



**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.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/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

Note :

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

CAP RESTAURANT

EP1 - APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE

Le dossier comporte trois parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages à rendre
1	Technologie de service	32 pts	de 2/20 à 7/20
2	Sciences appliquées	32 pts	de 8/20 à 15/20
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	de 16/20 à 20/20

Observations :

- Chacune des trois parties devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelé l'intitulé de la partie concernée.
- Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen.
- Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.
- BO 42 DU 25/11/1999 - circulaire n° 99-186 du 16/11/1999.

CAP RESTAURANT	Code :	Session 2014	SUJET
EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 H	Coefficient :	Page 1/20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	Le Strinkad
Forme	SARL
Au capital de	18 000 euros
Adresse	Rue du Vieux Port 29680 ROSCOFF
Gérant	Madame Morvan
Activité	Hôtel restaurant
Code NAF – (APE)	5510Z
SIREN	442 841 371

L'hôtel restaurant le STRINKAD est situé au cœur de la cité corsaire, à 45 km de Brest. Il dispose de 22 chambres, et d'une salle de restaurant en front de mer, face au vieux port, d'une capacité de 60 couverts. Vous avez à disposition la carte de visite du restaurant ci-dessous :



Hôtel Restaurant Le Strinkad

Cuisine traditionnelle – Cadre d'exception
Rue du Vieux Port
29680 Roscoff
☎ 02 97 83 19 08

Menu à partir de 15 € - Recommandé par de nombreux guides

SARL au capital social de 18 000 €
RSC : Brest B 442 841 371
Code NAF : 55.10Z

Le chef propose une cuisine traditionnelle avec des produits du terroir breton. L'établissement est ouvert du 14 février au 15 novembre.

Pour faire face à l'accroissement d'activité à la saison estivale, vous êtes embauché(e) en qualité de serveur afin de renforcer l'équipe déjà en place. 9 salariés sont embauchés à l'année.

Le restaurant accueille ce week-end un groupe de 20 personnes. Voici le menu proposé pour ce banquet.

DOCUMENT 1 – Le Menu

Carpaccio de saint Jacques
Mesclun et vinaigre balsamique
**
Pavé de bœuf grillé aux épices
Légumes glacés
**
Assortiment de fromages français
**
Menez bré bavarois café et
croquant au caramel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1 - Les services particuliers - 6 points

Vous préparez la mise en place « banquet » pour ce groupe de 20 personnes à partir du menu proposé (document 1) :

1.1 - **Identifier** les couverts nécessaires en cochant les bonnes réponses.

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								
Pavé de bœuf grillé aux épices Légumes glacés								
Assortiment de fromages français								
Menez bré bavarois café et croquant au caramel								

1.2 - **Citer** deux avantages du service « banquet » pour le restaurateur.

.....
.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Les fruits de mer – 4 points

Le restaurant souhaite proposer à la carte un plateau de fruits de mer.

Rayer dans le tableau les produits ne pouvant pas entrer dans la composition de ce plateau.

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

3 – Les vins - 4 points

Durant le repas, vous servirez trois vins différents. Le sommelier vous demande de proposer un accord mets/vins pour le menu banquet. Il vous impose un type de vin.

3.1 – **Cocher** le vin choisi pour chaque plat.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2 - Le sommelier vous demande de lui apporter une carafe. Il souhaite carafier le vin rouge.
Expliquer les rôles du carafage et du décantage.

Le carafage :

.....

Le décantage :

.....

4 – Les boissons alcoolisées – 8 points

Le barman a reçu une commande de boissons ce matin. Il vous demande de l'aider à ranger les bouteilles sur les étagères.

Replacer sur les étagères le produit correspondant à la famille de boisson.

- Suze – Picon – Berger blanc - Grand Marnier – Jameson
- Porto Fonseca – Rhum Dillon – Get 31
- ~~Noilly Prat~~ (exemple déjà placé)

Vermouth	Liqueur de fruits	Eau de vie de plantes
Noilly Prat		
Eau de vie de grains	Bitter	Liqueur de plantes
Vin de liqueur	Anisé	Gentiane

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5 – Les fromages - 5 points

Ce soir vous réaliserez votre premier service au restaurant. Vous serez en charge du service du fromage au plateau. Votre maître d'hôtel souhaite vérifier vos connaissances.



produits-laitiers.com

Compléter le tableau.

