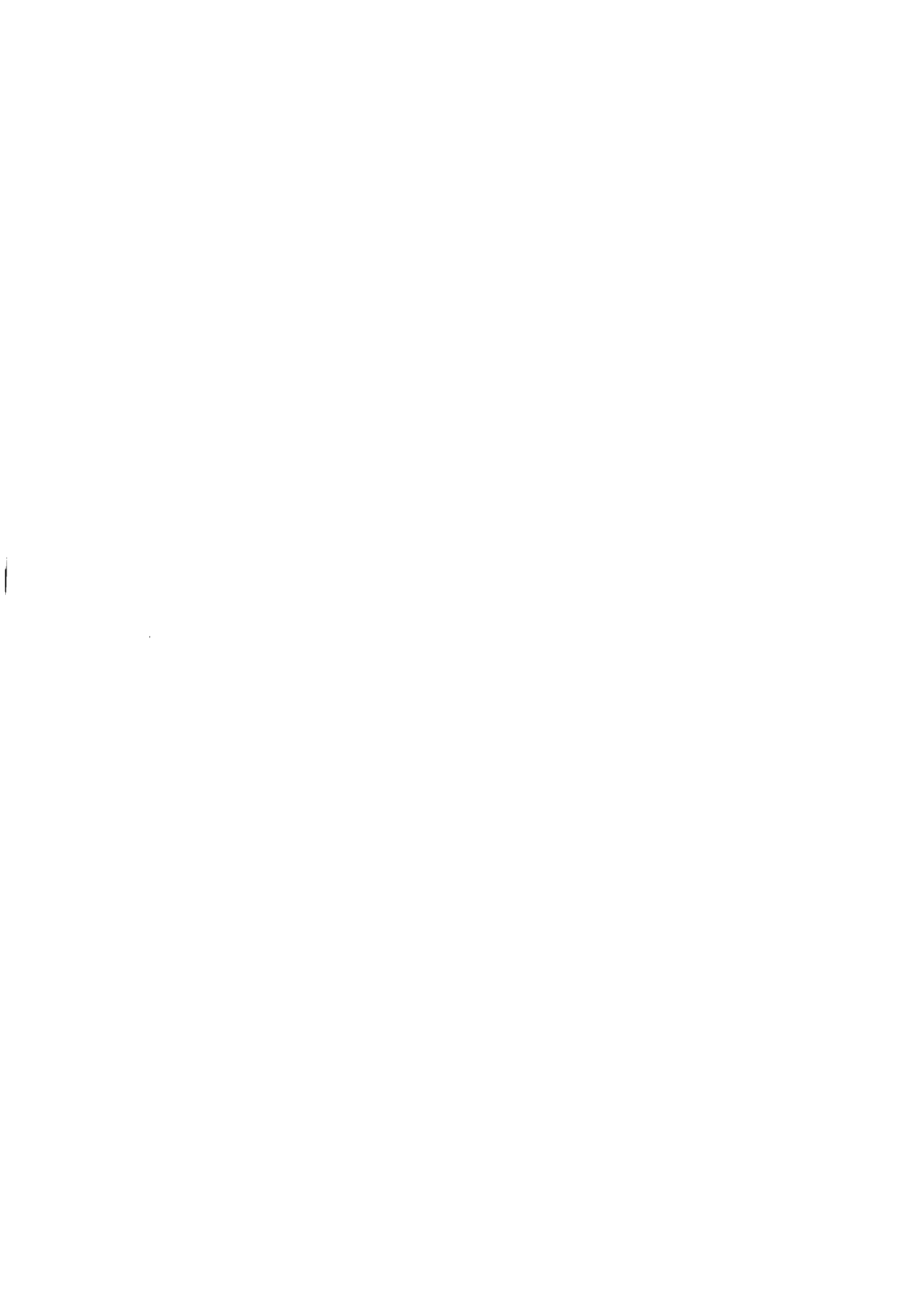


SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation



CORRIGÉ

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	Restaurant « AU BON ACCUEIL »
Forme	S.A.R.L.
Au capital de	10000 €
Siège social	Chemin du Couvent 89000 St DENIS DU MONT
Gérant	M. DURAND
Activité	Restaurant Traditionnel d'une capacité de 100 couverts maximum
Code A.P.E.	5610A
SIRET	456 789 023 25684

Vous êtes recruté(e) en qualité de commis de restaurant dans un établissement de restauration traditionnelle « Au Bon Accueil ». A l'occasion d'une prestation de type « Banquet » votre responsable vous propose de réfléchir avec lui à l'organisation de ce déjeuner. Vous vous préparez à accueillir un banquet de 50 personnes.

