



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

CORRIGÉ

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	L'Escapade Gourmande
Forme	E.U.R.L.
Au capital de	10 000 €
Adresse du siège social	7 allée Corot 17888 St Médard du Prieuré
Gérant	Mr Leblanc
Activité	Restauration traditionnelle
Code A.P.E.	5610A
SIRET	442 840 370 111 19

Le restaurant « L'escapade Gourmande » est situé en bordure de rivière, au cœur de la Charente-Maritime à 35 km de la côte Atlantique. Il propose à sa clientèle une cuisine traditionnelle et a une capacité d'accueil de 45 couverts. L'entreprise fonctionne toute l'année. Vous êtes embauché(e) en qualité de serveur(se) pour la saison afin de renforcer l'équipe déjà en place. M. Leblanc, gérant, vous fait découvrir la structure.










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

1. Les Boissons - 5 Points

1.1 Le barman propose un nouveau cocktail maison. M. Leblanc vous demande de l'aider à associer les ingrédients avec les marques commerciales proposées par son fournisseur de boissons. Relier par une flèche les ingrédients avec la marque commerciale correspondante (une seule marque possible) **(4 X 1 pt)**

		Session	2011	Code	10359
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 heures	4	C 1/14	

CORRIGÉ

Ingrédients du cocktail	Marques proposées par le fournisseur
	
<p>COGNAC <input type="checkbox"/></p> <p>LIQUEUR D'ORANGE <input type="checkbox"/></p> <p>JUS D'ORANGE <input type="checkbox"/></p> <p>VERMOUTH DRY <input type="checkbox"/></p>	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="display: flex; align-items: center;"> <input type="checkbox"/>  </div> </div>

1.2 En saison, de nombreux anglais fréquentent l'établissement de monsieur Leblanc. Vous serez amené(e) à servir du lait avec le thé. Le lait doit-il être servi :

Froid ?	<input checked="" type="checkbox"/>
Chaud ?	<input type="checkbox"/>

Cocher la case correspondant à la bonne réponse

2. Les Vins – 8 Points

Le sommelier vous demande de l'aider à ranger en cave une livraison qui vient d'arriver.

Placer les vins suivants dans le casier correspondant à leur région : (8X1 pt)

**Bandol, Riesling, Pommard, Château Chalon, Monbazillac,
Châteauneuf du Pape, Corbières, Muscadet, St Emilion (exemple déjà placé)**

CAP RESTAURANT	C 10359
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 2/14

CORRIGÉ

CAVE DE L'ESCAPADE GOURMANDE			
	<u>LOIRE</u> Muscadet	<u>BORDEAUX</u> Ex : St Emillion	<u>BOURGOGNE</u> Pommard
	Monbazillac	<u>RHONE</u> Châteauneuf du Pape	<u>PROVENCE</u> Bandol
	<u>ALSACE</u> Riesling	<u>JURA</u> Château Chalon	<u>LANGUEDOC</u> <u>ROUSSILLON</u> Corbières

3. Les locaux et le matériel – 4 Points

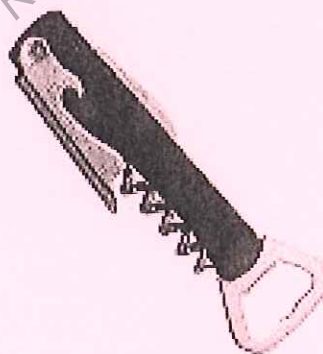
- 3.1 Un stagiaire vient d'arriver en même temps que vous dans l'entreprise. Expliquez lui le rôle du local « Cafétérie » (1 pt)

Lieu de production des boissons chaudes qui seront servies au restaurant.
(Facultatif : Dans les hôtels, c'est le lieu de préparation des petits déjeuners)

- 3.2 En visitant la réserve de matériel, il vous est demandé d'identifier le matériel suivant : (3X1 pt)



