



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier 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 :
	Examen : CAP	Série :
	Spécialité/option : Cuisine	Repère de l'épreuve :
	Épreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/>	

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

Vous êtes employé(e) comme commis de cuisine à l'hôtel-restaurant « Aux Randonneurs » situé 28 rue du moulin 24200 Sarlat. Ce restaurant a une capacité de 50 couverts avec principalement une clientèle touristique.

Le chef de cuisine Pierre vous demande de l'aider à préparer un déjeuner pour un groupe de randonneurs de 30 personnes. Pour réaliser cette prestation, votre employeur pense faire appel à des contrats d'extras.

Le menu proposé est le suivant :

Menu à 20 €

Salade de gésiers et asperges au vinaigre de framboise

~~~~~

Magret de canard au miel

Écrasée de pommes de terre aux olives

~~~~~

Fromage de Rocamadour

~~~~~

Flognarde aux pommes

**Aux Randonneurs**



### 1<sup>ère</sup> partie : Approvisionnement et Organisation de la Production Culinaire

1.1 Compléter les parties grisées des deux fiches techniques de fabrication ci-après :

- Magret de canard au miel, écrasée de pommes de terre aux olives (Annexe N° 1),
- Flognarde aux pommes (Annexe N° 2)

1.2 Compléter la fiche d'organisation du travail à mettre en place pour réaliser ces deux préparations.

**Compléter les parties grisées.**

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

| FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |          |                                                                                                                                                                                                                   | Annexe N° 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| INTITULÉ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |          | Responsable                                                                                                                                                                                                       | Nombre de couverts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| Magret de canard au miel<br>Écrasée de pommes de terre aux olives                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |          | Rôtisseur / Saucier                                                                                                                                                                                               | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| MATIÈRES PREMIÈRES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UNITÉ | QUANTITÉ | TECHNIQUES DE RÉALISATION                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| <p><b>Éléments de base</b></p> <p>-----</p> <p>- Sel / poivre</p> <p><b>Sauce</b></p> <p>- Sucre</p> <p>- Vinaigre de vin</p> <p>- Fond brun de canard lié</p> <p>- Miel</p> <p>- Sel / poivre</p> <p><b>Garniture</b></p> <p>- Pommes de terres à chair ferme</p> <p>- Huile d'arachide</p> <p>- Beurre</p> <p>- Olives</p> <p>- Échalotes</p> <p>- Persil</p> <p>- Sel / Poivre</p> |       |          | <p>kg 1,600</p> <p>kg pm</p> <p>kg 0,050</p> <p>l 0,05</p> <p>l 1,00</p> <p>kg 0,100</p> <p>kg pm</p> <p>kg -----</p> <p>l 0,10</p> <p>kg 0,300</p> <p>kg 0,250</p> <p>kg 0,120</p> <p>botte 1/2</p> <p>kg pm</p> | <p>1) Mettre en place le poste de travail.</p> <p>2) ----- et ----- les pommes de terre.</p> <p>3) Préparer les magrets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ----- les magrets de canard,</li> <li>• les -----</li> <li>• les quadriller (inciser le reste de graisse).</li> </ul> <p>4) Confectionner la sauce gastrique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• -----</li> <li>• -----</li> <li>• -----</li> </ul> <p>5) Marquer en cuisson les pommes de terre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- écraser à la fourchette,</li> <li>- assaisonner avec un beurre noisette et le jus de citron,</li> <li>- mouler dans des GO 125.</li> </ul> <p>6) Sauter les magrets en respectant l'appoint de cuisson.</p> <p>7) Dresser sur plat.</p> |  |
| <b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |          | <b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| 1 sauteuse, 1 russe, 1 poêle,<br>1 planche à découper                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |          | -----                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Compléter les parties grisées.