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE DE SERVICE (32 points)

1. Les clients ont fait le choix du menu suivant :

8 points

**Salade landaise,
Pavé de bœuf sauce bordelaise,
Assiette fromagère (AOC chèvres de Loire),
Ile flottante.**

Il s'agira d'une mise en place de type banquet pour 50 personnes.

1.1. Indiquer le nombre de couverts sur la fiche matériel.

4 pts

	Couteau à entremets	Fourchette à entremets	Couteau à steak	Fourchette de base	Cuillère à entremets	
Salade landaise	50	50				1 pt
Pavé de Bœuf Sauce bordelaise			50	50		1 pt
Assiette fromagère de Loire	50	50				1 pt
Ile flottante		50 (facultatif)			50	1 pt
TOTAL des couverts	100	100/150	50	50	50	

Septembre		Session	2009	Code	80103
Examen et spécialité CAP RESTAURANT					
Intitulé de l'épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation du service					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N° de page/total	
CORRIGÉ		2 H	4	C 1/12	

CORRIGÉ

1.2. Répondre aux affirmations suivantes par **VRAI** ou **FAUX** en entourant la bonne réponse.

8 x 0,5 pt = 4 pts

• Lors de la mise en place « de type banquet », on ne met que les grands couteaux et les grandes fourchettes.		FAUX
• Les serviettes de table sont facultatives.		FAUX
• Pour découper les différents fromages, le serveur n'a besoin que d'un seul couteau.		FAUX
• Interdiction d'utiliser des verres ébréchés.	VRAI	
• Les assiettes pour la salade landaise sont à stocker en table chaude.		FAUX
• Les îles flottantes sont obligatoirement servies au plateau.		FAUX
• Les vins blancs pour le fromage et le dessert sont servis à une température de 6°C à 8°C.	VRAI	
• Je passe l'aspirateur dans le restaurant avant de faire les poussières sur les luminaires (éclairages).		FAUX

2. Avec le maître d'hôtel, vous participez au choix des produits :

12 points

2.1. A l'aide de l'extrait de la carte des vins :

- Proposer au maître d'hôtel un accord mets-vins,
- Indiquer la région d'origine du vin.

A.O.C IROULEGUY 2005	A.O.C SANCERRE 2006
A.O.C HAUT MÉDOC 2004	A.O.C COTEAUX DU LAYON 2005
A.O.C PATRIMONIO 2004	A.O.C ALSACE RIESLING 2006
A.O.C FITOU 2003	A.O.C CHAMPAGNE Millésimé 2004
A.O.C CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2003	A.O.C CHABLIS 2006

CAP RESTAURANT	C 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 2/12

CORRIGÉ

8 x 0,5 pt = 4 pts

MENU	VIN CHOISI	RÉGION D'ORIGINE DU VIN
Salade landaise	<i>IROULEGUY</i>	<i>Sud Ouest</i>
Pavé de Bœuf sauce bordelaise	<i>HAUT MÉDOC</i>	<i>Bordelais</i>
Assiette fromagère de Loire	<i>SANCERRE</i>	<i>Val de Loire</i>
Ile flottante	<i>COTEAUX DU LAYON</i>	<i>Val de Loire</i>

2.2. Définir les termes suivants :

4 x 1 pt = 4 pts

Sigles	Définition
AOC	<i>Appellation d'origine contrôlée</i>
AOVDQS	<i>Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure</i>
IGP	<i>Indication géographique protégée</i>
INAO	<i>Institut national des appellations d'origine</i>

2.3. Pour l'assiette fromagère, proposer 4 fromages AOC du VAL DE LOIRE à base de lait de chèvre

4 x 1 pt = 4 pts

- *Sainte Maure de Touraine*
- *Selles sur Cher*
- *Crottin de Chavignol*
- *Valençay*