Numéro	Nom	Famille	Lait	Région
①	Livarot	Pâte molle croûte lavée		
②	Beaufort		Vache	
③	Pouligny Saint Pierre	Pâte molle croûte naturelle		
④			Vache	Normandie
⑤	Fourme d'Ambert	Pâte persillée		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6 – Les boissons non alcoolisées – 5 points

Le maître d'hôtel a observé une baisse des ventes des eaux au restaurant. Il souhaite changer la carte, et proposer différentes eaux minérales, dont une bretonne. Il vous interroge sur ce sujet.

6.1 - **Définir** une eau de source et une eau minérale.

Eau de source	
Eau minérale	

6.2 - **Relier** la marque à sa région ou pays d'origine.

Auvergne



www.jamieoliver.com

Bretagne



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

Languedoc Roussillon



[volvic-tourisme.com](http://www.volvic-tourisme.com)

Italie



www.perrier.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

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

Pour le menu proposé :

1.1 – **Compléter** le tableau.

Menu	Groupes d'aliments	Constituants alimentaires principaux
Carpaccio de Saint Jacques		-
Mesclun	Fruits et légumes crus	Vitamines – fibres - éléments minéraux
Pavé de bœuf grillé		-
Haricots verts et carottes	Fruits et légumes cuits	Vitamines – fibres – éléments minéraux
Assortiment de fromages français		-
Bavarois café (crème fraîche)		-
Croquant au caramel		-

1.2 - **Indiquer** et **justifier** si ce menu est équilibré.

.....
.....
.....

1.3 – La composition nutritionnelle du pavé de bœuf pour 100 grammes est la suivante :
- 0 g de glucides, 15 g de lipides et 20 g de protides.

Calculer en kilojoule la valeur énergétique de 200 g de pavé de bœuf.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4 - **Nommer** deux risques pour la santé d'une alimentation trop riche en lipides.

.....
.....

1.5 - Du vin est proposé lors de ce banquet. **Indiquer** deux conséquences possibles à long terme de la consommation régulière et excessive de boissons alcoolisées.

.....
.....

1.6 - Le pavé de bœuf est grillé. **Indiquer** le nom de la modification physico-chimique sur les protéines qu'il contient.

.....

1.7 - **Préciser** le rôle essentiel des protéines dans l'organisme.

.....

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

Les coquilles Saint-Jacques sont des produits fragiles qu'il faut conserver à des températures basses.

2.1 – **Citer** deux vérifications à effectuer lors de la réception des coquilles Saint-Jacques.

.....
.....

2.2 - **Justifier** la conservation des Saint-Jacques à des températures basses comprises entre 0 et 2°C.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le document A suivant présente un contrôle réalisé par un laboratoire.

Document A : Résultat d'un contrôle effectué par un laboratoire

LDA 29 – Laboratoire Départemental d'Analyse



22 avenue Plage des Gueux
29000 QUIMPER
Téléphone: 02.98.82.88.88

Dossier n° : 7LYCH-GRAN-20051212-32371
Echantillon n°: 20051212-209400
Origine : Restaurant «Le Strinkad »
N° de rapport : 05 125 1272

Le Strinkad
Rue du vieux port 29680 ROSCOFF
Mme MORVAN
Hôtel restaurant

Date de réception . 29/08/2013
Heure de réception . 15:47
Date de prélèvement 29/08/2013
Heure de prélèvement 11:20
Prélevé par LDA 29 AL
Lieu de prélèvement Roscoff

NATURE ECHANTILLON :
Carpaccio de saint jacques
Date de fabrication 28/08/2013

Réf, échantillon CUISINE
Réf. suite

ANALYSE	METHODE	RESULTAT	UNITE	NORME HAUTE
MICROBIOLOGIE				
Date et heure d'ensemencement		29/08/2013		
Salmonelle	Tecra unique	Absence	/25 g	0
Microorganismes aérobies 30°C	NF V 08-051	330 000	germes/g	300 000
Coliformes	NF V 08-050	<10	germes/g	1000
Coliformes thermotolérants	NF V 08-060	<10	germes/g	10
Staphylocoques dorés	V 08 0572	1 500	germes/g	100
Anaérobies sulfito-réducteurs 46°C	XP V 08-061	0	germes/g	30

Conclusion : Carpaccio de Saint-Jacques non satisfaisant

Destinataires : Restaurant « Le Strinkad »

Date d'impression des résultats : 30/08/2013

Le Directeur : M. POSEIDON

Ne : nombre estimé

LDA29
29000
Quimper

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 – A partir du document A, **justifier** la conclusion du laboratoire « Carpaccio de Saint-Jacques non satisfaisant » en nommant les microorganismes en cause.