Annexe N°2

| FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION               |       |             |                                     |
|----------------------------------------------|-------|-------------|-------------------------------------|
| INTITULÉ                                     |       | Responsable | Nombre de couverts                  |
| Flognarde aux pommes                         |       | .....       | 8                                   |
| MATIÈRES PREMIÈRES                           | UNITÉ | QUANTITÉ    | TECHNIQUES DE RÉALISATION           |
| <b>Appareil à Flognarde</b>                  |       |             | 1) .....                            |
| - Beurre                                     | kg    | 0,100       | 2) .....                            |
| .....                                        | pièce | 8           | 3) Tailler les pommes en quartiers. |
| .....                                        | l     | 0,80        | 4) Sauter les pommes.               |
| - Farine                                     | kg    | 0,200       | 5) .....                            |
| - Sel                                        | ..... | PM          | 6) Réaliser l'appareil à Flognarde. |
| - Sucre                                      | kg    | 0,200       | 7) Chemiser les moules.             |
| <b>Éléments de base</b>                      |       |             | 8) Garnir le moule à manqué.        |
| .....                                        | kg    | 0,400       | 9) .....                            |
| - Beurre                                     | kg    | 0,050       |                                     |
| - Sucre                                      | kg    | 0,030       |                                     |
| - Rhum                                       | l     | 0,002       |                                     |
| MATÉRIEL DE PRÉPARATION                      |       |             | MATÉRIEL DE DRESSAGE                |
| 1 moule à manqué, ....., 1 sauteuse, 1 fouet |       |             | .....                               |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser.

## FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

Annexe N° 3

### INTITULÉ DES PRÉPARATIONS

- 1 – Magret de canard au miel, écrasée de pommes de terre aux olives.
- 2 – Flognarde aux pommes.

### PROGRESSION

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| <b>8 h</b>                     |    |
|                                | 15 |
|                                | 30 |
|                                | 45 |
| <b>9 h</b>                     |    |
|                                | 15 |
|                                | 30 |
|                                | 45 |
| <b>10 h</b>                    |    |
|                                | 15 |
|                                | 30 |
|                                | 45 |
| <b>11 h</b>                    |    |
|                                | 15 |
|                                | 45 |
| <b>Dernière<br/>Demi-heure</b> |    |
|                                | 15 |

Service :

Observations :

Indiquer le temps de cuisson de la Flognarde .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2<sup>ème</sup> partie : Technologie culinaire, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise et de son environnement

### 2.1 – Embauche d'un cuisinier

*Le chef souhaite embaucher un cuisinier pour une courte période. Il hésite entre deux types de contrats : le contrat d'extra et le contrat saisonnier.*

Vous consultez la convention collective des hôtels, cafés et restaurants (document 1).

#### Article 14 de la Convention Collective des Hôtels, Cafés et Restaurants Document n°1

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 qui, par nature, est temporaire, est régi par les dispositions légales en vigueur. 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... 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°) Saisonnier

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 dates à peu près fixes en fonction du rythme des saisons ou des modes de vies collectifs.

Vous répondez aux questions ci-dessous en vous aidant du document 1 et de vos connaissances.



2.1.1 - Préciser la durée maximale d'un emploi en extra.

.....

2.1.2 - Relever la condition nécessaire pour faire appel à un saisonnier.

.....

2.1.3 – Indiquer pour chaque situation le type de contrat adapté.

Accueil d'un groupe de 100 personnes pour 2 jours

employé en extra

employé en saisonnier

Contrat d'une semaine pour les fêtes locales annuelles

employé en extra

employé en saisonnier

Embauche pour 3 mois durant l'été

employé en extra

employé en saisonnier

Banquet pour un mariage

employé en extra

employé en saisonnier

2.1.4 – Préciser deux documents que l'employeur devra remettre à un employé à la fin de son contrat comme saisonnier.

