



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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.

CORRIGE

I	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE :	20 pts	/5 =	/2
----------	--------------------------------------	--------	------	----

Connaissance des produits

1. Les charcuteries peuvent être de plusieurs types : crues, cuites, en pâtés. Indiquer le type des charcuteries suivantes : (7 x 1 = 7 pts)
 - Saucisson sec : CRUE
 - Andouille de vire : CUITE
 - Rillettes d'oie : PATE
 - Rosette de Lyon : CRUE
 - Jambon à l'os : CUITE
 - Terrine de lapin : PATE
 - Saucisse de Morteau : CUITE

2. Proposer trois accompagnements d'une assiette de charcuteries. (3 x 1 = 3 pts)
 - BEURRE ➤ PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ ➤ CERISES AU VINAIGRE
 - CORNICHONS ➤ SALADE VERTE ➤ PICKELS
 - PETITS OIGNONS ➤ TOMATE CERISE

Services des mets et des boissons

3. Distinguer à l'aide d'une croix les eaux plates des eaux gazeuses. (6 x 0,5 = 3 pts)

Marque	Eau plate	Eau gazeuse
Evian	X	
Thonon	X	
Vittel	X	
Badoit		X
San Pellegrino		X
Quezac		X

4. Indiquer à quelle famille appartiennent les fromages A.O.C. suivants : (6 x 0,5 = 3 pts)

Famille	Fromages
PATE MOLLE CROUTE FLEURIE	Chaource
PATE MOLLE CROUTE LAVEE	Epoisses
PATE PERSILLEE	Fourme d'Ambert
PATE PRESSEE NON CUITE	Ossau Iraty
PATE PRESSEE CUITE	Comté
PATE MOLLE A CROUTE NATURELLE (CHEVRE)	Poulligny Saint Pierre

5. Indiquer les ingrédients des cocktails suivants : (3 pts)
- Blue Lagoon : jus de citron, curaçao bleu, vodka
 - Florida : sirop de grenadine, jus de citron, jus d'orange
 - Irish Coffee : sucre de canne, irish whiskey, café chaud, crème fraîche

Réglementation

6. Un jeune homme de 16 ans se présente accompagné de ses parents. L'adolescent vous commande un kir. Etes vous autorisé(e) à le servir ? (1 pt)
- OUI NON

BAREME

QUESTIONS	REPORT DE POINTS
1	/7
2	/3
3	/3
4	/3
5	/3
6	/1
Sous total	/20
TOTAL	/4
Total /20 divisé par 5	(2 décimales après la virgule)

CORRIGE

II ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE :	10 pts	/5 =	/2
--	---------------	-------------	-----------

2.1- Composer un menu équilibré. 1,5 pt (0,5 pt x 3)

Entrée (0,5 pt)	Plat (0,5 pt)	Dessert (0,5 pt)
Chèvre chaud accompagné d'une salade verte	Pavé de bœuf accompagné de frites	Pomme cuite
Assiette de crudités	ou Filet de rouget et riz sauvage	Fromage + salade de fruits frais

2.2- Nommer le groupe d'aliments auquel appartient chacun des aliments suivants. 2 pts (0,5 pt x 4)

Aliments présents à la carte	Groupes d'aliments	
Pomme cuite	Fruits et légumes cuits ou cuidités	0,5pt
Chèvre chaud	Produits laitiers	0,5pt
Filet de rouget	Viandes / Poissons / Œufs	0,5pt
Riz sauvage	Féculets / céréales	0,5pt

2.3- Indiquer le rôle principal du calcium dans l'organisme. 1 pt

Minéralisation du squelette, ossification.

2.4- Indiquer l'action de la stérilisation sur les micro-organismes. 1 pt

Destruction de tous les micro-organismes y compris les spores.

2.5- L'emballage comporte la mention « A consommer de préférence avant le 22/08/2011 ». Indiquer le type de date présente sur ce lait en entourant la bonne réponse. (0,5 pt)

DLUO

2.6-Indiquer le lieu où doivent être stockés les éclairs au chocolat en fin de préparation. Justifier votre réponse.

