



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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 :	Modèle E.N.
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM <i>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>		
	Prénoms :	n° du candidat	
Né(e) le :			
<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</i>			
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur :		
			NOTE : <span style="border: 1px solid black; display: inline-block; width: 60px; height: 30px; position: relative; top: -10px;">/</span>

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

**Les réponses sont à rédiger sur les documents.**  
**À l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.**

## CAP SERVICE EN BRASSERIE-CAFÉ

### Épreuve : EP1 - Approvisionnement et préparations spécifiques

MATIERES COMPOSANT L'EPREUVE ECRITE	NOTE OBTENUE	BAREME FINAL
1 <sup>ère</sup> partie-technologie professionnelle	/20	/4
2 <sup>ème</sup> partie-environnement scientifique	/10	/2
3 <sup>ème</sup> partie-environnement économique, juridique et social	/10	/2
<b>NOTE GLOBALE DE L'EPREUVE ECRITE</b>		<b>/8 (arrondir au ½ pt supérieur)</b>

**Ce document comporte 8 pages numérotées 1/8 à 8/8**

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2014
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page : 1/8

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## I. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

*Vous êtes embauché à la brasserie « Soleil du Midi » 05 Avenue du Port à Bormes les Mimosas en tant que Commis de Brasserie.*

*Afin de vérifier vos connaissances le patron de la Brasserie vous demande de bien vouloir répondre aux questions qu'il se pose au travers des différents chapitres suivants.*

### Connaissance des produits

1. Votre brasserie utilise toutes les familles de gammes de produits :

*Végétaux cuits ou plats cuisinés sous vide - Produits frais bruts - Produits appertisés - Végétaux crus sous vide ou sous atmosphère contrôlée ou modifiée - Produits surgelés.*

Reclasser les produits dans le tableau et indiquer deux exemples de produit pour chaque gamme.

Gammes	Familles	Exemple
1		
2		
3		
4		
5		

2. Le gérant de la brasserie teste vos connaissances sur des produits proposés à la carte. Donner 5 éléments rentrant dans la composition de chaque prestation .

- Salade Niçoise : .....  
.....
- Salade de fruits d'été : .....  
.....
- Petit déjeuner complet (ou continental) : .....  
.....
- Assiette de 5 fromages (familles différentes) : .....  
.....

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3. Replacer sur l'étiquette chaque numéro en face de la bonne indication :

1. embouteilleur
2. Allergènes
3. Logo prévention femmes enceintes
4. Le titre alcoométrique
5. Volume de la bouteille
6. Appellation
7. Pays d'origine pour l'exportation
8. Le numéro du lot



### Les locaux

4. Indiquer le lieu de stockage pour chaque produit ci-dessous :

- Les boîtes de conserve : .....
- Le vin pour le service : .....
- Le vin qui nécessite un vieillissement : .....
- La livraison de viande : .....
- Les paquets de café : .....
- Les caisses d'eau minérale : .....

5 Citer dans quel local ou zone sont préparés les assiettes de fromages et les condiments nécessaires au service ?

.....

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2014
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page : 3/8

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## II. ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE

*Vous êtes actuellement employé à la brasserie « Soleil du Midi » à Bormes les Mimosas. Vous réceptionnez une commande importante de raisins de Touraine.*

1. Une fois cueilli, le raisin est sensible aux changements de température. Indiquer où vous devez le stocker une fois réceptionné.

.....

2. Citer une incidence du stockage du raisin à température ambiante.

.....

*Dans la brasserie, une chambre froide a été installée pour le stockage des fruits et légumes.*

3. Indiquer deux rôles du bionettoyage de cet équipement.

.....

*Le produit utilisé pour bionettoyer la chambre froide comprend ce pictogramme.*

4. Donner sa signification puis nommer une précaution à prendre.



Signification : .....

Précaution à prendre : .....

5. Indiquer le rôle du thermomètre placé dans l'enceinte réfrigérée puis expliquer l'action du froid sur les micro-organismes.

.....

.....

*Un de vos collègues s'est trompé et a déposé des carottes terreuses sur les raisins.*

6. Indiquer le type de contamination due à cette manipulation.

.....

7. Citer un moyen de prévention pour éviter de contaminer ces raisins.

.....