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

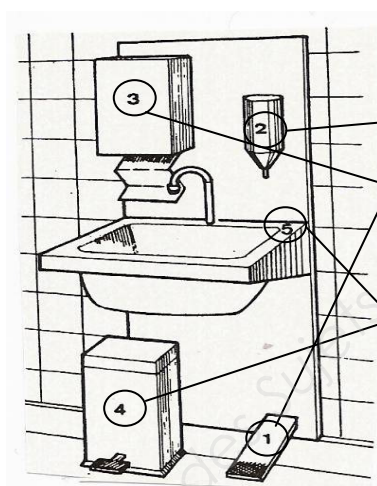
## 2.2 – Démarche qualité

Dans le cadre de la démarche qualité, le chef applique la législation en vigueur quant aux règles d'hygiène et aux mesures de sécurité.

 2.2.1 – Rappeler quatre règles d'hygiène à respecter en cuisine.

- .....
- .....
- .....
- .....

2.2.2 - Identifier les différents éléments du poste de lavage des mains ci-dessous.



1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....

2.2.3. - Donner deux situations de travail qui exigent un lavage des mains antiseptique.

- .....
- .....


2.2.4. - Rappeler deux principes de « la marche en avant » à respecter lors de la mise en place de votre poste de travail.

- .....
- .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2.3 – Analyse du menu

Vous souhaitez vérifier la répartition des groupes d'aliments proposé dans le menu.

 2.3.1 – Indiquer le ou les groupes d'aliments pour chaque plat en mettant une croix dans la ou les cases correspondantes.

| GROUPES<br>PLATS                                             | Viandes,<br>poissons, œufs          | Lait et produits<br>laitiers | Aliments sucrés<br>et aliments<br>féculents | Matières<br>grasses                 | Fruits et<br>légumes                |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Salade de gésiers et<br>asperges au vinaigre<br>de framboise | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     | <input type="checkbox"/>                    | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Magret de canard au<br>miel                                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>     | <input type="checkbox"/>                    | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Écrasée de pommes<br>de terre                                | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>     | <input type="checkbox"/>                    | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Fromage<br>ROCAMADOUR                                        | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>     | <input type="checkbox"/>                    | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Flognarde aux<br>pommes                                      | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>     | <input type="checkbox"/>                    | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |

2.3.2. - Identifier le(s) groupe(s) d'aliment(s) en excès et le(s) groupe(s) d'aliment(s) manquant(s).

- Groupe(s) en excès : .....
- Groupe(s) manquant(s) : .....

2.3.3. – Préciser les constituants nutritifs principaux et leur rôle dans l'organisme en complétant le tableau ci-dessous.

| Menu                       | Constituants nutritifs principaux | Rôle principal dans l'organisme |
|----------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Magret de canard           |                                   |                                 |
| Écrasée de pommes de terre |                                   |                                 |
| Fromage Rocamadour         |                                   |                                 |



## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 2.4 – Préparation du magret de canard au miel

Vous devez réaliser le magret de canard au miel. Auparavant, un collègue vous interpelle sur les différentes familles de volailles.



2.4.1 - Préciser pour les différentes volailles citées ci-dessous si elles font partie de la famille des volailles à chair brune ou des volailles à chair blanche.

|          |                                      |                                        |
|----------|--------------------------------------|----------------------------------------|
| Poulet   | <input type="checkbox"/> chair brune | <input type="checkbox"/> chair blanche |
| Canard   | <input type="checkbox"/> chair brune | <input type="checkbox"/> chair blanche |
| Oie      | <input type="checkbox"/> chair brune | <input type="checkbox"/> chair blanche |
| Coquelet | <input type="checkbox"/> chair brune | <input type="checkbox"/> chair blanche |
| Coq      | <input type="checkbox"/> chair brune | <input type="checkbox"/> chair blanche |

Le chef cuisinier vous demande de préparer la commande de différents produits chez le volailler de l'entreprise. Vous disposez de la demande d'achat (Document 2) et des extraits du tarif proposé en ligne par le fournisseur (Document 3).