.....
.....

2.4 – **Indiquer** les conséquences de la consommation de ce plat par le client.

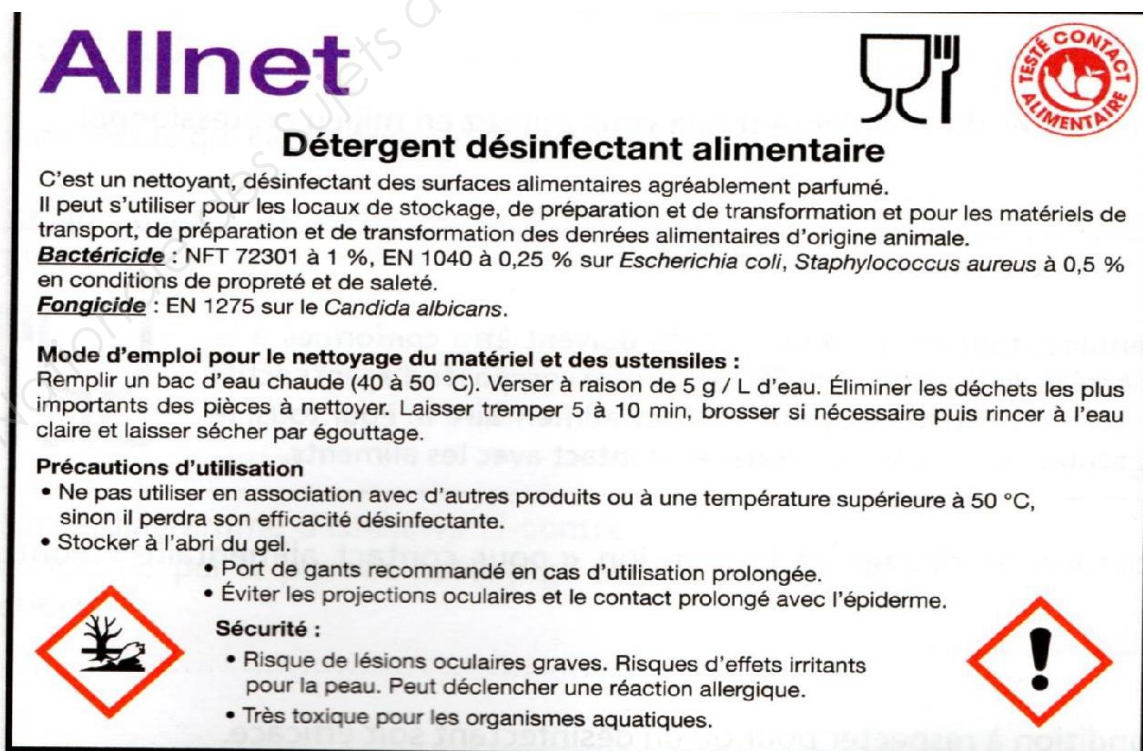
.....
.....

2.5 – **Indiquer** trois gestes professionnels indispensables à effectuer pour éviter une contamination des coquilles Saint-Jacques.

.....
.....
.....

2.6 – Après le service, vous êtes chargé de l'entretien de la chambre froide. Vous disposez entre autre du produit dont l'étiquette est ci-dessous (document B).

Document B : Extrait d'étiquette d'un produit d'entretien



Allnet

Détergent désinfectant alimentaire

C'est un nettoyant, désinfectant des surfaces alimentaires agréablement parfumé. Il peut s'utiliser pour les locaux de stockage, de préparation et de transformation et pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires d'origine animale.

Bactéricide : NFT 72301 à 1 %, EN 1040 à 0,25 % sur *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* à 0,5 % en conditions de propreté et de saleté.

Fongicide : EN 1275 sur le *Candida albicans*.