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2014
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page : 4/8

**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

**Document 1**

**Analyse nutritionnelle du raisin :**

**Eau : 81%                      Glucides : 18g**

**Protéines : 1g                Fibres : 1.2g**

**Lipides : 0.3g**

**8.** Entourer dans le **document 1**, les trois constituants énergétiques.

**9.** Relier les constituants alimentaires à leur rôle principal.

- |           |   |   |             |
|-----------|---|---|-------------|
| Lipides   | ◆ | ◆ | Plastique   |
| Protéines | ◆ | ◆ | Energétique |
| Glucides  | ◆ | ◆ | Plastique   |
| Fibres    | ◆ | ◆ | Fonctionnel |

*Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) recommande 5 portions de fruits et légumes par jour.*

**10.** Calculer la valeur énergétique de 150g de raisin, en utilisant le document 1 .

.....

**11.** Entourer la proportion de glucides par rapport à l'apport énergétique total.

15 %                      30 %                      50 %                      70 %

**12.** Indiquer deux incidences liées à une consommation excessive de glucides.

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

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

### III ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

*Vous êtes actuellement en stage dans la Brasserie Soleil du Midi. M. Legall, gérant, vous demande de traiter les dossiers suivants :*

#### Dossier 1 : Environnement juridique

1. Analyser le **document 1** et compléter le **document 2**.

##### Document 1

<p><b>Brasserie Soleil du Midi</b></p> <p>SARL au capital de 50 000 € 5 avenue du port 83000 BORMES LES MIMOSAS</p> <p>Tél : 04 99 52 16 19 Fax : 04 99 52 16 22 Brasseriesoleildumidi@neuf.fr</p>
--

##### Document 2

<b>Raison sociale</b>	
<b>Siège social</b>	
<b>Capital</b>	
<b>Forme juridique</b>	
<b>Signification de ce sigle</b>	

#### Dossier 2 : Environnement économique.

##### Document 3 Fiche de stock

Article : Café		Unité d'achat : le KG								
		ENTREES			SORTIES			STOCKS		
Date	Libellés	Q	PU	Montant	Q	PU	Montant	Q	PU	Montant
1-mars	Stock initial							20	14,50	290,00
5-mars	BS 23				8	14,50	116,00	12	14,50	174,00
6-mars	BE 14	10	15,10	151,00				22	14,77	325,00
7-mars	BS24				6	14,77	88,62	16	14,77	236,38
13-mars	BE 15	12	14,90	178,80				.....	.....	.....
18-mars	BS 25				11	.....	.....	.....	.....	.....

**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

2. Citer la méthode de valorisation du stock de café et compléter la fiche.
3. Indiquer le calcul du PU du stock le 13 mars.

**Dossier 3 : Environnement social**

A partir du contrat de travail fourni en document 4 et de vos connaissances, répondez aux questions suivantes :

4. Préciser de quel contrat de travail il s'agit. Donner le nom du contrat et son abréviation.

.....

5. Donner un autre type de contrat de travail.

.....

6. Indiquer ce qu'il manque sur le contrat pour que les parties soient engagées.

.....

7. Indiquer à la fin de quelle période le contrat devient définitif.

.....

8. Indiquer comment ce contrat de travail peut être rompu, passée la période d'essai.

.....



# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## Document 4

### Contrat de travail

Entre les soussignés :

**La Brasserie - Soleil du Midi**

5 avenue du port

83000 BORMES LES MIMOSAS

Représentée par M. Pascal Legall, agissant en qualité,  
de gérant d'une part,

Et

**M. Corentin DELAMARE**

demeurant à BORMES LES MIMOSAS

2 rue des Fleurs  
d'autre part.

Il a été convenu ce qui suit :

#### Article 1 : Objet

M. Corentin DELAMARE est embauché en contrat à durée indéterminée à compter du 1<sup>er</sup> avril 2014 et sous réserve des résultats de la visite médicale d'embauche.

M. Corentin DELAMARE est engagé en qualité de serveur dans notre entreprise, lieu où il exercera ses fonctions et percevra en contrepartie une rémunération horaire brute de 11,33 euros pour un horaire hebdomadaire de 35 heures.

#### Article 2 : Période d'essai

Le présent contrat deviendra définitif à l'issue d'une période d'essai d'un mois pendant laquelle l'une ou l'autre des parties pourra rompre le contrat sans préavis ni indemnités.

#### Article 3 : Obligations professionnelles

Le salarié s'engage notamment :

- A observer les règlements, consignes et usages de sécurité en vigueur dans l'entreprise.
- A respecter les prescriptions du règlement intérieur dont il déclare avoir pris connaissance.

Est établi ce jour en deux exemplaires.

A BORMES LES MIMOSAS le 2 mars 2014

Signature employeur

Signature salarié

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2014
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page : 8/8