



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.

CORRIGÉ

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	Hôtel restaurant 4* « Les Marmottes »
Forme	SARL
Au capital de	20 000 €
Adresse	36 rue des Ponts neufs 73260 Les Saisies
Gérant	Monsieur HÉRY
Activité	Hôtel restaurant
Code NAF – (APE)	553 A
SIREN	123 456 789

L'hôtel restaurant 4* « Les Marmottes » situé aux Saisies dans les Alpes accueille une clientèle cosmopolite. Le restaurant d'une capacité de 50 couverts, propose une cuisine gastronomique et régionale. L'établissement offre des prestations complémentaires telles que séminaires et repas banquets.

Vous êtes embauché(e) en tant que commis de restaurant. Le maître d'hôtel vous accompagne pour rencontrer les différents membres du personnel.

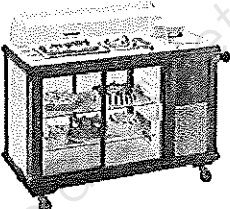



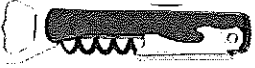

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE DE SERVICE (32 points)

1. Le mobilier et le matériel :

3 points

1.1. L'entreprise vient de recevoir du mobilier et du matériel pour le restaurant, le maître d'hôtel les réceptionne et vous demande de les identifier.

0.5 pt x 6 = 3 pts

		
A- chariot de desserts	B- panier à vin	C- fourchette à escargots
		
D- verre à Bourgogne	E- limonadier, sommelier	F- couverts à poisson

CORRIGÉ

2. Les boissons

11 points

2.1. Vous accompagnez le sommelier pour réaliser la cave du jour. Il contrôle vos connaissances sur les vins et les accords mets-vins.

Compléter les tableaux suivants :

0.5 pt x 10 = 5 points

APPELLATION	RÉGION	COULEUR
<i>Exemple : Muscadet</i>	<i>Vallée de la Loire</i>	<i>Blanc</i>
Saumur Champigny	<i>Vallée de la Loire</i>	<i>rouge</i>
Tavel	<i>Vallée du Rhône</i>	<i>rosé</i>
Saint Amour	<i>Beaujolais</i>	<i>rouge</i>
Sauternes	<i>Bordelais</i>	<i>blanc</i>
Pommard	<i>Bourgogne</i>	<i>rouge</i>

0.25 pt x 4 = 1 point

PLAT	TYPE DE VIN ADAPTÉ AU PLAT
<i>Exemple : brochet au beurre blanc</i>	<i>Vin blanc sec</i>
Terrine de foie gras	<i>Vin blanc moelleux ou liquoreux</i>
Magret de canard sauce au poivre	<i>Vin rouge corsé, charpenté</i>
Plateau de fruits de mer	<i>Vin blanc sec</i>
Moelleux au chocolat	<i>Vin effervescent, vin doux naturel, vin liquoreux</i>

