



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	Les Temps Modernes
Forme	EURL
Au capital de	10 000 euros
Adresse	82 Rue du commerce 44000 – NANTES
Gérant	Monsieur CHAPELIN
Activité	Restaurant
Code NAF – (APE)	5610 A
SIREN	453 502 172

Le restaurant « Les Temps Modernes » est situé à Nantes. Le chef y propose une cuisine originale autour des produits du terroir. La capacité d'accueil de la salle de restaurant est de 40 couverts.

Vous êtes embauché(e) comme commis de restaurant. M. CHAPELIN, directeur de restaurant, vous confie au maître d'hôtel afin de vous faire découvrir l'entreprise et de vérifier vos compétences professionnelles.

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

1. Les locaux, le mobilier et le matériel

7 points

1.1 Le maître d'hôtel vous fait visiter les différents locaux et vous demande d'identifier leur fonction principale.

A partir de la liste ci-dessous, indiquer, dans le tableau ci-dessous, le nom du local ou mobilier où chaque matériel est rangé 4 points (8 x 0.5 point)

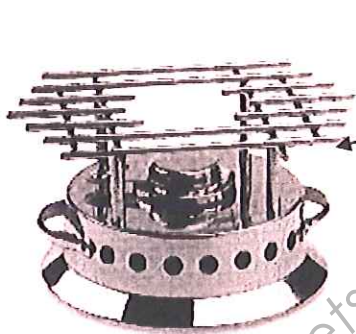
*Les vestiaires - La verrerie ou l'office - La caisse ou la réception –
La cave - La console - La plonge-vaisselle - La lingerie - Le bar*

		Session	2012	Code	12077
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 1/12	

CORRIGÉ

Produits/matériels	Nom du local ou mobilier
Vins, alcools, eaux minérales en bouteille	La cave
Toutes les catégories de couverts et assiettes, planches à découper	La console
Shakers, tasses et sous-tasses à café, tirage pression	Le bar
Lave-verres, rangement des verres à vin du restaurant	La verrerie ou l'office
Nappes, napperons, serviettes	La lingerie
Bac de trempage des couverts, paniers de lavage des assiettes	La plonge vaisselle
Calculatrice, porte-facture, tampon à l'ordre du restaurant	La caisse ou la réception
Casier de rangement des vêtements du personnel	Les vestiaires

1.2 Votre responsable vous demande d'identifier les matériels de restaurant suivants
3 points (6 x 0.5 point)



Réchaud



Couteau à poisson



Fourchette à huîtres



Verre à vin d'Alsace

CORRIGÉ



Verre
à dégustation
ou
à Cognac



Pelle à tarte

2. Le personnel

7 points

2.1. M. CHAPELIN vous présente quelques règles de « savoir-vivre » nécessaires à l'exercice du métier

À partir des actions suivantes, classer dans le tableau ci-dessous les actions recommandées et celles qu'il faut éviter de faire en salle (reporter *uniquement* la lettre correspondant à l'action) 3 points (6 x 0.5 point)

A. « Couper la parole aux clients »	D. « Avoir une tenue vestimentaire irréprochable »
B. « Ouvrir la porte aux clients en souhaitant la bienvenue »	E. « S'appuyer sur les tables ou guéridons »
C. « Se rendre disponible »	F. « S'essuyer le visage avec son linge »

Règles à respecter	A éviter en salle
B C D	A E F

2.2. Afin de mieux connaître le poste occupé par chacun des membres de la brigade de restaurant, M. CHAPELIN vous présente le responsable de chacune des tâches suivantes. Citer le poste occupé par chacun de ces responsables.

4 points (4 x 1 point)

Barman	Il effectue la mise en place du bar, il prépare les commandes clients et les cocktails.
Sommelier	Il effectue l'entretien du matériel de sommellerie, il s'occupe de la prise de commande des boissons et sert les bouteilles de vin à la table du client.
Commis de salle ou commis de rang	Il entretient les locaux et le matériel de restaurant, et aide le chef de rang pendant le service.
Maître d'hôtel	Il vérifie la mise en place générale du restaurant avant le service, encadre toute la brigade pendant le service. Il accueille et place les clients et prend les commandes des mets.