Stand à vin / Porte seau



Couteau
limonadier/sommelier



Zesteur

CAP RESTAURANT

EP1 : Approvisionnement et organisation du service




C 10359

C 3/14

CORRIGÉ

4. Connaissance des produits – 11 Points

4.1 Le restaurant étant situé en bordure de rivière et à proximité de l'océan, il propose à sa carte des poissons de mer et de rivière. Cocher la ou les origines des poissons suivants : (4X0.5 pt)

NOM DU POISSON		MER	RIVIÈRE
	SOLE	★	
	BROCHET		★
	SAUMON	★	★

4.2 Pour que le personnel de salle connaisse au mieux les fromages AOC / AOP composant le plateau, le maître d'hôtel propose d'afficher à l'office un schéma qu'il vous demande de finir de compléter. (18X0.5 pts)

CORRIGÉ

Nom : Chabichou

Famille : Chèvre

Lait : Chèvre

Origine : Poitou Charentes

Nom : Fourme d'Ambert

Famille : Pâte persillée

Lait : Vache

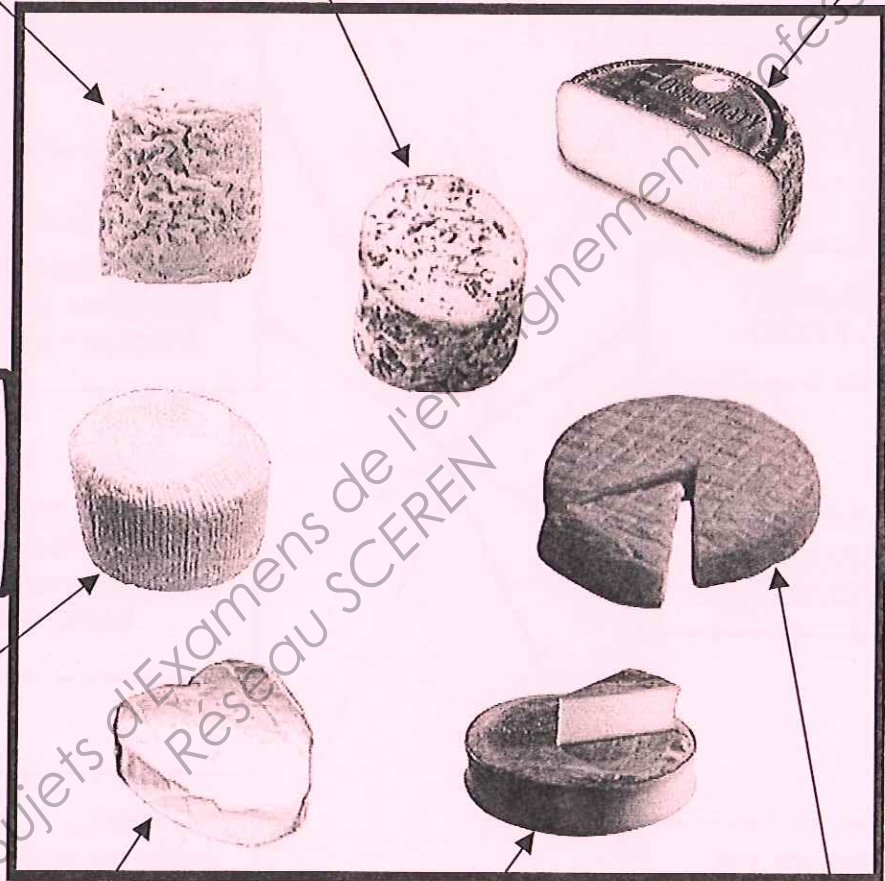
Origine : Auvergne

Nom : Ossau Iraty

Famille : Pâte pressée non cuite

Lait : Brebis

Origine : Pays Basque – Aquitaine
– Midi Pyrénées



Nom : Broccio ou Brocciù

Famille : Fromage frais au lactosérum

Lait : Brebis et /ou Chèvre

Origine : Corse

Nom : Neufchâtel

Famille : Pate molle croûte fleurie

Lait : Vache

Origine : Normandie

Nom : Beaufort

Famille : Pâte pressée cuite

Lait : Vache

Origine : Savoie / Rhône-Alpes

Nom : Munster

Famille : Pâte molle croûte lavée

Lait : Vache

Origine : Alsace

CAP RESTAURANT

EP1 : Approvisionnement et organisation du service

C 10359

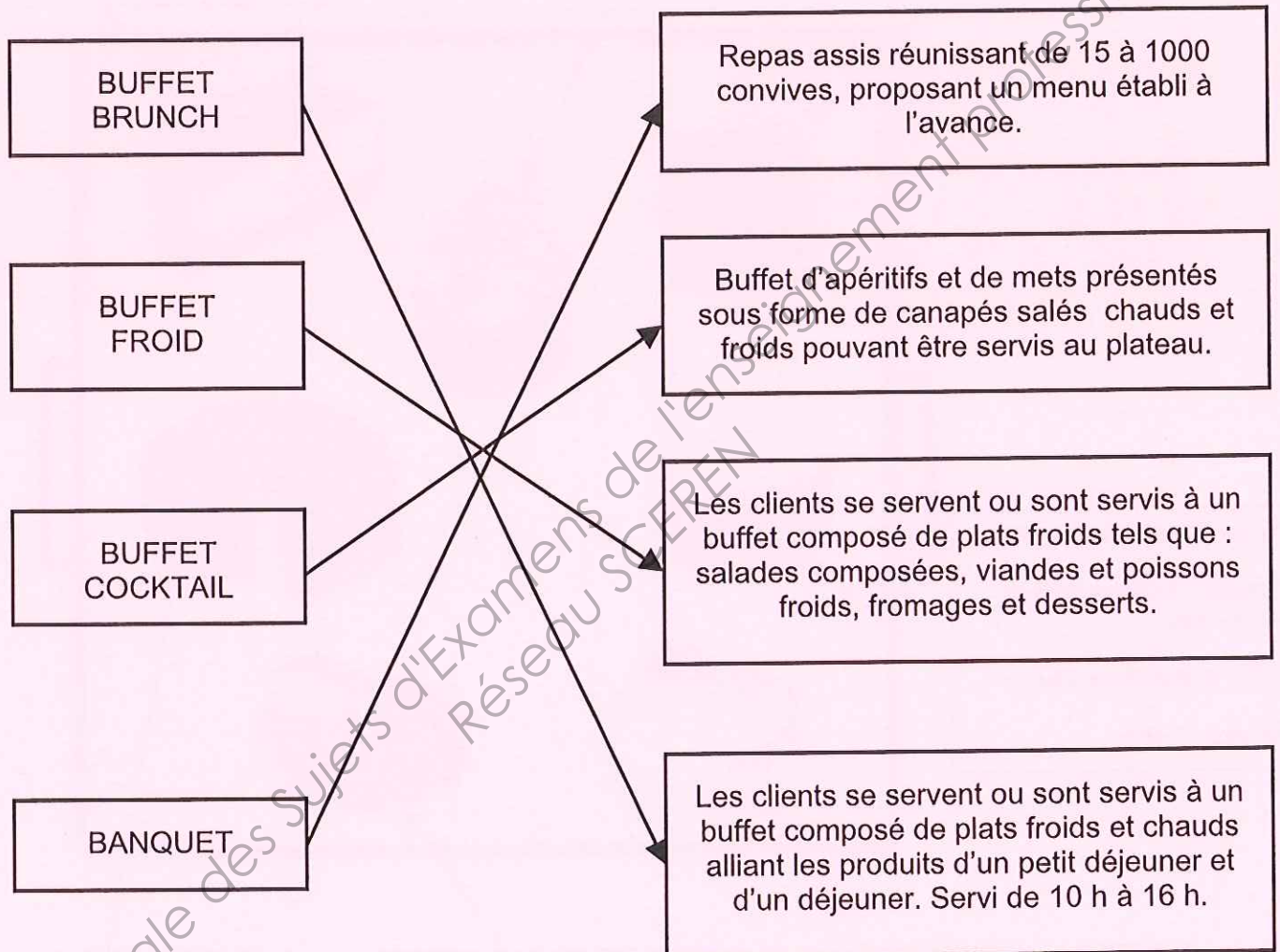
C 5/14

CORRIGÉ

5. Les services particuliers - 4 points

Lors de la saison estivale, un grand nombre de groupes viennent au restaurant.
Monsieur Leblanc vous présente les différentes prestations

