



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

**Ce document a été numérisé 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	
	<input style="width: 150px; height: 40px;" type="text"/>	

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
1	Technologie de service	32 pts	de 2 à 7
2	Sciences appliquées	32 pts	de 8 à 13
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	de 14 à 16

Observations :

- Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet.
- 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 : 15035	Session 2015	SUJET
EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 1/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	L'Hostellerie du Roi
Forme	E.U.R.L
Au capital de	10 000 €
Adresse	6 Place du Château 64000 PAU
Gérant	Monsieur LEPAGE
Activité	Hôtellerie restauration
Code NAF – (APE)	5712 A
SIREN	874 464 132

Vous avez été recruté(e) par l'entreprise nommée ci-dessus pour effectuer le service de la soirée du Nouvel An en tant que serveur(se). Pour ce banquet, prévu pour 200 personnes, vos missions seront de réaliser la mise en place, d'assurer le service des mets et boissons et de participer aux rangements et nettoyages.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1 - Les services particuliers - 7 points

En vue de l'organisation de la soirée, Monsieur LEPAGE vous remet un exemplaire du menu proposé et un schéma de la mise en place à prévoir. Le service se fera en banquet.

1.1 - Donner la définition du terme banquet.

Menu de la Saint Sylvestre

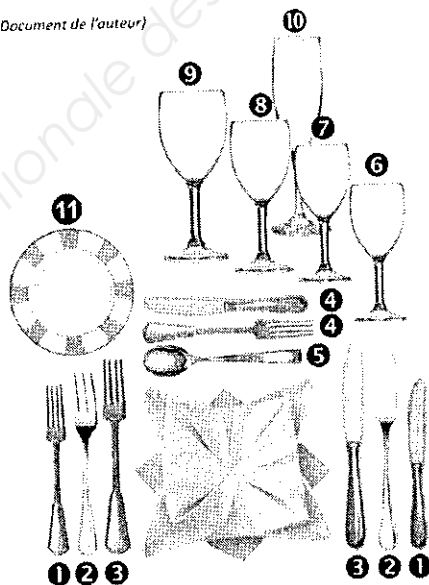
Kir Impérial et mises en bouche
~ ~ ~ ~ ~
 Foie gras frais de canard compotée de raisins
 Accompagné de son verre de Sauternes
~ ~ ~ ~ ~
 Grande assiette baltique
 Et son verre de Pouilly Fumé
~ ~ ~ ~ ~
 Trou normand
~ ~ ~ ~ ~
 Filet mignon de veau, jus réduit et noisettes
 Accompagné d'un verre de Fixin
~ ~ ~ ~ ~
 Trilogie de fromages affinés sur lit de mâche
~ ~ ~ ~ ~
 Assiette gourmande de l'an neuf
 (crumble, glace rhum raisin, salade de fruits exotiques)
 Et sa flûte de Moët et Chandon brut
~ ~ ~ ~ ~
 Café et mignardises

Eaux minérales Vittel et Badoit
 Soupe à l'oignon à 3h00 du matin

(document de l'auteur)

1.2 - Pour chaque mets et boissons du menu, préciser le numéro du matériel de mise en place à utiliser.

(Document de l'auteur)



Mets / Boissons	N° image
Pain	11
Eau minérale	
Foie gras de canard	
AOC Sauternes	
Grande assiette baltique	
AOC Pouilly Fumé	
Filet mignon de veau	
AOC Fixin	
Trilogie de fromages affinés	
Assiette gourmande de l'an neuf	
AOC Moët et Chandon	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Les produits – 12,5 points

Lors de vos différentes préparations, vous vous intéressez aux différents produits composant le menu de la Saint Sylvestre.

Assiette baltique

2.1 - **Citer** trois poissons fumés ainsi que trois produits d'accompagnement entrant dans la composition d'une assiette baltique.

<u>Poissons fumés</u>	<u>Produits d'accompagnement</u>
→	→
→	→
→	→

Trilogie de fromages

2.2 - **Renseigner** le tableau ci-dessous concernant la composition de la trilogie de fromages affinés.

	AOC Valençay	AOC Roquefort	AOC Morbier
Type de fromage			
Lait			
Région d'origine			

2.3 - Quelle **quantité** totale de fromage **doit-on mettre** dans chaque assiette ?

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Assiette gourmande avec sa glace rhum raisin

2.4 - **Expliquer** la différence entre une glace et un sorbet.

