



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :	Modèle E.N.
Examen :	Série :	
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous épreuve :		
NOM		
<i>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>		
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</i>	

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur :

NOTE :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance

I. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Vous êtes employé à la « Brasserie de la Gare », 108 rue Victor Hugo 11100 NARBONNE. Dans le cadre de vos activités votre employeur vous demande de répondre aux questions suivantes :

Réception - Stockage

1. Un fournisseur vous livre différents produits. Veuillez les ranger dans le bon lieu de stockage. (7 pts)

Produit livré	Stockage à température ambiante	Chambre froide positive +3°C	Chambre froide négative -18°C
BEURRE ET CREME			
CHARCUTERIE			
VIN ROUGE			
RIZ			
FROMAGE			
PAIN			
FRITES SURGELEES			

Service des boissons et des mets

2. Le chef vous demande de rajouter du poisson à la carte. Classez les poissons suivants en fonction de leur origine. (3 pts)

Poissons	Mer	Rivière
SAUMON		
TRUITE		
BAR		
SOLE		
BROCHET		
CABILLAUD		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3. Choisir le pain le plus adapté à la fabrication ou au service des produits suivants : (3 pts)

Pain de mie – Baguette – Pain au seigle – Pain de campagne

Préparation	Pain utilisé
CROQUE MONSIEUR	
ASSIETTE D'HUITRES	
HOT DOG	
SANDWICH JAMBON BEURRE	
TARTINE POUR LE PETIT DEJEUNER	
ASSIETTE DE CHARCUTERIES	

Ambiance et décoration

4. Vous devez réaliser une ambiance sympathique dans votre brasserie. Citer deux éléments pour améliorer l'atmosphère. (2 pts)

➤ -----

➤ -----

Réglementation

5. Citer trois panneaux d'affichage obligatoires au bar. (3 pts)

➤ -----

➤ -----

➤ -----

6. Citer deux obligations concernant la rédaction de la carte des vins. (2 pts)

➤ -----

➤ -----

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

II. ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE

Vous travaillez à la « Brasserie de la Gare ». Vous êtes chargé, tous les matins, de réceptionner, déconditionner et stocker les denrées alimentaires.

1. Lors de la réception, vous vous apercevez que la D.L.C d'un lot de bouteilles de jus d'oranges n'est pas conforme. Donner la signification du sigle D.L.C.

2. Expliquer pourquoi il est fortement déconseillé de consommer un aliment au delà de la D.L.C.

3. Le jus d'orange a été pasteurisé, indiquer le traitement subi par l'aliment au cours de la pasteurisation. Expliquer le principe de pasteurisation.

4. Indiquer l'effet de la pasteurisation sur les micro-organismes.

Sur la bouteille de jus d'orange, l'étiquette indique les valeurs suivantes :

Analyse nutritionnelle pour 100 ml : - Valeur énergétique : 181 kJ / 42 kcal - Protéines : 0.7 g - Glucides : 9.1 g - Lipides : 0.1 g - Sodium : 0.002 g - Vitamine C : 25 mg

5. Indiquer la catégorie de constituants alimentaires à laquelle appartient le sodium.

6. Citer le rôle de la vitamine C dans l'organisme.

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Vous devez régulièrement entretenir le sol du local à marchandises ainsi que l'intérieur de l'enceinte réfrigérée, pour cela, vous disposez de plusieurs produits d'entretien.

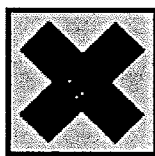
7. Relier chacun des termes ci-dessous à la définition qui lui correspond :

- | | | |
|--------------|---|--|
| Désinfectant | ◆ | ◆ Elimine les souillures adhérentes par action mécanique (frottements) |
| Abrasif | ◆ | ◆ Elimine les souillures grasses. |
| Détergent | ◆ | ◆ Élimine les micro-organismes |

8. Citer deux paramètres influençant l'efficacité d'un produit d'entretien.

- -----
- -----

Vous voulez désinfecter l'enceinte réfrigérée avec un produit dont l'étiquette comporte le logo suivant :



Xi

9. Indiquer la signification de ce symbole.

10. Citer la principale précaution d'utilisation à respecter.

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

III. ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

1. **Eléments comptables** – La gestion des stocks

(5 pts)

Compléter la fiche de gestion des stocks suivante concernant les paquets de 5 tranches de jambon cru sous vide.

<u>Référence</u> : Jamcr 125						<u>Stock maximum</u> : 20				
<u>Désignation</u> : Jambon cru						<u>Stock minimum</u> : 5				
<u>Méthode</u> : Premier entré, premier sorti						<u>Stock d'alerte</u> : 10				
Date	Libellé	Entrées			Sorties			Stocks		
		Qté	PU	Total	Qté	PU	Total	Qté	PU	Total
01/03	S, I,	11	3, 20	35, 20				11	3, 20	35, 20
03/03	BE 64	8	3.25	26, 00				11	3, 20	35; 20
								8	3, 25	26, 00
06/03	BS 47				11	3, 20	35, 20			
					2	3, 25	6, 50	6	3, 25	19, 50
09/03	BS 56				4	3, 25	13, 00	2	3, 25	6,50
11/03	BE 71	9	3, 15	28, 35				2	3, 25	6, 50
								9	3, 15	28, 35
14/03	BE 88	3	3.17	9, 51				2	3, 25	6, 50
								9	3, 15	28, 35
								3	3, 17	9, 51
17/03	BS 68				2
					5

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2. Environnement social – Le contrat de travail

(5 pts)

Vous êtes actuellement en période d'essai dans « la Brasserie de la Gare » en qualité de serveur(se) soumise à la convention collective de votre secteur d'activité.
A la fin de votre premier mois de travail, vous percevrez votre salaire équivalent au S.M.I.C.
Vous prendrez alors connaissance de votre bulletin de salaire et constaterez une différence entre votre rémunération brute et votre rémunération nette.

2.1 Quelle est la convention collective applicable ? (1 pt)

2.2 Citer deux contrats de travail de votre connaissance. (2 pts)

2.3 Que signifie le sigle S.M.I.C ? (1 pt)

2.4 Comment expliquez-vous la différence constatée entre la rémunération brute et la rémunération nette ? (1 pt)