Relier par un trait chaque prestation à la définition correspondante : (4X1 pt)



CORRIGÉ

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

Un client, Monsieur Bernier est déménageur et a peu de temps pour déjeuner. Il vous commande :

- Plats :
 - un feuilleté de saint jacques (pâte feuilletée, noix de saint jacques, sauce marinière),
 - une bavette d'ailou accompagnée de pommes-de-terre vapeur,
 - une coupe de fromage blanc accompagné de confiture
- Boissons :
 - un pichet de Cahors,
 - un café,
 - un Calvados.

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

1.1. Classer les aliments de chaque plat dans le tableau ci-dessous.

0,25 x 8 = 2 points

Groupes d'aliments	Aliments du menu
Produits laitiers	<ul style="list-style-type: none">• Fromage blanc
Viandes, poissons, œufs	<ul style="list-style-type: none">• Noix de saint jacques• Bavette d'ailou
Féculents, céréales et légumes secs	<ul style="list-style-type: none">• Pâte feuilletée*• Sauce marinière*• Pomme-de-terre vapeur
Produits sucrés	<ul style="list-style-type: none">• Confiture
Matières grasses	<ul style="list-style-type: none">• Pâte feuilletée*• Sauce marinière*

**nb : la sauce marinière peut être classée dans deux groupes, mais ne sera exigée qu'une seule fois.
La pâte feuilletée est attendue deux fois.*

1.2. Indiquer le groupe d'aliments manquant (hors boissons)

0,5 point

Le groupe manquant est celui des fruits et légumes.

1.3. Souligner, parmi les phrases suivantes, celle(s) qui permettrait(aient) d'équilibrer le menu de Monsieur Bernier.

1 point

- Remplacer les pommes-de-terre par des frites ;
- **Remplacer le feuilleté de saint jacques par une assiette de crudités assaisonnées ;**
- Proposer une salade de fruits frais en dessert ;
- Supprimer le fromage blanc

L'activité professionnelle de Monsieur Bernier justifie une ration énergétique importante.

1.4. Préciser la quantité d'énergie fournie pour 1 gramme de chacun des constituants.

3 x 0,5 = 1,5 point

- ✓ 1 gramme de protides fournit 17 kJ ;
- ✓ 1 gramme de lipides fournit 38 kJ ;
- ✓ 1 gramme de glucides fournit 17 kJ.

CAP RESTAURANT	C 10359
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 7/14

CORRIGÉ

1.5. Nommer trois constituants alimentaires qui ne fournissent pas d'énergie.

3 x 0,5 = 1,5 point

- ✓ Vitamines
- ✓ Eléments minéraux
- ✓ Eau
- ✓ Fibres

Les constituants alimentaires peuvent subir des modifications physico-chimiques lors d'une préparation culinaire.

1.6. Cocher les cases mettant en relation les constituants alimentaires et leurs

modifications physico-chimiques comme dans les exemples : **3 x 0,5 = 1,5 point**

Modifications	Constituants alimentaires		
	Protides	Glucides	Lipides
Rancissement			X
Fusion			X
Caramélisation		X	
Dextrinisation		X	
Coagulation	X		

Les vitamines peuvent être détruites lors des cuissons et des préparations (ex : flambage des fruits).

1.7. Indiquer deux précautions permettant de préserver les vitamines :

2 x 1 = 2 points

- Temps de lavage court
- Cuisson à la vapeur
- Cuisson avec la peau
- Temps de cuisson court (cuire « croquant »)
- Filmer après taillage
-

Monsieur Bernier a consommé beaucoup de boissons alcoolisées lors de ce déjeuner.