#### Document n°2

| Demande N°                       | 48     | Rédigée le   | 11 juin 2013  | Fournisseur souhaité | Volailleur à domicile |
|----------------------------------|--------|--------------|---------------|----------------------|-----------------------|
| Par                              | Pierre | Pour le      | urgent        |                      |                       |
| Désignation                      | Quant. | Unité        | Prix Unitaire | Remarque             |                       |
| <i>Cailles</i>                   | 48     | <i>pièce</i> |               |                      |                       |
| <i>Cuisses de poulet</i>         | 8      | <i>Kg</i>    |               |                      |                       |
| <i>Gésiers de canard confits</i> | 3      | <i>Kg</i>    |               |                      |                       |
| <i>Magrets de canard</i>         | 5      | <i>Kg</i>    |               |                      |                       |
| <i>Cuisses de canard</i>         | 8      | <i>Kg</i>    |               |                      |                       |
| <i>Blancs de poulet</i>          | 4      | <i>Kg</i>    |               |                      |                       |
| <i>Blancs de dinde</i>           | 6      | <i>kg</i>    |               |                      |                       |
|                                  |        |              |               |                      |                       |
|                                  |        |              |               |                      |                       |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document n°3

| <b>Le volailler</b><br><b>à domicile</b><br><i>Livraison de vos volailles depuis notre basse-cour</i>                                             |                                                                              |   |                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Achat demi-gros</b><br><i>Sélection de produits</i>                                                                                            | <b>Livraison sous 48 h</b><br><i>Dans toute la France</i>                    | <b>Colis frigorifiques</b><br><i>Fraîcheur garantie jusqu'à 24 heures après la livraison</i>                                                                          | <b>Mon panier</b><br>0 article Total 0.00 €   |
| Livraison<br>Livraison GRATUITE à partir de 100€ d'achats                                                                                         | <b>Cailles</b><br>Référence <b>Ca148</b><br>Origine France                   | Colis 6 cailles                                                                                                                                                       | Prix colis 7.00 €<br>Prix détail pièce 1.50 € |
| Points de fidélité<br>Découvrez notre programme de fidélité                                                                                       | <b>Cuisses de poulet</b><br>Référence <b>CP220</b><br>Origine France         | Colis 10 kg                                                                                                                                                           | Prix colis 45.00 €<br>Prix détail kg 5.50 €   |
| Idées recettes<br>Voir toutes nos idées recettes                                                                                                  | <b>Gésiers de canard confits</b><br>Référence <b>GCC12</b><br>Origine France | Colis 3 kg                                                                                                                                                            | Prix colis 40.10 €<br>Prix détail kg 15.20 €  |
| <br>Paiement sécurisé par carte bancaire                       | <b>Magret de canard</b><br>Référence <b>MC58</b><br>Origine France           | Colis 10 kg                                                                                                                                                           | Prix colis 125.00 €<br>Prix détail kg 14.00 € |
|                                                                                                                                                   | <b>Cuisses de canard</b><br>Référence <b>CC120</b><br>Origine France         | Colis 10 kg                                                                                                                                                           | Prix colis 72.00 €<br>Prix détail kg 8.30 €   |
|                                                                                                                                                   | <b>Blancs de poulet</b><br>Référence <b>BP369</b><br>Origine France          | Colis 3 kg                                                                                                                                                            | Prix colis 12.50 €<br>Prix détail kg 5.80 €   |
|                                                                                                                                                   | <b>Blancs de dinde</b><br>Référence <b>BD378</b><br>Origine France           | Colis 3 kg                                                                                                                                                            | Prix colis 12.10 €<br>Prix détail kg 5.35 €   |
| Les produits mis en vente proviennent <b>exclusivement</b> de nos élevages: les animaux sont nés et élevés par nos soins, dans nos exploitations. |                                                                              |                                                                                                                                                                       |                                               |

2.4.2 – Préparer et valoriser la commande à passer auprès de « Le volailler à domicile ».