3. A l'apéritif, vous serez en charge du bar.

12 points

3.1. Dans le tableau suivant, citer une boisson correspondant à sa région et sa famille.

4 x 1 pt = 4 pts

REGION	BOISSON	FAMILLE
CHARENTES	<i>Pineau des Charentes</i>	VDL
LANGUEDOC ROUSSILLON	<i>Muscat de Lunel.....</i>	VDN
BOURGOGNE	<i>Kir</i>	COCKTAIL
PROVENCE	<i>Anisé (pastis)</i>	ABA

CAP RESTAURANT	C 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 3/12

CORRIGÉ

3.2. Lister 4 matériels et ustensiles nécessaires au bar.

4 x 0,5 pt = 2 pts

Planche, couteau d'office, zesteur, shaker, presse agrumes, cuillère à mélange, verre à mélange, passoire, ...

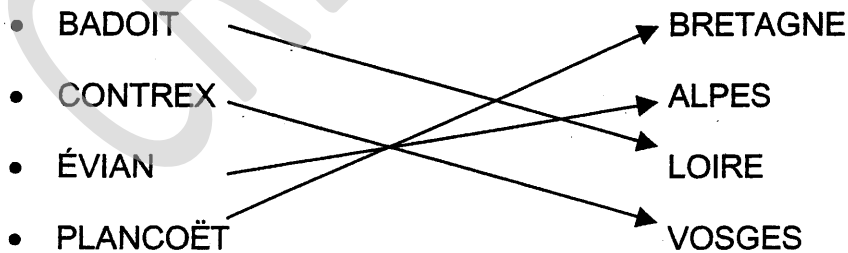
3.3. Définir une eau de source et une eau minérale et citer pour chacune 2 marques commerciales.

4 pts

Nature de l'eau	Définition	Marques commerciales
EAU DE SOURCE	<i>Eau puisée dans une source et apte à la consommation</i> 1pt	- <i>Cristaline</i> 0,5pt - <i>Fontel,....</i> 0,5pt
EAU MINÉRALE	<i>Eau riche en minéraux, reconnue par le ministère de la santé pour ses vertus thérapeutiques</i> 1pt	- <i>Evian</i> 0,5 pt - <i>Vittel</i> 0,5 pt

3.4. Relier à l'aide d'une flèche chaque marque d'eau à sa région d'origine.

4 x 0,5 pt = 2 pts



CAP RESTAURANT	C 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 4/12

CORRIGÉ

2^{ème} PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES (32 points)

Pour le déjeuner, vous suggérez à un groupe de personnes âgées le menu ci-dessous, figurant sur la carte du restaurant « Au Bon Accueil » :

*Gésiers de canard sur salade verte
Rôti de bœuf (d'origine française)
Pommes sautées
Plateau de fromages
Mousse au chocolat*

1. Sciences appliquées à l'alimentation. (12 points)

1.1. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le groupe d'aliments correspondant à chacun des plats du menu et les principaux constituants alimentaires apportés par le groupe d'aliments.

(0.25 x 14) 3.5 pts

Les plats du menu	Groupe d'aliments	Constituant alimentaire principal apporté par le groupe d'aliments
Gésiers de canard sur salade verte	<ul style="list-style-type: none">• Viandes poissons oeufs• Légumes	<ul style="list-style-type: none">• Protéines• Vitamines, fibres, eau
Rôti de bœuf	<ul style="list-style-type: none">• Viandes poissons oeufs	<ul style="list-style-type: none">• Protéines
Pommes sautées	<ul style="list-style-type: none">• Féculents, légumes• Matières grasses	<ul style="list-style-type: none">• Glucides, fibres• Lipides
Fromage	<ul style="list-style-type: none">• Produits laitiers	<ul style="list-style-type: none">• Calcium, protéines
Mousse au chocolat	<ul style="list-style-type: none">• Produits sucrés• Viandes poissons œufs	<ul style="list-style-type: none">• Glucides• Protéines

Le filet d'emballage des pommes de terre servies dans ce menu porte l'étiquette suivante :

<u>VALEUR NUTRITIONNELLE</u> Pour 100g de produit pelé	
Pommes de terre Floréal	<u>Glucides</u> : 19 g
	<u>Lipides</u> : 0.1 g
	<u>Protides</u> : 2 g
	<u>Sels minéraux</u> :
	Potassium : 307 mg
	Magnésium : 20 mg
	Fer : 0.25 mg
<u>Fibres</u> :	1.5 g
<u>Vitamines</u> :	B1 : 0.10 mg
	B2 : 0.04 mg
	B3 : 1.10 mg
	B6 : 0.19 mg
	C : 9 mg

CAP RESTAURANT	C 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 5/12

CORRIGÉ

1.2. Indiquer dans le tableau ci-dessous le rôle principal et la valeur énergétique des constituants alimentaires contenus dans la pomme de terre.