Document A

Sur le coup, l'alcool en excès entraîne l'ivresse : perte de la vigilance, perte de contrôle de soi, risques d'accidents, violences domestiques. A plus long terme, une consommation régulière, dépassant 2 ou 3 verres au quotidien, produit des maladies du foie et du pancréas, troubles cardio-vasculaires, troubles du système nerveux et cancers.

Source : « les risques liés à la consommation d'alcool » - [http:// www.drogues.gouv.fr](http://www.drogues.gouv.fr)

A l'aide du document A :

1.8. Citer quatre effets à long terme d'une consommation régulière d'alcool :

4 x 0,5 = 2 points

- Maladies du foie
- Cancers
- Maladies du pancréas
- Troubles du système nerveux
- Troubles cardio-vasculaires

CAP RESTAURANT

C 10359

EP1 : Approvisionnement et organisation du service

C 8/14

CORRIGÉ

2. Sciences appliquées à l'hygiène (10 points)

Votre responsable vous informe que vous allez passer prochainement une visite médicale et vous rappelle les objectifs de cette visite : vérifier l'aptitude pour manipuler des denrées alimentaires en décelant d'éventuels porteurs sains et éviter les contaminations.

2.1. Définir un porteur sain.

2 points

Un porteur sain est une personne qui héberge et peut transmettre des micro-organismes pathogènes sans développer les signes (ou symptômes) d'une maladie.

Document B : Les mesures réglementaires relatives à l'état de santé du personnel

« Tout membre du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires doit avoir été déclaré apte à effectuer ces manipulations. Le responsable de l'établissement (en restauration collective) veille à ce que cette aptitude soit attestée médicalement chaque année, dans le respect de la réglementation spécifique en vigueur ».

Le suivi médical du personnel manipulant les denrées alimentaires est primordial afin d'assurer la protection du salarié et du consommateur. Selon les arrêtés du 10 mars 1977 et du 29 septembre 1997 (article 28), le chef d'établissement doit assurer une surveillance médicale de tout employé manipulant des denrées alimentaires :

- A l'entrée dans la profession ;
- Après une interruption de travail de plus de six mois ;
- Une fois par an ;
- Après un congé maladie dû à une affection bactérienne ou parasitaire particulière.

Il est conseillé au personnel d'être vacciné contre l'hépatite A.

Lors de la visite médicale annuelle, le médecin du travail vérifie si ces vaccinations sont à jour. Des examens de dépistage sont également effectués :

- Une coproculture comportant la recherche de salmonella, d'Escherichia coli et un examen parasitologique (amibes et ténia) des selles ;
- Une recherche de staphylocoques présumés pathogènes dans le rhinopharynx et les fosses nasales et de streptocoques hémolytiques A dans le pharynx.

Source : sciences appliquées – Nathan technique

A l'aide du document B et de vos connaissances :

2.2. Citer deux occasions au cours desquelles le porteur sain peut être dépisté.

2 x 0,5 = 1 point

- Lors de la visite d'embauche
- Lors de la visite médicale annuelle
- Lors de la visite médicale après une interruption de travail de plus de six mois
- Lors de la visite médicale après un congé maladie dû à une affection bactérienne ou parasitaire particulière
- Lors de la visite après la déclaration d'une TIAC

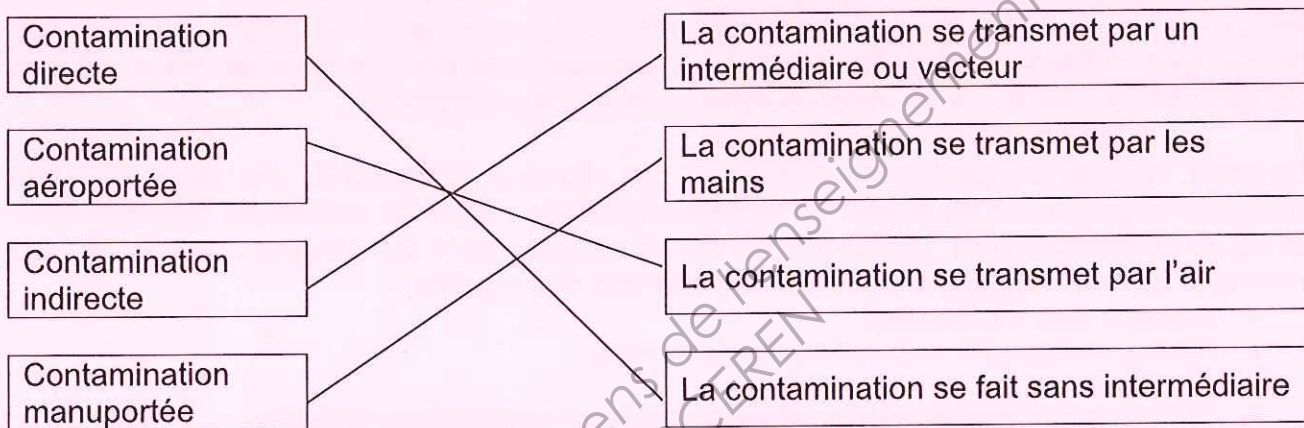
CAP RESTAURANT	C 10359
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 9/14

CORRIGÉ

2.3. Relever, dans le document B, deux micro-organismes recherchés lors de la visite annuelle en indiquant le lieu de prélèvement. **4 x 0,5 = 2 points**

Nom du micro-organisme	Lieu de prélèvement
Salmonella ou Escherichi coli	Selles
Staphylocoque ou Streptocoque	Sphère ORL (rhino-pharynx, fosses nasales)

2.4. La contamination est l'action d'introduire des micro-organismes issus d'un milieu dans un autre milieu. Relier chaque contamination à sa définition. **4 x 0,5 = 2 points**



2.5. Citer un exemple de contamination aéroportée lors d'une situation professionnelle : **1 point**

Le serveur tousse ou éternue au-dessus des plats servis.

2.6. Indiquer deux mesures d'hygiène que le serveur doit respecter lors de la manipulation des denrées alimentaires. **2 x 1 = 2 points**

- Le lavage des mains
- Le port de la tenue professionnelle
- Le nettoyage du plan de travail
- L'utilisation de matériel propre
- L'utilisation d'aliments sains
- ou toute réponse logique

3. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et sécurité (10 points)

Vous utilisez un réchaud à gaz pour réaliser le flambage des fruits.

3.1. Citer deux risques liés à l'utilisation de cet appareil. **2 x 0,5 = 1 point**

- ✓ Risque de brûlures
- ✓ Risque d'incendie / explosion

CAP RESTAURANT	C 10359
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 10/14

CORRIGÉ

Vous devez réaliser l'entretien du plan de travail de l'office.

3.2. Compléter le protocole en utilisant les termes proposés.

Veillez à respecter l'ordre chronologique pour la case mode opératoire :

3,5 points

Raclar / après chaque phase salissante / visuel / éliminer les déchets / commis / rincer / détergent-désinfectant / laisser agir 5 minutes / après chaque service / appliquer le produit.

Protocole de bionettoyage « du plan de travail »		
Nom de l'exécutant	Fréquence	Mode opératoire ou méthode
Commis 0,5	Après chaque phase salissante Après chaque service 0,5	<ul style="list-style-type: none"> - Éliminer les déchets - Appliquer le produit - Laisser agir 5 minutes - Rincer - Raclar 1,25 (5 x 0,25) par bonne réponse + 0,25 pour le respect de l'ordre
Produits	Matériel	
Détergent-Désinfectant 0,5	Seau, gants, brosse, raclette, lavettes.	
Autocontrôle	Nom du responsable	
Visuel 0,5	Monsieur Blouin	

3.3. Indiquer le rôle d'un détergent-désinfectant.

1 point

Les détergents-désinfectants éliminent les salissures et les micro-organismes.

Le sol de l'office est mouillé et encombré. Votre collègue vient de chuter. Il se plaint d'une forte douleur à la cheville.

3.4. Indiquer la conduite à tenir.

0,5 point

Alerter les secours.