| Articles   | Référence | Unité | Px Unitaire | Quantité | Coût |
|------------|-----------|-------|-------------|----------|------|
|            |           |       |             |          |      |
|            |           |       |             |          |      |
|            |           |       |             |          |      |
|            |           |       |             |          |      |
|            |           |       |             |          |      |
|            |           |       |             |          |      |
|            |           |       |             |          |      |
|            |           |       |             |          |      |
|            |           |       |             |          |      |
| Prix total |           |       |             |          |      |

2.4.3 – Préciser si les montants unitaires indiqués sont :

Hors-Taxe

Toutes Taxes Comprises

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Vous souhaitez réaliser un fond brun de volaille frais pour la sauce gastrique au miel.*

- ✍ 2.4.4 - Indiquer les différentes étapes de fabrication d'un fond brun frais dans l'extrait de fiche technique ci-dessous.

### Composition

- Carcasses de volaille
- Oignons
- Carottes
- Bouquet garni
- Tomates
- Ail
- Eau

### Étapes de fabrication

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

*Le chef de cuisine vous suggère d'utiliser un fond brun P.A.I.*

- ✍ 2.4.5 - Définir ce sigle et donner deux raisons pour lesquelles le chef vous propose d'utiliser un fond brun P.A.I.

- P..... A..... I.....
- Raison 1 : .....
- Raison 2 : .....

*Vous avez réalisé la sauce gastrique selon les recommandations du chef ; celui-ci vous fait remarquer que le vin et les différents alcools sont souvent utilisés en cuisine, notamment pour les sauces. Il vérifie à cette occasion vos connaissances sur ce sujet.*





- ✍ 2.4.6 - Proposer une utilisation culinaire pour chaque vin et alcool indiqués.

| Vin - Alcool        | Utilisation culinaire         |
|---------------------|-------------------------------|
| Exemple : Vin blanc | Sauce vin blanc, Beurre blanc |
| Vin rouge           |                               |
| Cognac              |                               |
| Grand Marnier       |                               |
| Porto               |                               |
| Rhum                |                               |
| Amaretto            |                               |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La cuisson du canard peut être réalisée de différentes façons. Avant de vous confier la préparation des magrets, vous échangez avec le chef sur les différents modes de cuisson adaptés au canard.

✂ 2.4.7 - Indiquer les modes de cuisson correspondant à chacune des recettes ci-dessous.

| Recettes                                                                                                                          | Mode de cuisson |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <br><i>EXEMPLE : cuisse de canard aux olives</i> | braiser         |
| <br>Pot au feu de canard et légumes croquant     |                 |
| <br>Magret de canard aigre-doux                 |                 |
| <br>Canard à l'orange                          |                 |

### 2.5 – Préparation de l'écrasée de pommes de terre

Vous réalisez à l'avance l'écrasée de pommes de terre. Le four micro-ondes peut être utilisé pour décongeler rapidement des aliments surgelés, ou réchauffer un plat cuisiné. Vous l'utilisez pour réchauffer l'écrasé de pommes de terre juste avant le service.

✂ 2.5.1 - Compléter le schéma de l'enceinte micro-ondes ci-dessous à l'aide de la liste de mots indiqués.

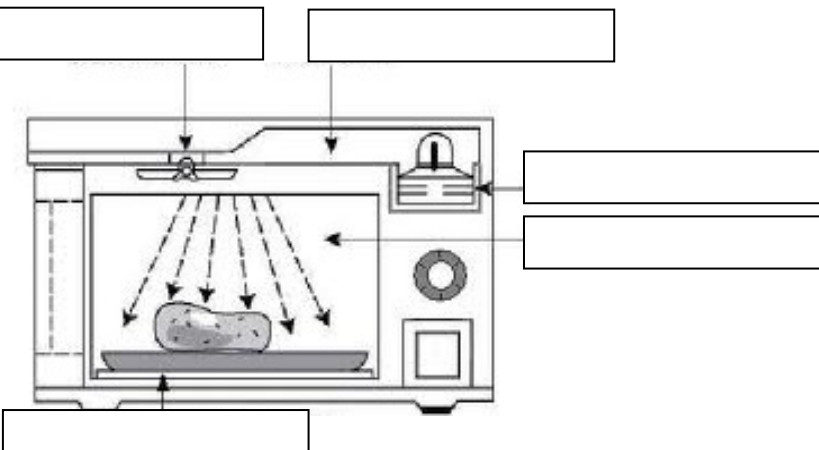
Plateau en verre

Magnétron

Agitateur d'ondes

Guide d'ondes

Enceinte



## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

✎ 2.5.2 – Indiquer la raison pour laquelle un récipient en acier inoxydable ne peut pas être utilisé pour réchauffer dans un four micro-ondes.