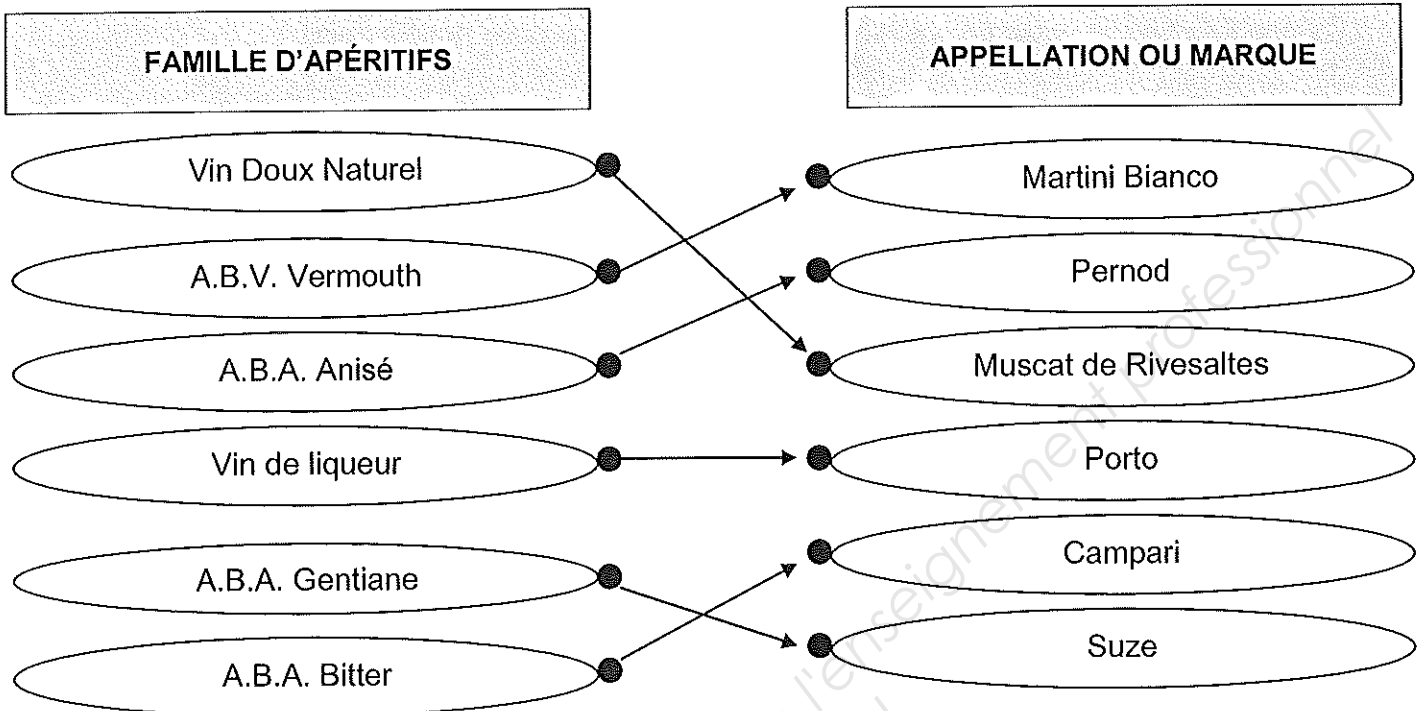
2.2. Le chef barman vous présente la carte des eaux de vie et des liqueurs du bar. Il vous demande de classer les boissons proposées dans le tableau ci-dessous :

0.25 pt x 12 = 3 points

DÉNOMINATION	FAMILLE	PROVENANCE
<i>Exemple : Irish Whiskey</i>	<i>Eau de vie de céréales</i>	<i>Irlande</i>
Rhum	Eau de vie de plantes	Guadeloupe, Martinique, Guyane, Réunion
Téquila	Eau de vie de plantes	Mexique
Cognac	Eau de vie de vin	France, Charente, Charente Maritime
Cointreau	Liqueur	France, Saint Barthélemy d'Anjou Angers, Maine-et-Loire
Calvados	Eau de vie de cidre	France, Normandie
Grand Marnier	Liqueur	France, Ile de France, Neauphle-Le-Château

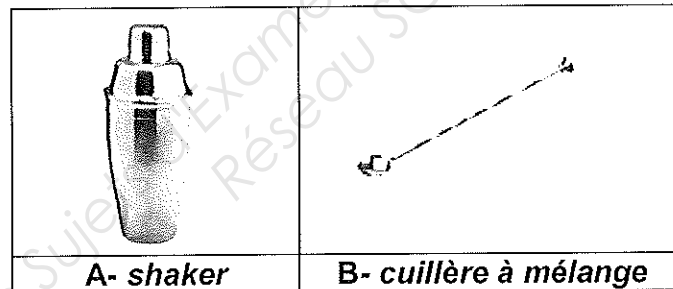
CORRIGÉ

Le chef barman vous demande de lui proposer le produit adapté à chaque famille de boissons en le reliant par une flèche : 0.25 pt x 6 = 1.5 points



Vous devez reconnaître le matériel ci-dessous :

0.25 pt x 2 = 0.5 point



3. Les fromages :

8 points

3.1. Le restaurant propose un chariot de fromages A.O.P. Le maître d'hôtel a fixé des objectifs de vente, d'où la nécessité d'avoir une bonne connaissance des produits.