(0.5 par ligne) 2.5 pts

Composants alimentaires	Principal rôle dans l'organisme	Valeur énergétique (kJ par g)
Fibres	Régulateur (facilite le transit intestinal)	
Sels minéraux	Fonctionnel	
Glucides	Énergétique (fournit de l'énergie pour les muscles)	17
Protides	Plastique - énergétique (assure la croissance et fournit de l'énergie)	17
Lipides	Plastique - énergétique (fournit de l'énergie, assure la thermorégulation)	38

1.3. Calculer la valeur énergétique de 100 g de ces pommes de terre. (Donner le résultat en Kilojoules)

(0.5 x 4) 2pts

$$G \rightarrow 19 \times 17 = 323 \text{ kJ}$$

$$L \rightarrow 0.1 \times 38 = 3,8 \text{ kJ}$$

$$P \rightarrow 2 \times 17 = 34 \text{ kJ}$$

$$360,80 \text{ kJ}$$

1.4. Les pommes de terre renferment également des vitamines.

1.4.1. A quel groupe appartiennent les vitamines contenues dans les pommes de terre « Floréal »?

Hydrosolubles

1 pt

1.4.2. Citer 3 facteurs d'altération des vitamines contenues dans les fruits et légumes.

1,5 pt

La chaleur – l'oxygène de l'air – la lumière

1.4.3. Proposer 3 mesures à respecter afin de limiter la destruction des vitamines contenues dans les fruits et légumes, lors du stockage ou des préparations culinaires.

1.5 pt

Limiter la durée de stockage des fruits et légumes

Eviter la cuisson prolongée

Limiter les oxydations en utilisant du vinaigre ou du jus de citron pour les crudités

Les préparer au dernier moment

CAP RESTAURANT	C 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 6/12

CORRIGÉ

2. Sciences appliquées à l'hygiène (8 points)

Après environ 5 heures, les personnes âgées sont malades et présentent les symptômes suivants : fièvre, nausées, douleurs abdominales, diarrhées et vomissements. Le médecin, après analyses microbiologiques des services vétérinaires, confirme une T.I.A. due à la bactérie Salmonella présente dans la mousse au chocolat. L'inspecteur d'hygiène explique au chef cuisinier qu'il faut appliquer une hygiène plus rigoureuse des mains et contrôler la DLC de tous les produits alimentaires. En effet, cette bactérie est transmise à l'homme principalement par des aliments contaminés tels que les volailles, les œufs, les crèmes et les coquillages qui ont été mal cuits ou mal conservés.

- 2.1. Donner la signification de T.I.A. et indiquer le nom de la T.I.A. décrite dans le texte ci-dessus. (0.5 x 4) 2 pts
Toxi Infection Alimentaire
Nom de la TIA décrite : **Salmonellose**
- 2.2. Relever dans le texte les 3 symptômes communs à toutes les T.I.A. (0.5 x 3) 1.5 pt
Diarrhées
Douleurs abdominales
Vomissements, nausées
- 2.3. Repérer dans le menu de la page 6/16 un aliment pouvant être responsable de la T.I.A. décrite dans le texte. 1 pt
Les gésiers ou la mousse au chocolat
- 2.4. Donner la signification du sigle D.L.C. 1 pt
Date Limite de Consommation
- 2.5. Indiquer 3 mesures d'hygiène relatives au stockage, à l'utilisation et à la manipulation des œufs en cuisine. (0.5 x 3) 1,5pt
Proscrire le contact coquilles / aliments
Eliminer les œufs fêlés
Se laver les mains après manipulation des œufs
Ne pas laver les œufs
Stocker les oeufs au frais ...
- 2.6. Indiquer 2 moments où le lavage des amins est indispensable dans votre pratique professionnelle : (0,5X2) 1 pt
Au début de la journée, à chaque changement d'activité, après avoir manipulé des œufs ou des produits souillés, après passage aux toilettes ...