Mode d'emploi pour le nettoyage du matériel et des ustensiles :
Remplir un bac d'eau chaude (40 à 50 °C). Verser à raison de 5 g / L d'eau. Éliminer les déchets les plus importants des pièces à nettoyer. Laisser tremper 5 à 10 min, brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire et laisser sécher par égouttage.

Précautions d'utilisation

- Ne pas utiliser en association avec d'autres produits ou à une température supérieure à 50 °C, sinon il perdra son efficacité désinfectante.
- Stocker à l'abri du gel.
 - Port de gants recommandé en cas d'utilisation prolongée.
 - Éviter les projections oculaires et le contact prolongé avec l'épiderme.

Sécurité :

- Risque de lésions oculaires graves. Risques d'effets irritants pour la peau. Peut déclencher une réaction allergique.
- Très toxique pour les organismes aquatiques.

Source : Sc. Appliquées CAP cuisine, V. Costes, C. Armagnac, C. Coustan, I. Pebe, P Séverin

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.6.1 – **Nommer** le type de produit dont il s'agit.

.....

2.6.2 - **Définir** :

- bactéricide :

- fongicide :

2.6.3 - **Indiquer** et **justifier** si ce produit est utilisable pour l'entretien de la chambre froide.

.....

.....

2.6.4 – **Nommer** les 4 paramètres d'efficacité de ce produit.

.....

.....

.....

.....

2.6.5 – **Justifier** la nécessité de rinçage lors de l'utilisation de ce produit.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

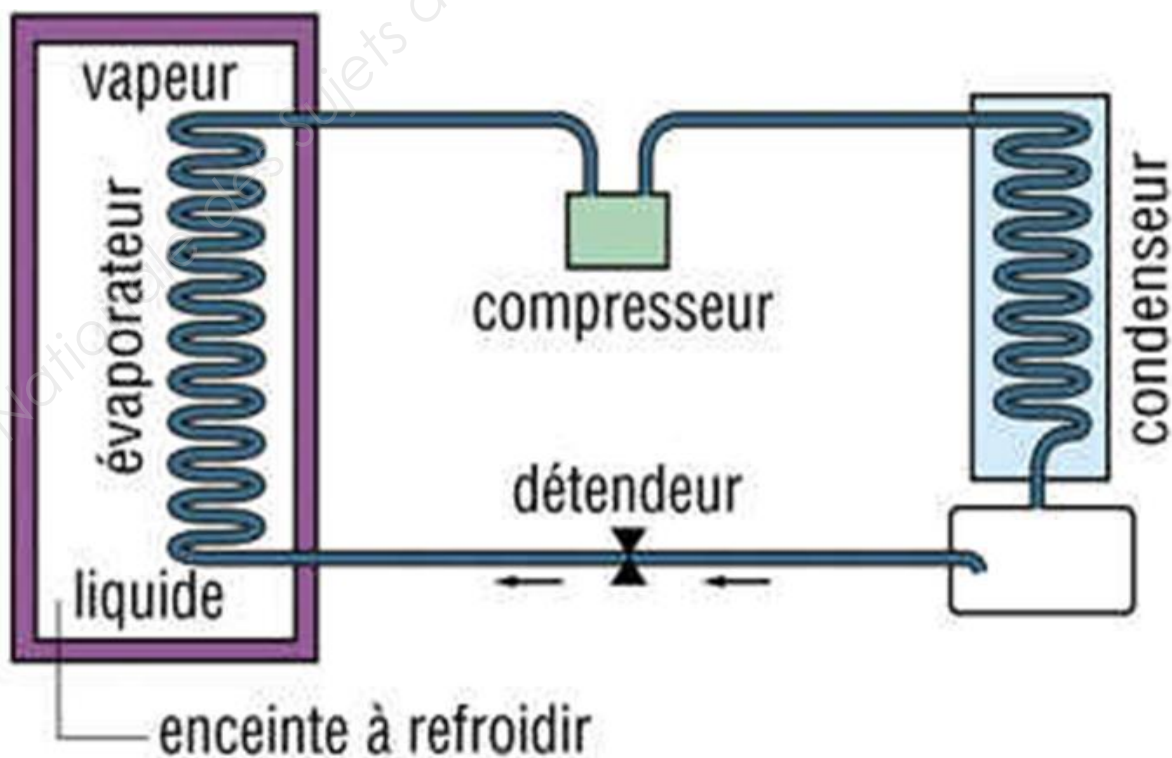
Pour éviter la contamination du Carpaccio de Saint-Jacques et permettre sa conservation, on utilise le froid positif.