Compléter le tableau suivant :

0.5 pt x 12 = 6 points

APPELLATION	LAIT	FAMILLE (pâte et croûte)	RÉGION
Beaufort, Abondance	vache	Pâte pressée cuite	Rhône-Alpes
Livarot	Vache	Pâte molle Croûte lavée	Normandie
Chaource	vache	Pâte molle Croûte fleurie	Champagne
Valençay	chèvre	Pâte naturelle Croûte cendrée	Centre
Roquefort	Brebis	Pâte persillée	Midi Pyrénées Aveyron, Rouergue
Tome des Bauges Reblochon	vache	Pâte pressée non cuite	Rhône-Alpes

CORRIGÉ

3.2. Citer quatre produits d'accompagnement pour un chariot de fromages.

0.5 pt x 4 = 2 points

→ pain au noix, aux raisins, confiture, miel, raisins secs, noix, raisins frais
(liste non exhaustive)

4. Manifestations particulières :

3.5 points

4.1. L'entreprise organise des manifestations particulières. Retrouver les termes qui correspondent aux définitions, parmi la liste suivante :

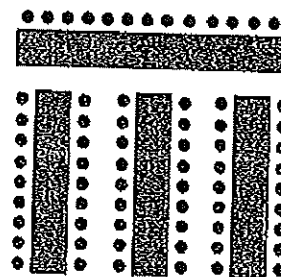
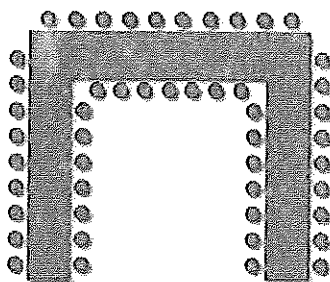
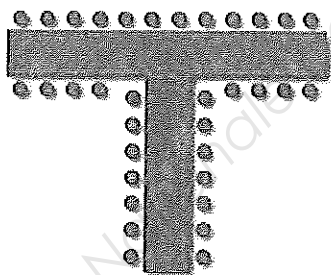
0.5 pt x 4 = 2 points

- séminaire - banquet - cocktail - buffet

TERME	DÉFINITION DES TERMES
<i>banquet</i>	Repas réunissant un grand nombre de convives (minimum 15 personnes, maximum 1000 personnes ou plus) auxquels est servi un menu unique réservé à l'avance.
<i>buffet</i>	Désigne une grande table où sont présentés les mets et les boissons à servir.
<i>séminaire</i>	C'est une réunion de travail ou de formation. L'effectif moyen est de 10 à 30 personnes et d'une durée allant généralement de 3 à 5 jours.
<i>cocktail</i>	Les convives consomment généralement debout des boissons apéritives avec ou sans alcool ainsi que des canapés salés et sucrés.

4.2. Nommer les différentes dispositions de tables utilisées par l'entreprise :

0.5 pt x 3 = 1.5 points



A- en T

B- en U

C-... en râteau ou en peigne

CORRIGÉ

5. Les arts de la table :

1.5 points

0.5 pt x 3 = 1.5 points

Actuellement, le buffet de petits déjeuners propose les produits suivants : *boissons chaudes, viennoiseries, pains, beurre, sucre, miel, confitures, jus de fruits, corbeille de fruits*. Pour satisfaire la clientèle britannique de plus en plus importante, votre maître d'hôtel vous demande de suggérer trois autres produits.