CAP RESTAURANT	C 12077
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 3/12

CORRIGÉ

3. Les boissons

8 points

3.1. Vous assistez le sommelier dans le rangement de sa cave et vous l'accompagnez chez un viticulteur. Au cours de la conversation, vous êtes amené(e) à préciser vos connaissances.

**Pour chacune des affirmations, entourer la bonne réponse
(4 points : 8 x 0.5 point)**

- La température idéale d'une cave centrale est de 12°C VRAI FAUX
- Le millésime est l'année de mise en bouteille d'un vin VRAI FAUX
- Les champagnes se servent entre 6 et 8 ° C VRAI FAUX
- Le phylloxera est un parasite qui s'attaque aux pieds de vigne VRAI FAUX
- Le marc est le résidu du raisin que l'on a pressé pour en extraire le jus VRAI FAUX
- Le cépage est une variété de plant de vigne VRAI FAUX
- La pellicule blanche qui se trouve sur le raisin s'appelle : les pesticides VRAI FAUX
- Le mutage consiste à additionner une quantité d'alcool pour stopper la fermentation alcoolique VRAI FAUX

3.2. Avant de stocker les boissons dans la cave centrale, le barman vous demande d'effectuer un classement des produits, dont la liste apparaît ci-dessous :

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Pineau des Charentes- Ricard- Armagnac- Muscat de Rivesaltes- Cinzano- Grand Marnier- Schweppes- Vittel |
|--|

Compléter le tableau ci-dessous

4 points (8 x 0.5 point)

FAMILLES	APPELLATIONS OU MARQUES
ABV Vermouth	Cinzano
Vin de liqueur – Mistelle	Pineau des Charentes
ABA Anisé	Ricard
Vin Doux Naturel	Muscat de Rivesaltes
Eau minérale	Vittel
BRSA	Schweppes
Liqueur	Grand Marnier
Eau-de-vie de vin	Armagnac

CAP RESTAURANT

C 12077

EP1 : Approvisionnement et organisation du service

C 4/12

CORRIGÉ

4. Les fromages

7 points

Le maître d'hôtel tient à proposer un assortiment de fromages AOP pour le plateau du menu dégustation.

Compléter le tableau ci-dessous

7 points (14 x 0.5 point)

APPELLATIONS	LAIT	FAMILLE	RÉGION
Roquefort	Brebis	Pâte persillée	Midi-Pyrénées ou Rouergue
Brie de Meaux	Vache	Pâte molle croûte fleurie	Ile de France
Bleu de Gex ou du Haut Jura	Vache	Pâte persillée	Franche Comté
Munster	Vache	Pâte molle à croûte lavée	Alsace
Ste Maure de Touraine, Crottin de Chavignol,	Chèvre	Fromage de chèvre ou pâte molle croûte naturelle	Centre
Beaufort	Vache	Pâte pressée cuite	Rhône-Alpes ou Savoie
Reblochon Ou Tome des Bauges	Vache	Pâte pressée non cuite	Rhône-Alpes

5. L'accord mets et vins

3 points (0.5 point par bonne réponse)

Le maître d'hôtel vous confie la carte des vins et les menus afin que vous puissiez en prendre connaissance et vous demande de lui proposer quelques accords mets et vins.

Relier par une flèche les bons accords

Foie gras des Landes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muscadet de Sèvre et Maine
Brochet de Loire au beurre nantais	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Cidre du Pays d'Auge
Côte de veau Normande	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sauternes
Crottin de Chavignol rôti sur mesclun	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Champagne rosé
Charlotte aux Fraises	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sancerre blanc
Tarte au Maroilles	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Bière Ch'ti

CAP RESTAURANT	C 12077
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 5/12

CORRIGÉ

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

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

1.1 Le menu proposé par le chef contient principalement les aliments présents dans le tableau ci-dessous.

Retrouver le groupe d'aliment de chacun des aliments proposés. **3,5 points**
(0,5 point / réponse)

	Aliment principal du plat	Groupe d'aliments
Entrée	Salade de poivrons grillés	Fruits et légumes cuits
Plat / garniture	Filet de bar rôti	Viande poisson œuf
	Riz au curry	féculent
Fromage / dessert	Salade (Mesclun)	Fruits et légumes crus
	Fromage	Lait et produits laitiers
	Fraises	Fruits et légumes crus
	Glace à la vanille	Produit sucré

1.2 Le chef voudrait proposer aux clients un plat supplémentaire :

- Côtes d'agneau avec une portion de gratin dauphinois.