3.1 - **Compléter** le tableau à l'aide du document C et des mots suivants :

Détendeur - évaporateur - moteur compresseur - condenseur

Organe	Rôle
	Absorbe la chaleur des aliments.
	Fait circuler le fluide et le comprime.
	Régule la circulation du fluide dans le circuit.
	Elimine la chaleur vers l'extérieur.

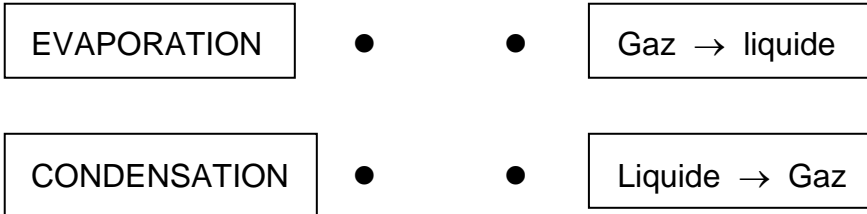
Document C – Principe de la production du froid mécanique



Source : Internet Yahoo encyclopédie

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

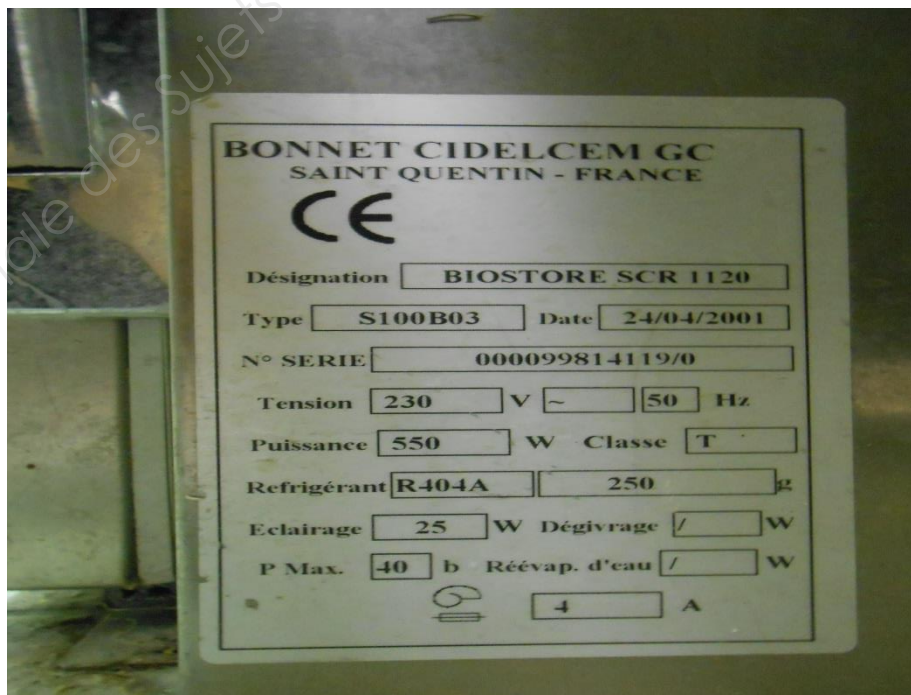
3.2 - **Relier** chaque changement d'état du fluide réfrigérant à sa signification.



3.3 – A partir du document D (plaque signalétique de la chambre froide), **renseigner** le tableau.

