

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

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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.

Le dossier comporte trois parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages à rendre
1	Technologie de service	32 pts	de 2/16 à 5/16
2	Sciences appliquées	32 pts	de 6/16 à 12/16
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	de 13/16 à 16/16

Observations :

- Chacune des trois parties devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelé l'intitulé de la partie concernée.
- Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen.
- Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

BO 42 DU 25/11/1999 - circulaire n° 99-186 du 16/11/1999.

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	
SUJET		2 H	4	S 1/16	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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),
Île 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.

	Couteau à entremets	Fourchette à entremets	Couteau à steak	Fourchette de base	Cuillère à entremets
Salade landaise					
Pavé de Bœuf Sauce bordelaise					
Assiette fromagère de Loire					
Île flottante					
TOTAL des couverts					

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

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

CAP RESTAURANT

Septembre

S 80103

EP1 : Approvisionnement et organisation du service

S 2/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

MENU	VIN CHOISI	RÉGION D'ORIGINE DU VIN
Salade landaise		
Pavé de Bœuf sauce bordelaise		
Assiette fromagère de Loire		
Ile flottante		

2.2. Définir les termes suivants :

Sigles	Définition
AOC	
AOVDQS	
IGP	
INAO	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

-
-
-
-

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.

RÉGION	BOISSON	FAMILLE
CHARENTES		VDL
LANGUEDOC ROUSSILLON		VDN
BOURGOGNE		COCKTAIL
PROVENCE		ABA

3.2. Lister 4 matériels et ustensiles nécessaires au bar.

CRDP d'Alsace

CAP RESTAURANT	Septembre	S 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service		S 4/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2^{ème} Partie : SCIENCES APPLIQUÉES (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.

<i>Les plats du menu</i>	<i>Groupe d'aliments</i>	<i>Constituant alimentaire principal apporté par le groupe d'aliments</i>
Gésiers de canard sur salade verte	<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••
Rôti de bœuf	<ul style="list-style-type: none">•	<ul style="list-style-type: none">•
Pommes sautées	<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••
Fromage	<ul style="list-style-type: none">•	<ul style="list-style-type: none">•
Mousse au chocolat	<ul style="list-style-type: none">•	<ul style="list-style-type: none">•

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

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

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

Constituants alimentaires	Principal rôle dans l'organisme	Valeur énergétique (kJ par g)
Fibres	
Sels minéraux	
Glucides
Protides
Lipides

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

Calculs :

.....

.....

.....

Résultat :

.....

CAP RESTAURANT	Septembre	S 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service		S 7/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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 » ?**

.....

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

.....

.....

.....

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.**

.....

.....

.....

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.**

T..... I..... A.....

Nom de la TIA décrite :

CAP RESTAURANT	Septembre	S 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service		S 8/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.2. Relever dans le texte les 3 symptômes communs à toutes les T.I.A.

.....
.....
.....

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.

.....

2.4. Donner la signification du sigle D.L.C.

.....

2.5. Indiquer 3 mesures d'hygiène relatives au stockage, à l'utilisation et à la manipulation des œufs en cuisine.

.....
.....
.....

2.6. L'inspecteur vétérinaire a insisté sur l'importance du lavage des mains. Indiquer 2 moments où le lavage des mains est indispensable dans votre pratique professionnelle.

.....
.....
.....

CAP RESTAURANT	<i>Septembre</i>	S 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service		S 9/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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 :

.....
.....

3.2. Justifier son importance en restauration.

.....
.....

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

3.3. Nommer un appareil utilisant le « froid positif » et un appareil utilisant le « froid négatif » :

Appareil de froid positif :

.....

Appareil de froid négatif :

.....

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

.....

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

CAP RESTAURANT	<i>Septembre</i>	S 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service		S 10/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

.....

.....

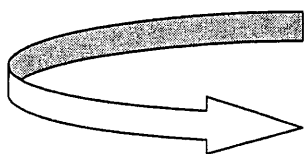
.....

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

.....

.....

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



<p style="text-align: center;">GV-SIRAFAN 1</p> <p style="text-align: center;">Préparation tensio-active légèrement alcaline, dégraissant pour nettoyage et désinfection des surfaces alimentaires.</p> <p>PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES :</p> <p>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</p> <p>POUVOIR bactéricide - fongicide</p> <p>PRECAUTIONS D'EMPLOI :</p> <p>Produit irritant : Eviter le contact avec les yeux et la peau</p> <p>CONSEILS DE STOCKAGE</p> <p>Conserver le produit dans son emballage d'origine.</p> <p>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT :</p> <p>Ne pas rejeter le produit pur.</p>

CAP RESTAURANT

Septembre

S 80103

EP1 : Approvisionnement et organisation du service

S 11/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3.7. Définir les mots soulignés dans l'étiquette :

Nettoyage :

.....
.....

Désinfection :

.....
.....

Bactéricide :

.....

Fongicide :

.....

3.8. Compléter le tableau suivant, en vous aidant de la fiche technique du produit.

MODE D'ACTION DU PRODUIT
DANGER
PRÉCAUTION D'EMPLOI
STOCKAGE

CAP RESTAURANT	Septembre	S 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service		S 12/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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 un 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	Septembre	S 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service		S 13/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

.....

.....

1.2. Citer les signataires du contrat.

.....

.....

1.3. Indiquer le salaire proposé.

.....

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

.....

2. Environnement juridique

5 points

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.

.....

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

.....

CAP RESTAURANT	Septembre	S 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service		S 14/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.3. Citer le statut juridique du restaurant.

.....

2.4. Citer un autre exemple de statut juridique.

.....

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

.....

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.

.....

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

CAP RESTAURANT	Septembre	S 80103
EP1 : Approvisionnement et organisation du service		S 15/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

REF : HUILE ARACHIDE

MÉTHODE :

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									
15/07									

CAP RESTAURANT

Septembre

S 80103

EP1 : Approvisionnement et organisation du service

S 16/16