→ *Céréales, porridge, filets de haddock, œufs brouillés, œufs frits au bacon, saucisses, toasts, marmelade d'orange et citron (liste non exhaustive)...*

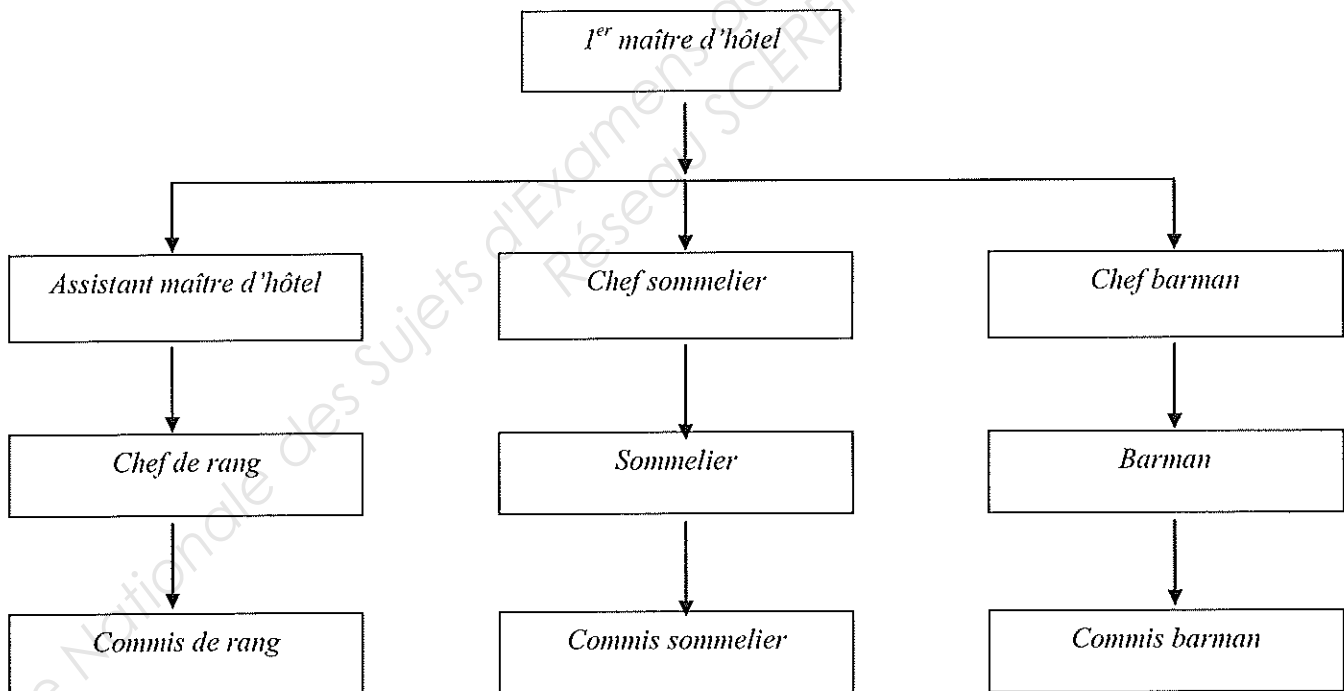
6. Le personnel :

5 points

0.5 pt x 10 = 5 points

Vous avez rencontré plusieurs membres du personnel de l'établissement lors de votre 1^{ère} journée de travail. Le 1^{er} maître d'hôtel vous demande de compléter l'organigramme ci-dessous à l'aide de la liste suivante :

- chef barman
- chef de rang
- commis sommelier
- barman
- chef sommelier
- commis de rang
- sommelier
- commis barman
- assistant maître d'hôtel
- 1^{er} maître d'hôtel



CORRIGÉ

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

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

Vous êtes chargé de dresser les tables pour le petit déjeuner. Parmi les aliments se trouvent : du miel, des céréales, du lait demi écrémé, du pain, salade de fruits frais, du beurre, du jambon.

Dans le tableau ci-dessous :

1.1. Compléter la colonne n°1 en retrouvant le groupe d'aliments correspondant aux denrées proposées. **0,5 x 6 = 3 Points**

1.2. Replacer les constituants alimentaires de la liste ci-dessous dans la colonne n°2. **0,5 x 6 = 3 Points**

Fibres, lipides, protides, glucides complexes, calcium, glucides simples.

	colonne n°1	colonne n°2
Aliments du petit déjeuner	Nom du groupe d'aliments.	Nom du constituant principal contenu.
Jambon	VPO	Protides
Lait demi écrémé	Produits laitiers	Calcium
Céréales, pain	Féculents céréales	Glucides complexes
Miel	Produits sucrés	Glucides simples
Beurre	Corps gras	Lipides
Salade de fruits	Fruits et légumes	Fibres ou vitamines ou minéraux

1.3. Citer un rôle du calcium dans l'organisme. **0,5 Point**

Constitution du squelette, solidification des os et des dents

CORRIGÉ

Voici un extrait de la table de composition de certains produits laitiers.