3.5. Indiquer les numéros d'urgence pour donner l'alerte en cas d'accident.

Les numéros 15, 18 et 112.

2 x 0,5 = 1 point

3.6. Proposer une mesure individuelle et deux mesures collectives pour éviter les chutes.

3 x 1 = 3 points

- Une mesure individuelle : Porter des chaussures antidérapantes

- Deux mesures collectives : Poser un revêtement de sol antidérapant, nettoyer le sol régulièrement, ne pas encombrer le sol par du matériel, ramasser les déchets qui sont tombés au sol, en cas de liquide sur le sol, nettoyer immédiatement, assurer un niveau d'éclairage suffisant, éliminer l'eau dans les siphons, ou toute réponse logique.

CAP RESTAURANT	C 10359
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 11/14

CORRIGÉ

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

1. Environnement social (6 points)

Monsieur Leblanc vous remet un extrait de la convention collective des Hôtels Cafés Restaurants et vous pose quelques questions afin d'apprécier vos compétences.

Extrait de la convention collective des HCR

Article 14

Contrats à durée déterminée

Les contrats à durée déterminée sont établis conformément à la législation en vigueur. Les conditions d'emploi des extras et des saisonniers sont précisées comme suit :

1. Extra

L'emploi d'extra par nature est temporaire. Un extra est engagé pour la durée nécessaire à la réalisation de la mission. Il peut être appelé à être occupé dans un établissement quelques heures, une journée entière ou plusieurs journées consécutives dans les limites des durées définies par l'article 21-2 c.

Un extra qui se verrait confier par le même établissement des missions pendant plus de 60 jours dans un trimestre civil pourra demander la requalification de son contrat en contrat à durée indéterminée.

2. Saisonniers

Le travailleur saisonnier est un salarié employé conformément aux dispositions légales en vigueur dans les établissements permanents ou saisonniers pour des tâches normalement appelées à se répéter chaque année à peu près fixes en fonction du rythme des saisons ou des modes de vie collectifs.

L'emploi saisonnier peut ne pas coïncider avec la durée totale de la saison. Le contrat saisonnier ne pourra être ni inférieur à un mois, ni excéder neuf mois.

Les contrats de travail à caractère saisonnier peuvent être conclus :

- a) Pour toute la durée de la saison correspondant aux dates d'ouverture et de fermeture de l'entreprise ;
- b) Pour une période comprise dans le cadre d'une saison avec une durée minimum d'un mois ;
- c) Pour une période correspondant à un complément d'activité saisonnière en précisant les dates de début et de fin de la période.

Les contrats à caractère saisonnier peuvent comporter une clause de reconduction pour la saison suivante.

Les contrats saisonniers conclus pendant trois années consécutives à partir de la date d'application de la convention collective et couvrants toute la période d'ouverture de l'établissement pourront être considérés comme établissant avec le salarié une relation de travail d'une durée indéterminée sur la base des périodes effectives de travail.

1.1. Préciser la(les) différence(s) fondamentale(s) entre un extra et un contrat saisonnier.

L'extra est utilisé le temps d'une mission bien précise. Le contrat saisonnier quand à lui s'inscrit davantage dans la durée, son recours étant justifié par l'activité saisonnière. (1 pt)

1.2. Citer le type de contrat de travail que Monsieur Leblanc doit vous faire signer compte tenu de votre emploi.

Un contrat saisonnier

(1 pt)

CAP RESTAURANT

C 10359

EP1 : Approvisionnement et organisation du service

C 12/14

CORRIGÉ

1.3. Que deviennent les contrats si l'extra ou le contrat saisonnier dure dans le temps ou se renouvelle plusieurs fois ?

Ils peuvent être requalifiés en Contrats à Durée Indéterminée (CDI). (1 pt)

1.4. Citer trois documents que Monsieur Leblanc devra vous remettre à la fin du contrat de travail.

- Certificat de travail ; (0,5 pt)
- Reçu pour solde de tout compte ; (0,5 pt)
- Attestation ASSEDIC. (0,5 pt)

1.5. La semaine dernière vous avez travaillé 46 heures. Monsieur Leblanc vous demande de comptabiliser les heures supplémentaires effectuées à l'aide de l'extrait de la convention collective.