CAP RESTAURANT	C 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 7/12

CORRIGÉ

3. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements, et à la prévention des risques professionnels (12 points)

Le restaurant « Au Bon Accueil » dispose des équipements en froid adaptés à ses besoins en matière de conservation des denrées périssables.

La réglementation en vigueur souligne le respect de la chaîne du froid.

3.1. Expliquer en quoi consiste la chaîne du froid. 1.5pt

C'est le maintien des denrées alimentaires périssables à une t° située entre 0 et + 10°C pour les denrées fraîches ou - 18°C pour les aliments congelés ou surgelés depuis leur fabrication jusqu'à leur réchauffage ou leur consommation.

3.2. Justifier son importance dans la restauration.

Il est important de la respecter car s'il y a rupture de la chaîne du froid, il y a risque de prolifération microbienne et donc d'intoxication alimentaire. 1 pt

Les appareils de conservation par le froid peuvent produire du froid négatif et/ou du froid positif.

3.3. Nommer un appareil de « froid positif » et un appareil de « froid négatif » 2 pts

***Froid positif → réfrigérateur, chambre froide positive
Froid négatif → Congélateur, surgélateur***

3.4. Préciser la température de conservation utilisée en froid négatif. 1 pt

-18°C

Concernant le nettoyage et le dégivrage de l'appareil, il est impératif de le débrancher afin d'éviter les risques liés au courant électrique.

3.5. Citer 3 risques électriques pouvant toucher le personnel ou les équipements.

(0,5 x 3) 1.5 pt

***Electrisation, électrocution, brûlures
Court-circuit
Incendie***

3.6. Un des dispositifs existant en matière de sécurité électrique est le disjoncteur différentiel. Indiquer son rôle. 1

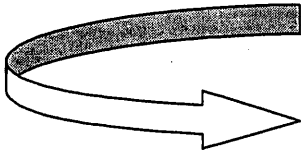
pt

Il coupe l'ensemble du circuit électrique en cas de problème (surtension, court-circuit) pour protéger l'utilisateur.

CAP RESTAURANT	C 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 8/12

CORRIGÉ

Le restaurant « Au Bon Accueil » utilise, comme produit de nettoyage, le « GV sirafan 1 » identifié sur la fiche technique ci-dessous : **GV-SIRAFAN 1**



Préparation tensio-active légèrement alcaline, dégraissant pour **nettoyage** et **désinfection** des surfaces alimentaires.

PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES :

Aspect : liquide vert

PH à 10 gr/l : 9 à 10

Point d'éclair >100°C

Densité 1.070 - 1.110

Solubilité totale dans l'eau

POUVOIR **bactéricide** - **fongicide**

PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit irritant :

Eviter le contact avec les yeux et la peau

CONSEILS DE STOCKAGE

Conserver le produit dans son emballage d'origine.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT :

Ne pas rejeter le produit pur.

- 3.7. Définir les mots soulignés dans l'étiquette : (0.5 x 4) 2 pts
- Nettoyage** = élimination des souillures visibles par lavage à l'aide des détergents pour rendre une surface propre
- Désinfection** = élimination des micro-organismes (sur une surface inerte)
- Bactéricide** = produit qui élimine les bactéries
- Fongicide** = produit qui élimine les champignons microscopiques(ou moisissures)

- 3.8. Compléter le tableau suivant, en vous aidant de la fiche technique du produit. (0.5 x 4) 2 pts

MODE D'ACTION DU PRODUIT	Nettoyage et désinfection
DANGER	Produit Irritant
PRÉCAUTION D'EMPLOI	Eviter le contact avec les yeux et la peau
STOCKAGE	Conserver le produit dans son emballage d'origine

CAP RESTAURANT	C 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 9/12

CORRIGÉ

3^{ème} Partie : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE (16 points)

1. Environnement social

4 points

Monsieur Durand, gérant de l'entreprise, vient de recruter une nouvelle salariée qui va faire équipe avec vous. Vous comparez vos contrats de travail respectifs.