Symbole	Grandeur électrique	Unité électrique
P	Puissance	Watt
U		
I		
f		

Document D : Plaque signalétique d'une chambre froide



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

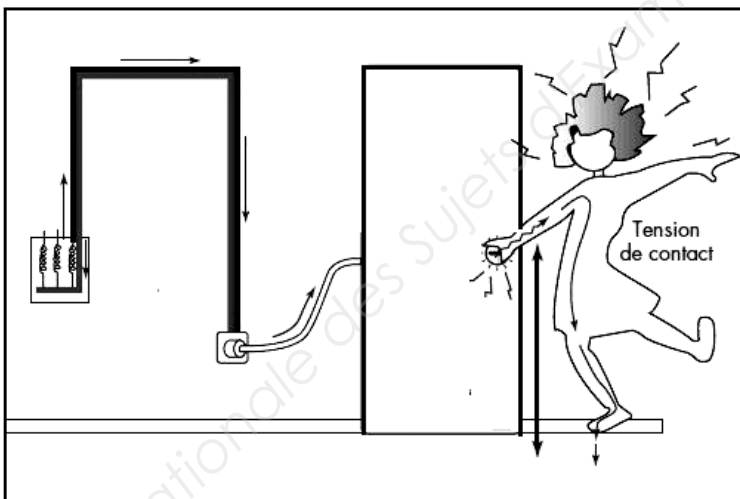
3.4 - **Identifier** les deux risques liés au courant électrique pour une personne.

.....
.....

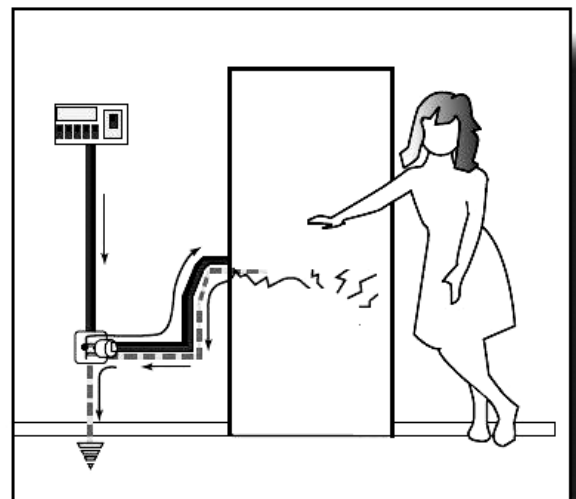
3.5 - **Nommer et indiquer** les deux équipements de sécurité électrique mis en évidence sur le document E.

.....
.....
.....
.....

Document E : La sécurité électrique



Sans sécurité électrique



Avec sécurité électrique

source : ERDF.fr

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1 - Environnement social - 5 points

Madame Morvan, gérante de la SARL « Le Strinkad » vous remet votre contrat de travail (document 1). Prendre connaissance du document 1 puis répondre aux questions.

Document 1 – Extrait de votre contrat de travail

Contrat de travail (extrait)

ENTRE les soussignés

2 Madame Morvan, Gérante de l'hôtel restaurant « Le Strinkad » SARL au capital de 18 000 €, RCS BREST B Brest B 442 841 371

ET

3 Monsieur (Madame) XXX

IL A ÉTÉ CONVENU ET ARRÊTÉ CE QUI SUIT :

- **Article 1** : La société "Le Strinkad" engage Monsieur (Madame) XXX sous contrat saisonnier. Le présent contrat prend effet le 01 juin 2014. Il prendra fin le 31 août 2014.
- **Article 2** : Monsieur (Madame) XXX est embauché(e) en qualité de commis de salle, au niveau II, échelon 2.
- **Article 3** : Monsieur (Madame) XXX perçoit un salaire brut mensuel de 1 670 €, plus les avantages en nature.
- **Article 4** : L'horaire hebdomadaire de travail est de 39 heures, soit 169 heures par mois. Monsieur (Madame) XXX a droit à 2 jours de repos hebdomadaires dans les conditions prévues par la convention nationale des HCR.
- **Article 5** : Conformément à la législation en vigueur, Monsieur (Madame) XXX bénéficie de deux jours et demi ouvrables de congés payés par mois de travail effectif.

Ce calcul est effectué sur la période du premier juin de l'année précédente au 31 mai de l'année en cours.

- **Article 6** : La durée de la période d'essai est fixée à 8 jours. Au cours de la période d'essai, l'une ou l'autre des parties peut rompre le contrat de travail, sans préavis ni indemnité.
- **Article 7** : Monsieur (Madame) XXX s'engage à se conformer sans réserve aux prescriptions du règlement intérieur de l'entreprise.
- **Article 8** : Monsieur (Madame) XXX bénéficie des dispositions de la convention collective nationale des HCR du 30 avril 1997.
- **Article 9** : Monsieur (Madame) XXX est affilié à la caisse de retraite complémentaire CGIS.