Une portion de 100g de gratin Dauphinois contient :

5,2 g de protéides 15 g de glucides 5 g de lipides
--

Calculer la valeur énergétique en Kilojoules de cette portion alimentaire (indiquer les calculs et l'unité) **2,5 points**

Apport des protéides : $5,2 \times 17 = 88,4$ kJ (0,5 point)

Apport des glucides : $15 \times 17 = 255$ kJ (0,5 point)

Apport des lipides : $5 \times 38 = 190$ kJ (0,5 point)

Total : $88,4 + 255 + 190 = 533,4$ kJ (0,5 point + 0,5 point pour unité kJ)

1.3 Indiquer le nom du glucide contenu dans les pommes de terre.

L'amidon

0,5 point

1.4 Préciser le rôle des glucides dans l'organisme.

Rôle énergétique (travail des cellules musculaires et nerveuses) 0,5 point

1.5 Donner le nom de deux maladies pouvant être provoquées par une alimentation trop riche en lipides et en glucides.

1 point

Obésité, maladies cardio-vasculaires ou encore diabète (0,5 point X 2)

CAP RESTAURANT	C12077
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 6/12

CORRIGÉ

1.6 Nommer l'aliment de ce menu le plus riche en calcium. **0,5 point**
Le fromage.

1.7 Indiquer le rôle du calcium dans l'organisme. **0,5 point**
Le calcium joue un rôle dans la formation des os et des dents.

1.8 Pour cuire les côtes d'agneau, le chef utilise de l'huile de tournesol. Cette huile est constituée de lipides et de vitamines liposolubles.

1.8.1 Indiquer la signification du terme « liposoluble ». **1 point**
Le terme liposoluble signifie soluble dans les lipides.

1.8.2 Indiquer les caractéristiques des vitamines en cochant les propositions exactes. **2 points**
0,5pt par bonne réponse ; - 0,5 par erreur ; pas de total négatif.

Les vitamines n'apportent pas d'énergie	X
Toutes les vitamines sont liposolubles	
Certaines vitamines sont hydrosolubles	X
Les vitamines sont détruites avec la chaleur	X
1 g de vitamine libère 17 kJ	
Le manque d'une vitamine peut provoquer une maladie	X
Les vitamines sont en grande quantité dans les aliments	

2. Sciences appliquées à l'hygiène (12 points)

Monsieur CHAPELIN vous met en garde sur les consignes d'hygiène à respecter surtout pour la mise en place du buffet froid de fruits de mer. Le non respect de ces consignes peut contaminer les produits et plus particulièrement la mayonnaise.

2.1 Définir le terme « contamination » : **1 point**
La contamination est une opération qui introduit des micro-organismes sur les aliments.

2.2 A l'aide du texte ci-dessous, citer trois origines possibles d'une contamination de la mayonnaise lors de sa réalisation et de son stockage. **1,5 points**

Le stockage de la mayonnaise.

La mayonnaise stockée non protégée peut être contaminée par des éléments de l'environnement : insectes, produits à proximité (fruits de mer contaminés), locaux ou étagères contaminés.

Un stockage trop long et / ou à une température trop élevée peut conduire à une multiplication des micro-organismes présents initialement.

La mayonnaise, servie en ramequin, circule en salle de restaurant où elle est directement exposée aux contaminations.

CAP RESTAURANT	C12077
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 7/12

CORRIGÉ

Contamination par l'environnement : air, insectes, locaux
Mauvaise température de stockage
Stockage trop long

- 2.3 Indiquer deux gestes professionnels indispensables à effectuer pour éviter une contamination microbienne lors de sa manipulation. **0,5 point**

Travailler avec des mains propres.
Contrôler la propreté du matériel
Avoir une tenue réservée au service
Maintenir son linge propre.....

En fin de journée, vous devez assurer un nettoyage complet de la salle. Vous utilisez le produit dont la fiche technique est reproduite ci-dessous pour nettoyer la surface du buffet des fruits de mer.

- 2.4 Relever les deux actions principales de ce produit. **2 points**
Nettoyage et désinfection.