Composition pour 100g

	Protides (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Calcium (mg)
Lait pasteurisé entier	3,3	5	3,4	125
Lait pasteurisé demi écrémé	3,5	5	1,7	125
Lait pasteurisé écrémé	3,7	5	0,2	130
Yaourt ordinaire	4,2	5	1	174
Fromage blanc	9	5	11	80
Gruyère	29	2,5	22	750

Sciences appliquées aux aliments à la nutrition et à l'hygiène, éditions Foucher

- 1.4. Calculer la valeur énergétique en kilojoules de 100 g de lait pasteurisé demi écrémé en vous aidant de la table de composition ci-dessus en complétant le tableau suivant.
(0,25 x 8 = 2 Pts + 0,5 Pt valeur énergétique totale avec unité) = 2,5 Points

Constituant	Valeur énergétique en kJ/g	Quantité en gramme de chaque constituant du lait	Total
Protides	1 g de protide apporte 17 kJ	3,5	59,35 kJ
Glucides	1 g de glucide apporte 17 kJ	5	85 kJ
Lipides	1 g de lipide apporte 38 kJ	1,7	64,6 kJ
Valeur énergétique totale			209,10 kJ

La salade de fruits frais est composée de pommes, bananes, kiwis et oranges. Vous constatez un noircissement de certains fruits.

- 1.5. Expliquer le phénomène observé.

0,5 Point

Oxydation due à l'oxygène de l'air.

- 1.6. Donner deux conseils pour éviter le noircissement.

1 Point

Limiter le contact avec l'air, citronner, filmer, éplucher en dernière minute.....

L'orange comme tous les autres agrumes est riche en vitamines.

- 1.7. Citer la principale vitamine contenue dans l'orange et préciser son rôle dans l'organisme.

2 x 0,5 = 1 Point

Vitamine : **vitamine C.**

Rôle : **lutte contre les infections, contre la fatigue.**

CORRIGÉ

1.8. Entourer le pourcentage de l'apport énergétique journalier qui doit être apporté par le petit déjeuner.

25 %

30 %

35 %

40%

0,5 Point

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

Dès la fin du petit déjeuner, vous rangez le beurre et le lait dans la chambre froide positive commune à tous les produits frais. Sur ces produits est apposée une D.L.C. Les céréales sur lesquelles est notée une D.L.U.O sont rangées dans une armoire.

2.1. Expliquer les sigles :

2 x 1 = 2 Points

- D.L.C : date limite de consommation
- D.L.U.O : date limite d'utilisation optimale

2.2. Cocher la température de stockage des produits frais.

1 Point

- 5 °C à 0 °C
- 0°C à + 4°C
- + 6°C à + 8°C

2.3. Citer le rôle du froid positif sur les bactéries.


1 Point

Ralentir le développement microbien.

CORRIGÉ

A la fin de votre service, vous devez réaliser l'entretien du plan de travail de l'office. Vous utilisez le produit présenté ci-dessous :

BACTER 60 Détergent, bactéricide,
Virucide, fongicide
Agréé contact alimentaire



Usage autorisé pour la désinfection bactéricide et fongicide des plans de travail, du matériel de transport, du matériel de stockage.

Mode opératoire
Diluer la solution dans l'eau à 20 °C en respectant les doses de 20 ml par litre d'eau. Frotter et laisser agir 5 min puis rincer à l'eau claire.

Précautions à prendre
Irritant pour les yeux.
Conserver hors de portée des enfants.
Stocker à l'abri de la lumière.

2.4. Entourer la catégorie à laquelle appartient le produit Bacter 60.

1 Point

Détergent

Détergent-désinfectant

Décapant

Détartrant

2.5. Donner la signification du pictogramme représenté sur l'étiquette du produit.

1 Point



Corrosif

CORRIGÉ

Ce produit a une action bactéricide et fongicide.