Convention collective des HCR
Article 4 de l'avenant du 5 février 2007

Est considéré comme heure supplémentaire toute heure de travail accomplie au-delà de la durée hebdomadaire de travail.

Les heures effectuées entre la 36^{ème} et la 39^{ème} heure sont majorées de 10 % ;
Les heures effectuées entre la 40^{ème} heure et la 43^{ème} heure sont majorées de 20 % ;
Les heures effectuées à partir de la 44^{ème} heure sont majorées de 50 %.

Heures normales	Heures majorées à 10 %	Heures majorées à 20 %	Heures majorées à 50 %
35	4	4	3

(0,5 pt par bonne réponse soit 1,5 pt au total)

2. Environnement économique (6 points)

2.1. Dans le restaurant où vous travaillez, une de vos collègues serveuse, Maëva Nado profite d'une pause pour établir son budget mensuel.

- Maëva gagne 1 200 € net mensuel
- Elle paye 130 € de téléphone par mois
- Maëva dépense 60 € par mois en tout pour l'eau et l'électricité
- Elle touche chaque mois 250 € d'allocations familiales
- Les impôts lui prélèvent 540 € par an au titre de l'impôt sur le revenu
- 120 € sont dépensés chaque mois pour le transport
- Maëva dépense 230 € mensuel pour se nourrir et s'habiller
- La location de sa maison lui coûte 650 € mensuel
- La taxe d'habitation est de 60 € par mois.

CAP RESTAURANT	C 10359
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 13/14

CORRIGÉ

Recettes	Montants	Dépenses	Montants
Salaire	1 200 € (0,25 pt)	Téléphone	130 € (0,25 pt)
Alloc. Familiales	250 € (0,25 pt)	Eau & électricité	60 € (0,25 pt)
		Impôts	45 € (1pt)
		Transport	120 € (0,25 pt)
		Nourriture et habits	230 € (0,25 pt)
		Loyer	650 € (0,25 pt)
		Taxe d'habitation	60 € (0,25 pt)
TOTAL	1 450 € (0,5 pt)	TOTAL	1 295 € (0,5 pt)

2.2. Indiquer si le budget de Maëva est déficitaire, équilibré ou excédentaire.

Excédentaire. (0,5 pt)

2.3. Maëva peut-elle épargner ? Si oui, préciser le montant mensuel de l'épargne.

Oui Maëva peut épargner (0,5 pt). L'épargne mensuelle est de $1\,450 - 1\,295 = 155$ € (1 pt).

3. Environnement commercial (4 points)

Monsieur Leblanc vous demande de compléter la fiche de stock du mois de mai pour les bouteilles de vin « Haut Médoc 2007 ». La méthode employée par le restaurant est celle du Premier Entré, Premier Sorti (PEPS). Au 1^{er} mai le stock était de 10 bouteilles de Haut Médoc 2007 à 10,50 € l'unité.

Date	Libellé	ENTRÉES			SORTIES			STOCK		
		Qté	PU	Total	Qté	PU	Total	Qté	PU	Total
01.05	Stock initial							10	10,50	105,00
10.05	BS n° 32				4	10,50	42,00	6	10,50	63,00
15.05	BE n° 25	12	11,00	132,00				6 12	10,50 11	63,00 132,00
31.05	BS n° 34				6 1	10,50 11	63,00 11,00	11	11	121,00

(1 pt pour la ligne du 10.05 : 0,5 pour les sorties + 0,5 pour le stock)

(1,5 pts pour la ligne du 15.05 : 0,5 pt pour les entrées + 1 pt pour le stock avec 0,5 pt par stock)

(1,5 pts pour la ligne du 31.05 : 1 pt pour les sorties avec 0,5 pt par ligne de sortie + 0,5 pt pour le stock)

CAP RESTAURANT	C 10359
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 14/14