- 2.5 Après lecture de la fiche technique du produit, indiquer par une croix si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses. **1,5 points**

AFFIRMATIONS	VRAI	FAUX
Il faut rincer le buffet avec de l'eau à la fin du nettoyage	X	
Le produit détruit les moisissures	X	
Le produit n'a aucune action sur les bactéries		X
Le produit peut être manipulé sans précaution particulière.		X
Le temps d'action est de 5 minutes.	X	
Il faut diluer le produit avec de l'eau chaude		X

- 2.6 Définir les termes suivants **2 points**

Le nettoyage : **Elimination des souillures visibles (graisses cuites, sucres, poussières)**

La désinfection : **Elimination des micro-organismes invisibles**

- 2.7 Nommer les quatre paramètres d'efficacité d'un détergent. **2 points**

(TACT)
Temps
Action mécanique
Concentration
Température

CAP RESTAURANT	C12077
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 8/12

CORRIGÉ

2.8 Citer trois précautions à prendre lors de l'utilisation de ce produit. **1,5 points**

Porter un vêtement de protection

Porter des gants

Porter un appareil de protection pour le visage et les yeux

Respecter les conditions d'emploi

Conserver à l'abri du gel

Laver immédiatement et abondamment avec de l'eau en cas de contact avec les yeux.

3. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et sécurité (8 points)

La mayonnaise est montée au bol mixeur. Lors de l'utilisation de l'appareil, un certain nombre de règles élémentaires doivent être respectées pour assurer la sécurité de la personne et préserver l'appareil (schéma de l'appareil donné)

3.1 Reporter les « M » listés face à chaque consigne proposée dans le tableau.

2,5 points

Main d'œuvre – Matière première – Méthode – Matériel - Milieu

Extrait des consignes d'utilisation	Méthode des 5 M
Utiliser toujours votre bol mixeur avec son couvercle correctement positionné sur le bol verre	Méthode
Pour votre sécurité, n'utiliser que des accessoires et des pièces détachées KRUPS adaptés à votre bol mixeur.	Matériel
Lire la notice avec soin avant toute utilisation et démontage	Main d'oeuvre
Utiliser votre bol mixeur sur une surface plane, propre et sèche	Milieu et /ou Méthode
Vérifier qu'aucune coquille d'œuf ne soit présente dans le bol.	Matière première

3.2 L'utilisation d'un bol mixeur nécessite un lavage méticuleux précédé du démontage des pièces principales. Le fabricant du bol mixeur donne la consigne suivante : « Débranchez toujours votre bol mixeur lorsque vous le nettoyez ».

Désigner les deux risques que cette consigne permet d'écartier (cocher les propositions retenues)

0,5 point

- Risque chimique (brûlure, intoxication...)
- Risque électrique (brûlure, électrisation, électrocution....)
- Risque mécanique (écrasement, coupure....)
- Risque microbiologique (infection, intoxication...)

3.3 Entourer, sur le schéma du bol mixeur, les deux éléments dangereux de l'appareil.

1 point

Le couteau et la prise de courant

CAP RESTAURANT	C12077
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 9/12

CORRIGÉ

Sur la fiche signalétique de l'appareil, vous lisez les indications suivantes :

600 W - 8 vitesses – 1,5 l – 220 V

3.4 Retrouver la signification des indications :

1,5 point

<i>Indication</i>	<i>Unité en toutes lettres</i>	<i>signification</i>
600 W	Watt (0,25 point)	Puissance de l'appareil (0,5 point)
220 V	Volt (0,25 point)	Tension de l'installation (0,5 point)

En démontant le bol mixeur pour le nettoyer, vous vous coupez à la main avec les lames de l'appareil. Vous saignez beaucoup.

3.5 Relier les mesures préventives proposées aux types de mesures auxquelles elles appartiennent :

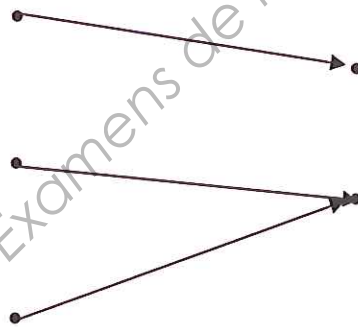
1,5 point

Mesures proposées

Former le personnel à l'utilisation de machines tranchantes

Afficher des conseils de sécurité

Mettre à disposition une armoire ou une trousse à pharmacie en cuisine.