Entre les soussignés :

Le restaurant : AU BON ACCUEIL , Chemin du Couvent, 89000 ST DENIS DU MONT
Représenté par Monsieur DURAND

D'une part

Mademoiselle Lio MERLOT, 22 rue Léonard de Vinci 89000 ST DENIS DU MONT

D'autre part

Il est convenu ce qui suit :

1. Le restaurant AU BON ACCUEIL engage Mademoiselle Lio MERLOT, qui accepte, pour une durée déterminée de 12 mois, du 8 novembre 2008 au 7 novembre 2009.
2. Il est convenu d'une période d'essai de 2 semaines, du 8 novembre 2008 au 22 novembre inclus, pendant laquelle chacune des parties pourra rompre le contrat sans indemnité ou délai de préavis.
3. Le présent contrat a pour objet le remplacement de Madame LEBRUN en congé parental.
4. Mademoiselle MERLOT occupera l'emploi de serveuse.
5. En contrepartie de ses fonctions, Mademoiselle MERLOT percevra une rémunération forfaitaire mensuelle brute de 1 450,00 € pour une horaire hebdomadaire de 39 heures.
6. Chacune des parties se réserve le droit de mettre fin au contrat immédiatement et sans indemnité en cas de faute grave de l'autre partie ou de force majeure.
7. A la cessation du contrat au terme convenu, Mademoiselle MERLOT, aura droit à une indemnité en fin de contrat égale à 10 % du montant de sa rémunération totale brute et à une indemnité de congés payés.

*Fait en deux exemplaires,
A ST DENIS DU MONT, le 2 novembre 2008.*

(Signature précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé »)

CAP RESTAURANT	C 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 10/12

CORRIGÉ

1.1. Indiquer pourquoi le restaurant «AU BON ACCUEIL» a pu faire un contrat à durée déterminée. 1 pt

Pour faire suite au remplacement de Mme LEBRUN en congé parental

1.2. Citer les signataires du contrat. 2 x 0,5 pt = 1 pt

M. DURAND et Melle MERLOT.

1.3. Indiquer le salaire proposé. 1 pt

1 450.00 €

1.4. Préciser la durée de la période d'essai. 1 pt

2 semaines

2. Environnement juridique 5 pts

Rappel : vous travaillez au restaurant.

AU BON ACCUEIL
Chemin du Couvent
89 000 ST DENIS DU MONT
S.A.R.L. au capital de 10 000 €
R.C.S. AUXERRE B 456 789 023

2.1. Indiquer la raison sociale de l'entreprise. 1 pt

Au bon accueil

2.2. Donner la signification du sigle R.C.S. 1 pt

Registre du Commerce et des Sociétés

2.3. Citer le statut juridique du restaurant. 1 pt

S.A.R.L. ou Société à responsabilité limitée

2.4. Citer un autre exemple de statut juridique. 1 pt

S.A. , E.U.R.L , entreprise individuelle.

2.5. Indiquer le nombre d'associés nécessaire pour la création d'une S.A.R.L. 1 pt
2 minimum.

CAP RESTAURANT	C 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 11/12

CORRIGÉ

3. Environnement commercial

7 points

M.DURAND vous demande de compléter la fiche de stock de l'huile d'arachide.

3.1. Citez la méthode de mise à jour et de valorisation de la fiche de stock des bouteilles d'huile arachide.

P.E.P.S. ou F.I.F.O.

1 pt

3.2. Mettre à jour la fiche de stock :

- 13/07/08 : entrée de 18 bouteilles d'huile arachide à 3.15€
- 15/07/08 : sortie de 11 bouteilles

1 pt par valeur exacte.

6 x 1 pt = 6 pts

REF : HUILE ARACHIDE									
MÉTHODE : <i>Premier entré, Premier sorti</i>									
DATES	ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE	VALEUR	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE	VALEUR	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE	VALEUR
01/07							5	3.25	16.25
02/07	22	3.05	67.10				5	3.25	16.25
							22	3.05	67.10
06/07				5	3.25	16.25			
				3	3.05	9.15	19	3.05	57.95
12/07				14	3.05	42.70	5	3.05	15.25
13/07	18	3.15	56.70				5	3.05	15.25
							18	3.15	56.70
15/07				5	3.05	15.25			
				6	3.15	18.90	12	3.15	37.80

CAP RESTAURANT	C 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 12/12