièrement les températures des vitrines réfrigérées.
- 7) Des feuilles de salade ont décoré des plats servis en salle . Pouvez vous les réutiliser ? Justifiez la réponse.
- 8) Nommez un parasite pouvant contaminer la viande de boucherie.
- 9) Citez le premier geste à faire lors d'un accident du travail avant même les premiers soins .
- 10) Donnez un moyen de prévention pour éviter les problèmes de dos quand on travaille au comptoir.

DOCUMENT ANNEXE B

EP2 – Environnement économique et juridique

Activité comptoir partie orale : questionnaire économique et juridique

1. Si je consomme une bière, est-ce un bien de consommation ou un bien de production ?
2. Indiquez les biens qui ont été utilisés pour fabriquer cette bière :
3. Indiquez le nom donné à ces biens :
4. De quoi est composé le revenu d'un serveur ?
5. Quel est le tribunal compétent en matière de conflit entre un client et le responsable d'une brasserie ?
6. Qui signe la convention collective de votre branche professionnelle ?
7. Quels sont les taux de TVA appliqués dans la brasserie ?
8. Quel est le taux de majoration de la 36^{ème} heure à la 39^{ème} heure de travail ?
9. Qu'est-ce que le numéro SIREN ?
10. Quelle est la réglementation en matière de diffusion de musique dans un café-brasserie ?

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	CONSIGNES JURY	Session 2008
Épreuve EP2 : Services des boissons et des mets	Durée : 3 heures	Coef. : 7	Page 1/1