Mesure individuelle

Mesure collective

3.6 Cocher le ou les numéros à composer dans une situation de coupure grave

1 point

Police : 17

SAMU : 15

Pompiers : 18

(accepter)

Numéro d'urgence (portable) : 112

CAP RESTAURANT	C12077
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 10/12

CORRIGÉ

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

1. Environnement social (5 points)

Monsieur CHAPELIN, responsable de la restauration, doit élaborer le planning des congés d'été de ses salariés. Ainsi, il s'interroge sur le nombre de jours de congés payés à accorder. Vous prenez connaissance d'un extrait de la Convention Collective Nationale des CHR.

Les congés payés

Tout salarié qui justifie d'un temps de travail chez le même employeur équivalent à un mois de travail effectif a droit à 2,5 jours ouvrables de congés payés par mois de travail effectif.

La période de référence pour le calcul de ce congé court du 1^{er} juin au 31 mai de l'année suivante quelque soit la date d'embauche ou la date des dernières vacances.

L'employeur établit le tableau des départs en congé en fonction des nécessités du service, de la situation de famille, de l'ancienneté après consultation des intéressés et des délégués du personnel. Ce tableau est affiché un mois avant le premier départ.

Le congé principal doit être fixé entre le 1^{er} mai et le 31 octobre de chaque année.

Article 23 de la CCN des CHR du 30/04/1997

1.1– Donner la signification du sigle CHR :

Cafés, Hôtels, Restaurants (1 point)

1.2– Citer la période de référence pour le calcul des congés payés de 2012 :

1er juin 2011 au 31 mai 2012 (1 point)

1.3– Eric, sommelier, est dans l'entreprise depuis le 1^{er} avril 2012. Déterminer le nombre de mois travaillés par Eric durant la période de référence sachant qu'il n'a pas eu d'absence.

2 mois (avril et mai) (1 point)

1.4– Calculer le nombre de jours de congés payés auquel aura droit Eric en 2012.

Justifier votre calcul.

2 mois * 2,5 jours = 5 jours (2 points)

2. Environnement commercial (6 points)

Monsieur CHAPELIN vous charge également de la tenue des différents stocks du restaurant « Les Temps Modernes ». La méthode utilisée est le Premier Entré - Premier Sorti (PEPS). Les différents mouvements de stocks sont déjà reportés sur la fiche de stock.

CAP RESTAURANT	C12077
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 11/12

CORRIGÉ

2.1 – Compléter la fiche de stock pour la première quinzaine du mois de mai
2012 (4 points)

Lait UHT ½ écrémé Montaigu Le Litre										
Méthode du « Premier Entré Premier Sorti »										
Dates	Libellés	Entrées			Sorties			Stocks		
		Qté	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant
01/05 (0,25 pt)	En stock							28	0,55	15,40
02/05 (0,25 pt)	BS n°95				16	0,55	8,80	12	0,55	6,60
05/05 (1 pt)	BE n°28	17	0,50	8,50				12 17	0,55 0,50	6,60 8,50
08/05 (1 pt)	BS n°96				14 : 12 2	0,55 0,50	6,60 1,00		0,50	7,50
12/05 (0,5 pt)	BS n°97				5	0,50	2,50	10	0,50	5,00
15/05 (1 pt)	BE n°29	32	0,52	16,64				10 32	0,50 0,52	5,00 16,64

2.2 – Citer la catégorie de produits adaptée à la méthode PEPS :
Les denrées périssables (1 point)

2.3 – Indiquer une autre méthode de valorisation des stocks.
Coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée (1 point)

3. Environnement juridique (5 points)

A partir de la mise en situation professionnelle et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

3.1 – Indiquer le statut juridique du restaurant « Les Temps Modernes » :
EURL (1 point)

3.2 – Donner la signification du sigle EURL :
Entreprise unipersonnelle à Responsabilité Limitée (1 point)

3.3 – Déterminer à quoi correspond le capital de 10 000 euros :
Argent apporté par le gérant lors de la création de l'hôtel restaurant (1 point)

3.4 – Indiquer le niveau de responsabilité du gérant de l'EURL :
Le gérant est responsable dans la limite de ses apports sauf faute de gestion. (1 point)

3.5 – Préciser le numéro de registre de commerce et des sociétés de l'Hôtel Restaurant « Les Temps Modernes » :
NANTES B 453 502 172 (1 point)

CAP RESTAURANT	C 12077
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 12/12