



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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.

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

1 - Les services particuliers - 6 points

1.1 - 4 points

| MENU | Fourchette à poisson | Couteau à poisson | Fourchette à entremets | Couteau à entremets | Cuillère à entremets | Grande fourchette | Grand couteau | Grande cuillère |
|--|----------------------|-------------------|------------------------|---------------------|----------------------|-------------------|---------------|-----------------|
| Carpaccio de saint Jacques Mesclun et vinaigre balsamique | X | X | | | | | | |
| Pavé de bœuf grillé aux épices Légumes glacés | | | | | | X | X | |
| Assortiment de fromages français | | | X | X | | | | |
| Menez bré bavarois café et croquant au caramel | | | X | | X | | | |

1.2 – 2 points

- Organisation : Carcasse, prévision matériel, personnel.
- Maîtrise des coûts d'achats matière.

2 – Les fruits de mer - 4 points

| | |
|---------------|------------|
| Langoustines | Bigorneaux |
| Encornets | Merlans |
| Huitres | Crevettes |
| Crabes | Bulots |
| Palourdes | Sardines |
| Saint Jacques | Amandes |

3 - Les vins - 4 points

3.1 - 3 points

| Plat | Type de vin | Choix |
|--|---------------------|--------------------------------------|
| Carpaccio de saint Jacques Mesclun et vinaigre balsamique | Un vin blanc sec | AOC Sauternes AOC Sancerre |
| Pavé de bœuf grillé aux épices Légumes glacés | Un vin rouge corsé | AOC Fronsac AOC Alsace |
| Menez bré bavarois café et croquant au caramel | Un vin effervescent | AOC Muscadet AOC Crémant de Loire |

3.2 – 1 point

Le carafage permet à un vin de s'aérer et de gagner en arômes rapidement. Il est réalisé sur des vins jeunes, ou des vins présentant un nez assez fermé.

Un décantage permet de séparer les dépôts d'un vin, souvent pratiqués pour des vins évolués

4 – Les boissons alcoolisées – 8 points

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|------------------------------|
| Vermouth | Liqueur de fruits | Eau de vie de plantes |
| Noilly Prat | Grand Marnier | Rhum Dillon |
| Eau de vie de grains | Bitter | Liqueur de plantes |
| Jameson | Picon | Get 31 |
| Vin de liqueur | Anisé | Gentiane |
| Porto Fonseca | Berger blanc | Suze |

5 – Les fromages - 5 points

| Numéro | Nom | Famille | Lait | Région |
|--------|---------------------------|--------------------------------------|---------------|-----------------|
| ① | Livarot | Pâte molle croûte lavée | Vache | Normandie |
| ② | Beaufort | Pâte pressée cuite | Vache | Rhône Alpes |
| ③ | Poulligny Saint Pierre | Pâte molle croûte naturelle | Chèvre | Centre |
| ④ | Neufchâtel | Pâte molle croûte fleurie | Vache | Normandie |
| ⑤ | Fourme d'Ambert | Pâte persillée | Vache | Auvergne |

6 – Les boissons non alcoolisées – 5 points

4.2 – 3 points

| | |
|----------------------|--|
| Eau de source | L'eau de source ne garantit pas une minéralité stable. Sous la même marque les taux de minéralité peuvent varier. |
| Eau minérale | L'eau minérale est définie par sa pureté et a pour obligation d'avoir une composition minérale stable, garantie toute l'année. Elle est reconnue par l'Académie de Médecine comme ayant des propriétés bénéfiques en raison des minéralités spécifiques. |

6.2 – 2 points

Auvergne ○

Bretagne ○

Languedoc Roussillon ○

Italie ○



www.jamieoliver.com



<http://www.plancoet.fr/>



volvic-tourisme.com



www.perrier.com

2^{ème} Partie : SCIENCES APPLIQUÉES - 32 points

1 - Sciences appliquées à l'alimentation – 10,5 points

1.1 – (0,25 x 10) = 2,5 points

| Menu | Groupes d'aliments | Constituant alimentaire principal |
|---|--------------------------|--|
| Carpaccio de Saint Jacques | V.P.O. | Protides |
| Mesclun | Fruits et légumes crus | Vitamines – fibres - éléments minéraux |
| Pavé de bœuf grillé | V.P.O. | Protides |
| Haricots verts et carottes | Fruits et légumes cuits | Vitamines – fibres – éléments minéraux |
| Assortiment de fromages français | Produits laitiers | Calcium |
| Bavarois café (crème fraîche) | Corps gras | Lipides |
| Croquant au caramel | Produits sucrés | Glucides rapides |

1.2 – 2 points.

Ce menu n'est pas équilibré :

- il y a trop de V.P.O.
- il manque des féculents (aliments glucidiques).

1.3 – 2 points.

$$(15 \times 38) + (20 \times 17) + (0 \times 17) \times 2 = 1\ 820 \text{ kJ}$$

(0,5 pt) (0,5 pt) (0,5 pt) (0,5 pt)

1.4 – 1 point

Risque de maladies cardio-vasculaires – obésité – surcharge pondérale

1.5 – 1 point

- * Risque de cancer des voies digestives et du foie
- * Cirrhose du foie
- * Maladies du système nerveux et troubles psychiques (anxiété, dépression)

1.6 – 1 point

Coagulation des protéines.

1.7 – 1 point

Rôle constructeur : construction des muscles et des tissus.