(...)

Fait en deux exemplaires.

À Roscoff, le 01 juin 2014.

Madame Morvan

Morvan

Monsieur (Madame)
XXX

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.1 - **Indiquer** le type de contrat de travail proposé par Madame Morvan.

.....
.....

1.2 - Madame Morvan **pouvait-elle vous proposer** un contrat d'extra ?
Justifier votre réponse.

.....
.....

1.3 - Dans l'extrait du contrat qui vous est proposé, il est fait référence à la période d'essai.
Expliquer l'utilité de la période d'essai pour :

- L'employeur :

.....
.....

- Le salarié :

.....
.....

1.4 - Le salaire brut proposé est de 1 670,00 €. **Indiquer** comment s'appellent les sommes qui seront retirées de ce salaire pour obtenir le salaire net.

.....
.....

1.5 - **Indiquer** le nom donné à une rupture de contrat de travail à l'initiative :

- de l'employeur :

- du salarié :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Environnement commercial - 7 points

Madame Morvan, gérante du restaurant « Le Strinkad » vient de recevoir une facture le 5 mai 2014 (Document 2).

Document 2 - Facture

Cave DULAC & Frères
3 rue de Saint Malo
35000 RENNES
Tel : 02.99.44.20.83
SARL au capital de 10 000 €
RCS : Rennes B 258 003 657



FACTURE n° 074 du 29/05/2014

DOIT Restaurant Le Strinkad
Rue du Vieux Port
29680 Roscoff

Date de la commande : 27 avril 2014
Mode de paiement : 1/3 par chèque à réception
Solde à 30 jours fin de mois

Réf	Désignation	Unité	Quant.	PU brut HT	% Rem.	PU net HT	Total H.T.
BORLP	LALANDE Pommerol Château Le Mauléone 2007	Carton 6	4	48,65		48,65	194,60
BORGC	Graves Château Bousquet – 2008	Carton 6	6	37,84	5	35,95	215,70
ROSTC	Tavel – Château d'Aquiéra – 2011	Carton 6	10	32,43		32,43	324,30
BOUPN	PINOT Noir Grand Regnard – 2008	Carton 6	4	54,06		54,06	216,24
Montant total H.T.		Escompte%	Net financier		TVA 20 %		NET A PAYER
950,84		0,00	950,84		190,17		1 141,01 €

2.1 - Calculer le nombre de bouteilles de Graves Château Bousquet achetées.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 - **Calculer** le prix H.T. d'une bouteille de Pinot Noir.

.....
.....

2.3 – **Calculer** le montant à payer à la réception de cette facture.

.....
.....

2.4 – **Compléter** le chèque ci-dessous à la date du 5 mai (document 3).


2.5 – Mme Morvan s'interroge sur le paiement du solde de cette facture.
Calculer le montant du solde :

.....
.....

Indiquer la date de paiement du solde.

.....

Document 3 - Chèque

	CAISSE D'ÉPARGNE BRETAGNE - PAYS DE LOIRE	€ _____
PAYEZ CONTRE CE CHEQUE NON ENDOSSABLE sauf au profit d'une banque ou d'un organisme visé par la loi		_____ (somme en toutes lettres)
A _____		_____
Payable _____	_____ le _____	20 _____
Roscoff 02 97 21 12 00	10 1 20 19 36560 1 Le Strinkad Rue du Vieux Port 29680 Roscoff	Signature _____
Compensable à Roscoff		
Chèque n° 0494512	Compte n° 016013607366★012019365601	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - Environnement économique - 4 points

A partir du document 2 (facture), répondez aux questions suivantes :

3.1 - **Identifier** le partenaire économique et sa dénomination sociale en relation avec le restaurant dans lequel vous êtes embauché pour la saison.

- Partenaire économique :

- Dénomination sociale :

3.2 - **Préciser** le rôle de ce partenaire.

.....
.....

3.3 - **Identifier** le statut juridique de ce partenaire et préciser la signification du sigle.

.....
.....

3.4 - **Donner** le nombre d'associés minimum pour créer ce type de société.

.....
.....

3.5 - **Citer** deux autres formes juridiques de sociétés (sigles et significations en toutes lettres).

.....
.....