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

Assiette gourmande avec sa salade de fruits exotiques

2.5 - **Citer** trois fruits pouvant entrer dans la composition du dessert « Salade de fruits exotiques ».

→
→
→

3 - Les autres boissons - 11 points

3.1 - **Entourer** les ingrédients composant un Kir Impérial.

Cointreau - Vin blanc - Liqueur de pêche - Champagne -

Crème de framboise - Jus de citron - Crémant - Sucre de canne

3.2 - **Nommer** l'alcool entrant dans la composition du trou normand

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3 - **Relever** les deux eaux minérales proposées pour ce repas, **préciser** d'une croix leur nature et **noter** leur région de production.

	Appellations	Eau plate	Eau gazeuse	Région de production
1				
2				

3.4 – Vous avez identifié les vins servis lors du repas. **Compléter** le tableau ci-dessous en indiquant le type de vin et la région viticole.

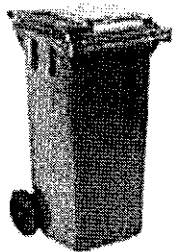

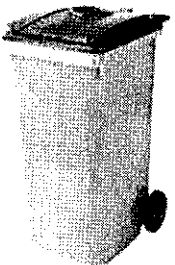

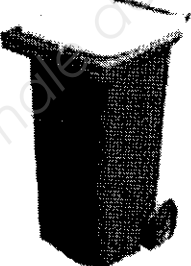
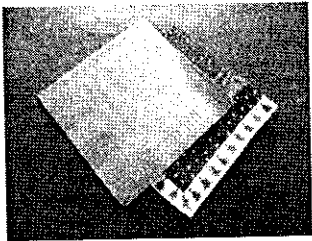
<i>Appellations</i>		<i>Types de vin</i>		<i>Régions viticoles</i>
AOC Sauternes	⇒		⇒	
AOC Pouilly fumé	⇒		⇒	
AOC Fixin	⇒		⇒	
AOC Moët et Chandon	⇒		⇒	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 - Approvisionnement des services – 1,5 point

Pour finir, Monsieur LEPAGE insiste sur la nécessité d'appliquer les règles du tri sélectif des déchets recyclables lors des rangements et nettoyages de fin de soirée.

Relier chaque type de déchets à son container.

	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Déchets à base de papier			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Déchets à base de verre			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Déchets à base de plastique			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1 - Sciences appliquées à l'alimentation - 11 points

1.1 - Indiquer dans le tableau pour chaque plat sélectionné, le groupe d'aliments et son principal apport nutritionnel.

Menu de la Saint Sylvestre	ALIMENTS	GROUPE D'ALIMENTS	APPORT NUTRITIONNEL PRINCIPAL
Kir Impérial et mises en bouche <i>~ ~ ~ ~ ~</i> Foie gras frais de canard compotée de raisins Accompagné de son verre de Sauternes <i>~ ~ ~ ~ ~</i>	Foie gras		
Grande assiette baltique Et son verre de Pouilly Fumé <i>~ ~ ~ ~ ~</i> Trou normand <i>~ ~ ~ ~ ~</i>	Compotée de raisins		
Filet mignon de veau, jus réduit et noisettes Accompagné d'un verre de Fixin <i>~ ~ ~ ~ ~</i> Trilogie de fromages affinés sur lit de mâche <i>~ ~ ~ ~ ~</i>	Filet mignon de veau		
Assiette gourmande de l'an neuf (crumble, glace rhum raisin, salade de fruits exotiques) Et sa flûte de Moët et Chandon brut <i>~ ~ ~ ~ ~</i>	Fromage		
Café et mignardises Eaux minérales Vittel et Badoit Soupe à l'oignon à 3h00 du matin <small>(document de l'auteur)</small>	Salade de fruits exotiques		

1.2 - Dans la trilogie de fromages figure du Roquefort.

1.2.1 - Calculer la valeur énergétique de 100 g de fromage de Roquefort en complétant le tableau suivant.

Roquefort	Pour 100 grammes	Valeur énergétique en kJ
Glucide	2	
Lipide	32	
Protide	19	
	Total	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2.2 - Les fromages sont composés de 25 à 45 % de matières grasses.

Indiquer deux conséquences sur la santé d'une alimentation trop riche en lipides.

.....
.....

1.3 - Les clients se plaignent au moment du service que les fruits de la salade de fruits exotiques ont noirci.