2.6. Expliquer ces deux termes.

2 x 0,5 = 1 Point

Bactéricide : Qui tue les bactéries.

Fongicide : Qui tue les champignons microscopiques.

Pour assurer le nettoyage et la désinfection du plan de travail de l'office, vous devez respecter le T.A.C.T. Chaque lettre représente un paramètre d'efficacité.

2.7. Compléter le tableau ci-dessous.

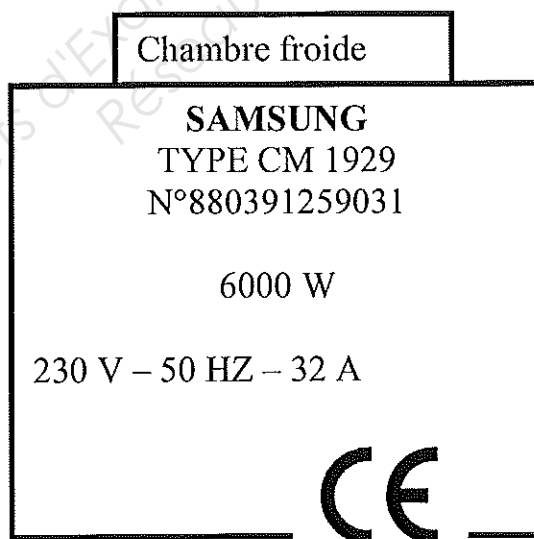
0,5 x 6 = 3 Points

	Paramètres d'efficacité apportés par le Bacter 60
Température	20°C
Action mécanique	Frotter
Concentration	20 ml de produit par litre d'eau
Temps d'action	5 min

3. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et sécurité

(10 points)

Vous utilisez la chambre froide dont la plaque signalétique est la suivante :



CORRIGÉ

3.1 Compléter le tableau ci-dessous.

0,25 x 8 = 2 Points

Lettre symbole	Valeur	Unité électrique	Grandeur mesurée
W	6000	WATT	PUISSANCE
A	32	Ampère	INTENSITE
v	230 V	VOLT	Tension

Votre maître d'hôtel vous demande d'effectuer la mise en place du jambon pour le petit déjeuner. Pour cela vous utilisez une trancheuse à jambon.

3.2 Compléter le tableau en identifiant les dangers du courant électrique liés à l'utilisation de la trancheuse à partir des définitions proposées. 1 x 2 = 2 Points

	Les dangers liés au courant électrique	Définitions
Risques humains	* électrisation	Décharge électrique n'entraînant pas la mort mais pouvant occasionner picotements, brûlures, téτανisation des muscles, chute de l'individu, contractions cardiaques.
	* électrocution	Décharge électrique importante pouvant entraîner la mort.

3.3 Citer 2 dispositifs indispensables pour assurer la sécurité électrique et protéger l'utilisateur.

0,5 x 2 = 1 Point

Prise de terre, disjoncteur différentiel, coup de poing d'arrêt d'urgence

Vous êtes témoin d'une coupure grave avec la trancheuse.

3.4 Citer deux numéros à appeler en cas d'accident pour alerter les secours.

0,5 x 4 = 2 Points

Numéro d'appel	Organisme de secours
15	Samu
18	Pompiers

3.5 Classer dans un ordre chronologique les actions à mener auprès de la victime.

2 Points (aucune erreur admise)

Examiner - Secourir - Protéger - Alerter

- 1 Protéger - 2 Examiner - 3 Secourir - 4 Alerter
(Alerter en 3 et secourir en 4 peut également être accepté)

3.6 Énoncer deux règles de sécurité indispensables pour effectuer l'entretien du trancheur à jambon.