2 - Sciences appliquées à l'hygiène – 11,5 points

2.1 – (2 x 0,5 pt) = 1 point

- * Température.
 - * Ouverture.
 - * Odeur.
- (toute réponse cohérente)

2.2 – 1 point

Le froid ralentit la multiplication des microorganismes.

2.3 – 1 point

Microorganismes aérobies à 30°C et staphylocoques dorés.

2.4 – 0,5 point

Risque de toxi-infection alimentaire avec nausées, diarrhées, vomissements.

2.5 – 1,5 point

- * Se laver les mains.
- * Ne pas rompre la chaîne du froid.
- * Respecter les températures de stockage et les durées de conservation des aliments.

2.6.1 – 0,5 point

Détergent –désinfectant alimentaire.

2.6.2 - (2 x 1 pt) = 2 points

- bactéricide : produit qui tue les bactéries.
- fongicide : produit qui tue les champignons.

2.6.3 - 1 point

Oui, il est utilisable pour l'entretien de la chambre froide car sur l'étiquette il est précisé que le produit est utilisable sur des surfaces alimentaires.

2.6.4 - 2 points

- * Le dosage.
- * Le temps de contact.
- * La température.
- * L'action mécanique (brossage, élimination des déchets importants).

2.6.5 – 1 point

Éliminer le produit et les salissures.

3 - Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et sécurité - 10 points

3.1 – 2 points

| Organe | Rôle |
|--------------------|--|
| Evaporateur | Absorbe la chaleur des aliments |
| Moteur compresseur | Fait circuler le fluide et le comprime. |
| Détendeur | Régule la circulation du fluide dans le circuit. |
| Condenseur | Elimine la chaleur vers l'extérieur. |

3.2 – 1 point

EVAPORATION → Gaz → liquide
CONDENSATION ← Liquide → Gaz

3.3 – (6 x 0,5 pt) = 3 points

| Symbole | Grandeur électrique | Unité électrique |
|---------|---------------------|------------------|
| P | Puissance | Watt |
| U | Tension | Volt |
| I | Intensité | Ampère |
| f | Fréquence | Hertz |

3.4 – (2 x 0,5 pt) = 1 point

- * Electrification.
- * Electrocutation.

3.5 – 3 points

- * Disjoncteur (0,5 pt) – coupe le circuit en cas de surintensité. (1 pt)
- * Prise de terre (0,5 pt) – dévie le courant vers la terre. (1 pt)

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

1 - Environnement social - 5 points

1.1 – 1 point

Il s'agit d'un contrat de travail à durée déterminée et ou saisonnier du 1^{er} juin 2014 au 31 août 2014 (soit trois mois)

1.2 – 1 point

Non car le contrat d'extra est un contrat signé pour effectuer une mission de quelques heures ou plusieurs journées consécutives.

1.3 – 1 point

L'employeur : La période d'essai permet à l'employeur d'évaluer les compétences du salarié.

Le salarié : La période d'essai permet au salarié d'apprécier si les fonctions occupées lui conviennent.

1.4 – 1 point

Elles s'appellent les cotisations salariales pour financer l'assurance maladie, chômage et retraite. On obtient alors le salaire net. (si réponse charges ou retenues sans le terme salariales alors 0,5 point)

1.5 – 1 point

- de l'employeur : un licenciement
- du salarié : une démission

2 - Environnement commercial - 7 points

2.1 – 1 point

6 cartons de 6 bouteilles soit 36 bouteilles achetées.

2.2 – 1 point

Prix d'un carton de 6 bouteilles = 54,06 € soit la bouteille = $54,06 \text{ €} / 6 = 9,01 \text{ €}$.

2.3 – 1 point

Nous devons payer 1/3 à réception de la facture soit 380,34 €.

Date de paiement : 05/05/2014.

2.4 – 2 points

Document 3

| | | |
|---|--|--|
|  <p>CAISSE D'ÉPARGNE BRETAGNE - PAYS DE LOIRE</p> | <p>Document de l'auteur</p> | <p>€ <u>380,34</u></p> |
| | <p>PAYEZ CONTRE CE CHEQUE NON ENDOSSABLE sauf au profit d'une banque ou d'un organisme visé par la loi</p> <p><u>Trois cent quatre vingt euros et trente quatre centimes</u> (somme en toutes lettres)</p> | |
| <p>A <u>Cave Dulac & frères</u></p> | | |
| <p>Payable</p> <p>Roscoff 02 97 21 12 00</p> | <p><u>Roscoff</u> le <u>5 mai</u> 20 <u>14</u></p> <p>Signature</p> <p><u>Morvan</u></p> | <p>10 1 20 19 36560 1</p> <p>Le Strinkad Rue du Vieux Port 29680 Roscoff</p> |
| <p>Chèque n° <u>0494512</u> Compte n° <u>016013607366★012019365601</u></p> | | |

2.5 – 2 points

Montant du solde : $1\ 141,01 - 380,34 = 760,67$.

Date de paiement du solde = 30 juin 2014 (30 jours fin de mois).

3 - Environnement économique - 4 points

3.1 – 1 point

- Partenaire économique : Il s'agit du fournisseur
- Dénomination sociale : « Cave Dulac & frères ».

3.2 – 0,5 point

Nous achetons des biens (=marchandises) à ce fournisseur.

3.3 – 1 point

Il s'agit d'une S.A.R.L. : Société à responsabilité limitée.

3.4 – 0,5 point

La création d'une SARL nécessite au moins deux associés.

3.5 – 1 point

SA = Société anonyme

SAS = Société par actions simplifiées