1.3.1 - **Identifier** le phénomène responsable de ce noircissement.

- | | | | |
|---------------|--------------------------|----------------|--------------------------|
| Flétrissement | <input type="checkbox"/> | Coagulation | <input type="checkbox"/> |
| Oxydation | <input type="checkbox"/> | Solubilisation | <input type="checkbox"/> |

1.3.2 - Pour éviter le noircissement, il aurait été possible d'appliquer du jus de citron sur les fruits. **Justifier** cette technique.

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

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

Au menu de la Saint Sylvestre, il est prévu du foie gras frais de canard.

2.1 - **Enoncer** une conséquence possible de la consommation de foie gras entreposé depuis le matin à température ambiante.

.....
.....

2.2 - Lors d'une analyse microbiologique des micro-organismes ont été retrouvés sur le foie gras.

2.2.1 - **Relier** les contaminations possibles de ces préparations avec les exemples donnés.

Contamination initiale

Le serveur est porteur sain

Les couteaux ont aussi servi à éplucher les légumes

Contamination en cours de fabrication

Le foie gras est contaminé lors de l'emballage chez le producteur

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2.2 - **Indiquer** 3 mesures d'hygiène à respecter lors de la préparation et du service du foie gras.

.....

.....

.....

2.2.3 - Le serveur peut être porteur sain. **Compléter** le tableau suivant en cochant la réponse exacte.

AFFIRMATION	VRAI	FAUX
Un porteur sain héberge des micro-organismes pathogènes.		
Un porteur sain est une personne en bonne santé apparente.		
Un porteur sain peut transmettre des micro-organismes.		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 - La réglementation prévoit une surveillance de l'état de santé des personnels manipulant des denrées alimentaires. A l'aide du document, relever trois situations où la visite médicale est obligatoire.

.....

.....

.....

« Aucune personne atteinte ou porteuse d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires ... Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire doit informer immédiatement son responsable de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes. »

Extrait du règlement européen n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires du Paquet hygiène

Vous êtes salariée du restaurant « L'Hôtelier du roi »

Oui, mon employeur me demande de passer une visite médicale.

MEDECINE DU TRAVAIL

Quand aura lieu la prochaine visite ?

Vous ne présentez aucun symptôme d'infections de la peau, respiratoires ou intestinales, je vous délivre votre certificat d'aptitude à manipuler des denrées alimentaires que vous remettrez à votre employeur.

Une fois par an si vous restez dans la même entreprise, ou lors de la reprise de votre travail après 6 mois d'interruption pour maladie ou suite à un congé de maternité. N'oubliez pas surtout de signaler à votre employeur tout symptôme qui vous paraîtrait incompatible avec votre métier !

2.4 - Les emballages des glaces servies au repas de la Saint Sylvestre portent la mention « à consommer de préférence avant le 15/01/16 ».

2.4.1 - Indiquer s'il s'agit d'une DLUO ou d'une DLC.

.....

2.4.2. Préciser la signification du sigle retenu.

.....

2.4.3 - Les glaces sont conservées à une température de -18°C maximum. Justifier ce type de conservation par rapport au développement microbien.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4.4 - Citer deux autres facteurs influençant la multiplication microbienne.

.....

.....

2.4.5 - Enoncer un risque encouru s'il y a rupture de la chaîne du froid.

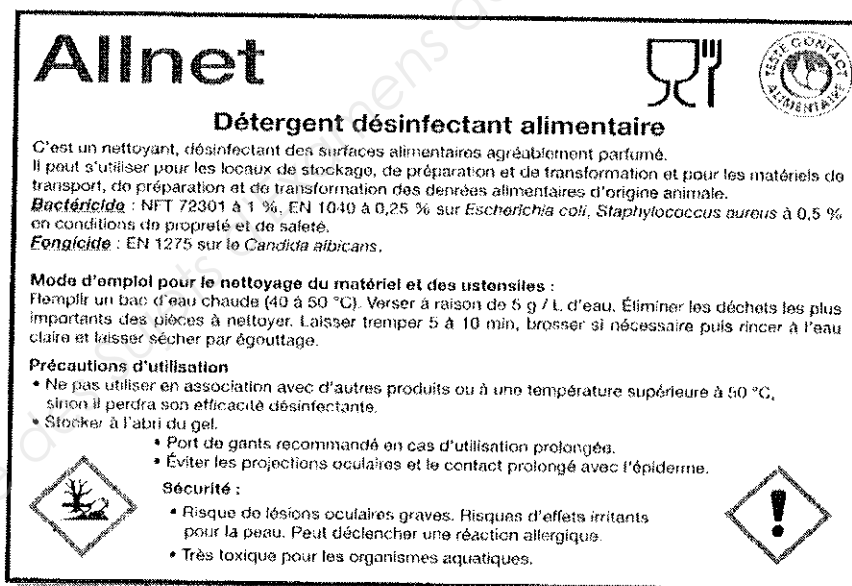
.....