1 Point

- Débrancher l'appareil avant nettoyage
- gants de protection en mailles de fer

CORRIGÉ

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

1. Environnement économique et juridique (3 points)

À l'aide de l'extrait du registre du commerce et des sociétés (RCS) qui figure en page 2/21 du sujet, répondre aux questions suivantes :

- 1.1. Identifier la raison sociale de cette entreprise. (0,5 point)
Les Marmottes
- 1.2. Identifier son siège social. (0,5 point)
36, rue des ponts neufs 73260 Les Saisies
- 1.3. Indiquer le capital de l'entreprise. Expliquer à quoi sert le capital d'une entreprise. (1 point)
20 000€. Le capital est la somme apportée par le ou les associés pour créer l'entreprise.
- 1.4. Identifier le statut juridique de l'entreprise. (0,5 point)
SARL
- 1.5. Citer deux autres formes juridiques d'entreprise. (0,5 point)
Entreprise individuelle, entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée, société anonyme.... Acceptez les sigles : EURL, SA...

2. ENVIRONNEMENT SOCIAL (8.5 points)

- 2.1. Identifier l'employeur. (0,5 point)
SARL Les marmottes
- 2.2. Identifier le salarié. (0,5 point)
Hugues BILLET
- 2.3. Rechercher l'intérêt de la période d'essai d'un mois prévue au contrat :
- pour l'employeur : *vérifier les capacités, compétences du salarié.* (1 point)
- pour le salarié : *vérifier si le travail correspond à ses attentes.* (1 point)
- 2.4. Déterminer quel est le type de contrat dans l'extrait ci-dessus. (0,5 point)
CDI.
- 2.5. Donner la signification du sigle CDD. (0,5 point)
Contrat à durée déterminée
- 2.6 Expliquer la différence entre un CDD et un CDI au niveau de la durée du contrat. (1 point)
Le CDD, la date de départ et de fin est connue. Le CDI est conclu sans qu'il soit prévu le terme.

CORRIGÉ

2.7. L'employeur souhaite rémunérer son salarié 5€/heure. Déterminer si ce salaire est possible et si non pourquoi ? (1,5 point)

Non, (0,5 point) Il doit obligatoirement le rémunérer au moins le SMIC (1 point).

2.8. Citer deux obligations à respecter par Monsieur BILLET. (1 point)

**Exécuter le travail demandé et respecter le règlement intérieur.
Accepter toute réponse logique**

2.9. Citer deux obligations à respecter par Monsieur HÉRY. (1 point)

Fournir le travail et rémunérer le salarié. Respecter le droit du travail, les lois en vigueur et la CCN

3. ENVIRONNEMENT COMMERCIAL (4.5 points)


Le restaurant a commandé le 12/04/2013 les éléments suivants à Nappes en folie :

- nappes vertes référence 145DX, vendues à la pièce, quantité 8 lots, prix unitaire 32 €.

- serviettes vertes référence 145SE, vendues en lot de 6, quantité 4, prix unitaire 28 €.

La marchandise est livrée le 15 mai 2013. Le bon de livraison indique exactement le contenu du colis.

Lors de l'ouverture du colis une nappe verte 145DX est abîmée.

	Nappes en folie 12 place des neiges 71000 Mâcon Tél: 03 85 36 98 51	Hôtel restaurant les Marmottes 36 rue des ponts neufs 73260 Les Saisies		
BON DE LIVRAISON				
N° client: 03645653453 Commande du 12/04/13				
Référence	Désignation	Unité	Quantité	Observations
145DX	nappes vertes	pièce	8	Lors de l'ouverture du colis une nappe verte 145DX est abîmée. Marchandise refusée.
145SE	serviettes vertes	Lot de 6	6	De plus, nous n'avons commandés que 4 lots de serviettes vertes. Refuse 2 lots.
Le : 15 mai 2013 Signature : M HÉRY				

CORRIGÉ

3.1. Identifier le client. (0,5 point)

Hôtel restaurant Les Marmottes

3.2. Identifier le fournisseur. (0,5 point)

Nappes en folie

3.3. Déterminer si la livraison est-elle conforme à la commande. (si non, justifier votre réponse)

(2 points)

Non. Lors de l'ouverture du colis une nappe verte 145DX est abîmée

4 lots de serviettes vertes commandée et non 6. Refuse 2 lots

3.4. Compléter le bon de livraison. (1 point)

0,5 pour date et signature, colonne observations 0.5 point.