1pt (2 x 0,5 pt)

Lieu de stockage : Enceinte réfrigérée, chambre froide positive, vitrine réfrigérée, réfrigérateur

Justification : Le froid positif ralentit le développement des micro-organismes

2.7-Indiquer l'économie d'énergie réalisable avec ce type d'éclairage. (0,5 pt)

80% d'économie d'énergie sur l'éclairage

2.8-Compléter le tableau suivant en vous aidant des informations présentes sur l'emballage des ampoules. 1pt (2 x 0,5pt)

Grandeur électrique mesurée	unité
Tension	Volt (0,5 pt)
Puissance (0,5 pt)	Watt

2.9-Citer une précaution que vous devez prendre avant de changer les ampoules. (0,5 pt)

Mettre l'installation électrique hors tension avant de manipuler les douilles.

2.10-Nommer deux éléments d'une installation électrique permettant d'assurer la sécurité des personnes.

1pt (2 x 0,5 pt)

Disjoncteur général, disjoncteur différentiel, fusibles, prise de terre, liaison équipotentielle, coup de poing d'arrêt d'urgence

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	Corrigé/Barème	Session 2011
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef : 3	Durée : 1h00	Page : 1/2

BAREME

QUESTIONS	REPORT DE POINTS
2.1	/ 1,5 pts
2.2	/ 2 pts
2.3	/ 1 pt
2.4	/ 1 pt
2.5	/ 0,5 pt
2.6	/ 1 pt
2.7	/ 0,5 pt
2.8	/ 1 pts
2.9	/ 0,5 pt
2.10	/ 1 pt
SOUS TOTAL	/ 10 pts
TOTAL (sous total /5)	/ 2 points <i>(2 décimales après la virgule)</i>

CORRIGE

III PARTIE-ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL : 10 pts /5 = /2

Environnement économique et juridique. (4.5 pts)

1.

Raison sociale : BRASSERIE DU MARCHE (0.5)

Siège social : Place des Halles 21000 Dijon (0.5)

Activité : Brasserie – Café (0.5)

Forme juridique : SARL (0.5)

Capital : 15 000 € (0.5)

2.

Situation 1 (0.5)

Etat Organisme sociaux Fournisseur Salarié Client Banque

Situation 2 (0.5)

Etat Organisme sociaux Fournisseur Salarié Client Banque

Situation 3 (0.5)

Etat Organisme sociaux Fournisseur Salarié Client Banque

Situation 4 (0.5)

Etat Organisme sociaux Fournisseur Salarié Client Banque

Environnement social - Le bulletin de salaire (5.5)

3. Le salarié est serveur. (0.5)
4. Le montant du salaire brut est de 1 668.58 €. (1)
5. Le montant du salaire net est de 1 288.90 €. (1)
6. Le salaire net = Salaire brut – Cotisations salariales (1)
7. Le salarié percevra le salaire net à payer qui correspond au salaire net moins les avantages en nature perçus. (1)
8. Le salaire est versé le 1^{er} du mois par virement. (1)

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	Corrigé/Barème	Session 2011
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef : 3	Durée : 1h00	Page : 1/2

BAREME

QUESTIONS	REPORT DE POINTS
1	2.5
2	2
3	0.5
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
SOUS TOTAL	/10
TOTAL	/2 (2 décimales après la virgule)

TABLEAU RECAPITULATIF

MATIERES COMPOSANT L'EPREUVE ECRITE	NOTE OBTENUE
1 ^{ère} partie-technologie professionnelle	/4
2 ^{ème} partie-environnement scientifique	/2
3 ^{ème} partie-environnement économique, juridique et social	/2
NOTE GLOBALE DE L'EPREUVE ECRITE	/8 (arrondir au ½ pt supérieur)

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	Corrigé/Barème	Session 2011
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef : 3	Durée : 1h00	Page : 2/2