.....

3 – Sciences appliquées aux locaux, aux équipements, à la sécurité - 9,5 points

Après le repas de la Saint Sylvestre, monsieur LEPAGE vous demande d'assurer un nettoyage complet de l'office.

Vous utilisez le produit **Allnet**.



Source : Sciences appliquées – LANORE

3.1 - Cette étiquette comporte deux pictogrammes. Relever leur signification.

PICTOGRAMME	SIGNIFICATION	PICTOGRAMME	SIGNIFICATION

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2 - Quatre paramètres sont à respecter pour la bonne efficacité du produit. Les **relever** dans l'étiquette.

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

3.3 - Ce produit est bactéricide et fongicide. **Donner** la définition de chaque terme.

- Bactéricide :

.....

- Fongicide :

.....

3.4 - **Proposer** trois mesures de sécurité liées à l'utilisation de ce produit.

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

3.5 - **Proposer** deux mesures de sécurité liées au stockage de ce produit.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1 - Environnement économique et juridique – 6 points

Vous prenez connaissance de l'extrait du registre du commerce et des sociétés page 2.

1.1 - **Indiquer** la forme juridique du restaurant. **Donner** la définition du sigle.

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

1.2 - **Citer** deux autres formes juridiques possibles pour une société.

.....
.....

1.3 – **Compléter** le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque partenaire sa qualité et son rôle.

Partenaires de l'entreprise	Qualité du partenaire	Rôle du partenaire
Crédit Mutuel 64000 PAU	Client <input type="checkbox"/>	
	Fournisseur <input type="checkbox"/>	
	Banque <input type="checkbox"/>	
SARL SMUTY Vente de boissons non alcoolisées 64000 PAU	Client <input type="checkbox"/>	
	Fournisseur <input type="checkbox"/>	
	Banque <input type="checkbox"/>	
Association « Rock'n Pau » Réservation du banquet de la Saint Sylvestre 200 personnes	Client <input type="checkbox"/>	
	Fournisseur <input type="checkbox"/>	
	Banque <input type="checkbox"/>	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Environnement commercial - 5 points

Monsieur LEPAGE vous demande de mettre à jour la fiche de stock des vins « AOC Sauternes ». La gestion des stocks est assurée avec la méthode P.E.P.S.

2.1 - Indiquer la signification du sigle P.E.P.S.

.....

.....

2.2 - Compléter la fiche de stocks ci-dessous en valorisant les stocks.

FICHE DE STOCKS DES VINS « AOC Sauternes » méthode PEPS										
DATE	LIBELLE	ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
		Qté	PU	Total	Qté	PU	Total	Qté	PU	Total
1/12	Stock initial							8	12€	96€
12/12	Bon de sortie n°10				2					
13/12	Bon d'entrée n°12	6	13,50€							
15/12	Bon de sortie n°32				5					
18/12	Bon de sortie n°35				2					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - Environnement social - 5 points

Extrait de la convention collective nationale des hôtels, cafés restaurant (HCR) du 30 avril 1997

1. Extra

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.

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 CDI.

Le salaire de l'extra ne pourra être inférieur ni au minimum conventionnel de la catégorie professionnelle à laquelle il appartient, ni au montant de la rémunération que percevrait dans la même entreprise, après période d'essai, un salarié en CDI de qualification équivalente et occupant les mêmes fonctions.

3.1 – Monsieur LEPAGE a besoin d'un salarié supplémentaire pour le service du banquet, de 20 h 00 à 23 h 00.

Préciser le type de contrat que sera amener à signer Monsieur LEPAGE.

.....

3.2 - **Citer** les conditions de recours à un contrat d'extra.

.....
.....

3.3 – **Donner** la signification du signe CDI.

.....

3.4 - **Préciser** dans quel cas un contrat d'extra peut se transformer en CDI.

.....
.....

3.5 - **Indiquer** le rôle de la convention collective.

.....
.....