2.5.3 – Énoncer deux avantages et deux inconvénients de la cuisson des aliments avec un four micro-ondes.

### Avantages



### Inconvénients



## 2.6 – Préparation de la Flognarde aux pommes

*Pour la réalisation de la Flognarde aux pommes, vous utilisez du lait. Il existe différents codes couleurs sur les bricks de lait.*

✎ 2.6.1 – Déterminer les types de lait correspondant aux différents codes couleurs énumérés ci-dessous.

Code couleur « jaune »



Lait cru

Code couleur « bleu »



Code couleur « rouge »



Code couleur « vert »



2.6.2 – Citer deux variétés de pommes pouvant être utilisées pour la fabrication de la Flognarde aux pommes.



L'appareil de la Flognarde ressemble à un appareil à crème prise sucrée.

✎ 2.6.3 – Citer deux utilisations culinaires où l'on utilise l'appareil à crème prise sucrée ou salé.



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE








## 2.7 – Stockage des denrées

*Vous êtes chargé(e) de ranger les denrées non utilisées par gamme de produits en respectant leur mode de conservation.*

 2.7.1 – Classer les denrées suivantes, dans le tableau ci-dessous.

*Magret frais/ pomme de terre crue sous vide/ pomme golden/ asperges en boîte/ gésiers cuit sous vide/ ail surgelé.*

| 1 <sup>ère</sup> gamme                                                            | 2 <sup>ème</sup> gamme                                                            | 3 <sup>ème</sup> gamme                                                            | 4 <sup>ème</sup> gamme                                                              | 5 <sup>ème</sup> gamme                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |
|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |


## 2.8 – Les modes de paiement

*Le gérant du restaurant a remarqué, depuis plusieurs mois, une très forte augmentation du paiement des clients par titres-restaurant. Un article dans un magazine professionnel confirme l'évolution de ce mode de paiement.*

Les premiers titres-restaurant sont apparus en France au début des années 60. Aujourd'hui, plus de 63 000 restaurateurs acceptent ce mode de paiement qui représente 10 % du chiffre d'affaires de la restauration commerciale. Sauf en hôtellerie restauration, les employeurs ne sont pas tenus de contribuer aux frais de repas de leurs salariés. Toutefois, la majorité d'entre eux participent, à travers les titres-restaurant, à ces frais.

Le titre-restaurant est utilisé uniquement par les salariés et les jours ouvrables : un ticket par jour pour régler un repas chaud. Le restaurateur reçoit le titre-restaurant pour règlement de la note et il doit le transmettre à l'organisme émetteur pour en percevoir le montant. L'entreprise prend à sa charge entre 50 et 60 % de la valeur du titre-restaurant, le reste est payé par le salarié.

*D'après un article de 60 millions de consommateurs.*

 2.8.1. - Préciser la part que représentent les titres restaurant dans le chiffre d'affaires de la restauration.

➤ .....

2.8.2. - Énoncer les 2 conditions nécessaires à l'utilisation d'un titre restaurant.

➤ .....

➤ .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.8.3. - Préciser la démarche que doit entreprendre le restaurateur pour se faire payer le titre restaurant.

- .....

2.8.4. - Indiquer le pourcentage du titre restaurant qui reste à la charge du salarié.

- .....

2.8.5. - Préciser deux autres moyens de paiement utilisés pour régler les notes de restaurant.

- .....
- .....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCEREN