



**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 :
			/

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 préparation spécifiques

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

Ce document comporte 10 pages numérotées 1/10 à 10/10

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2015
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page 1/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Vous êtes employé(e) à la brasserie :

LE RAFIOT
21 Le Vieux Port
44210 PORNIC
SARL au capital de 25 000 €
RCS SAINT NAZAIRE B 350 512 828
Tél. : 02 40 82 50 52
Gérant : Mr RIPOCHE

I. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1. Vous êtes amené(e) à travailler au bar.
2. Votre maître d'hôtel vous demande de classer par famille les boissons ci-dessous sur la carte des apéritifs.

Compléter le tableau.

Coca cola, Campari, Canada dry, Martini, Picon, Noilly Prat

PRODUITS	FAMILLE
	BITTERS
	VERMOUTHS
	B.R.S.A

3. Vous aidez le barman à classer les produits du bar. Suite au changement de la carte, il vous demande votre avis.

Extrait de la carte du bar

<u>Apéritifs</u>			<u>Eaux-de vie/ liqueurs</u>			<u>Boissons Fraiches</u>		
Martini blanc/rouge	6 cl	5 €	Cointreau	4 cl	6 €	Orangina	25 cl	4 €
Kir	12 cl	3,5 €	Armagnac ***	4 cl	6 €	Coca-cola	33 cl	4 €
Pastis	2 cl	3 €	Get 27	4 cl	6 €	Schweppes	20 cl	4 €
Campari	6 cl	5 €	Calvados	4 cl	6 €			
Muscato de Samos	6 cl	5 €	Mirabelle	4 cl	6 €			
			Cognac	4 cl	6 €			

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2015
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page 2/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Vous vous apercevez que les eaux ne figurent pas sur la carte..

2.1 Proposer 2 eaux minérales naturelles et 2 eaux minérales gazeuses.

EAUX MINÉRALES NATURELLES

EAUX MINÉRALES GAZEUSES

2.2 Identifier à partir de la carte, 2 eaux de vie de vins, 2 eaux de vie de fruits et 2 liqueurs.

	Nom du produit
Eaux de vie de vin
Eaux de vie de fruits
Liqueurs

Le patron vous interroge sur vos connaissances concernant la législation et la réglementation des débits de boissons.

4. L'implantation des débits de boissons en France est réglementée ; citer 3 zones protégées ou super protégées.

Ex : proximité d'une prison.

1/

2/

3/

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

La brasserie « Le Rafiot » propose des fruits de mer.

5. Citer 4 produits d'accompagnement pour le service des huîtres ou d'un plateau de fruits de mer (hors vin).

-
-
-
-

6. Entourer le vin blanc idéal pour accompagner les huîtres ou le plateau de fruit de mer.

Sauternes / Alsace Gewurztraminer vendanges tardives / Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Monsieur RIPOCHE souhaite augmenter ses ventes additionnelles.

7. Définir l'expression « Vente additionnelle » et citer 3 exemples, dans le tableau suivant.

Une vente additionnelle c'est :

.....

Exemple 1	Exemple 2	Exemple 3

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

II. ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE

La brasserie de Pornic travaille les produits de la mer locaux, notamment le maquereau.

1. Citer 2 éléments qui permettent de dire que le maquereau n'est pas frais.

.....
.....

2. Justifier le port de gants lors de la manipulation des maquereaux.

.....
.....

3. Après la préparation des maquereaux, vous nettoyez le plan de travail. Énoncer les différentes étapes du nettoyage du plan de travail.

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

4. Préciser ce que vous devez faire des excédents de poisson cuisiné à la fin du service.

.....
.....

Pour nettoyer la chambre froide de stockage des poissons frais, vous utilisez un détergent/désinfectant.

5. Citer les 4 critères à respecter afin d'optimiser l'efficacité de ce produit.

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

Les produits de la mer sont riches en iode.

6. Indiquer à quel type de constituant alimentaire appartient l'iode.

.....

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2015
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page 5/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

7. Calculer la valeur énergétique d'une portion de 100g de maquereau sachant que 100g de maquereau contiennent (faire apparaître les calculs) :

Protides = 23,9/g

Lipides = 15,8/g

Glucides = 0/g

Iode = 45,8/ μ g

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

8. Rédiger un menu équilibré incluant le maquereau.

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

9. Justifier les choix de la question 8.

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

10. En préparant le maquereau, un cuisinier s'est planté une arête dans le doigt. Indiquer les premiers soins à effectuer.

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

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

III. ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL (3,5 pts)

Dossier 1: Environnement juridique

M. RIOCHE vous demande de répondre aux questions suivantes en vous aidant de la présentation de l'entreprise page 2.

1. Donner le montant du capital de l'entreprise.

.....
.....

2. Donner la définition du mot capital.

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

3. Indiquer la signification du sigle RCS.

.....
.....

4. Préciser la signification de la lettre B composant le numéro RCS.

.....
.....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Dossier 2 : Environnement commercial (3,5 pts)

M. RIPOCHE vous demande de calculer le coût matière des œufs à la neige pour 8 personnes en complétant le document ci-dessous.

5. Compléter la fiche technique ci-dessous :

FICHE TECHNIQUE				
ŒUFS A LA NEIGE (8 personnes)				
PRODUITS	UNITE	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	MONTANT
Lait	litre	0,5	0,80	0.40
Œufs	pièce	13	2.60
Sucre	kg	0,450	2,20
Gousse vanille	pièce	1	0,80
Liqueur	litre	0,050	12,00
Glucose	kg	0,050	10,00
Amandes effilées	kg	0,030	25,00
COUT MATIERE TOTAL			
Coût matière pour une personne			
Coefficient multiplicateur				4
PU HT			
Taux de TVA 10 %			
PV TTC (arrondir à l'euro le plus proche)			

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Dossier 3 : Environnement social (3 pts)

M. RIPOCHE a licencié Philippe LEROY pour faute lourde et lui a remis le certificat de travail ci-joint (**annexe 1**). A l'aide de vos connaissances et en utilisant les annexes 1 et 2, répondez aux questions suivantes :

6. Préciser l'utilité d'un certificat de travail.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7. Indiquer l'élément qui ne rend pas conforme le certificat de travail présenté en **annexe 1**, en vous aidant de l'**annexe 2**.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8. Citer un autre document remis au même moment à M. LEROY.

.....

.....

.....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE 1

CERTIFICAT DE TRAVAIL

Je soussigné M.RIPOCHE, gérant de la brasserie « Le Rafiot » 21 le vieux port 44210 PORNIC, certifie avoir employé M. Philippe LEROY demeurant 5 rue des écureuils 44250 SAINT BREVIN LES PINS en qualité de serveur du 1^{er} juin 2014 au 15 décembre 2014.

Celui-ci a été licencié pour faute lourde.

Le nombre d'heures acquis au titre du droit individuel à la formation est de 60 heures correspondant à la somme de 549 euros.

L'organisme paritaire collecteur agréé (OPCA) compétent pour financer une action de formation est le FONGECIF.

Fait à PORNIC le 15 décembre 2014

Signature

Ripache

ANNEXE 2

ARTICLE D1234-6 DU CODE DU TRAVAIL

Le certificat de travail contient **exclusivement** les mentions suivantes :

- 1/ La date d'entrée du salarié et celle de sa sortie.
- 2/ La nature de l'emploi ou des emplois successivement occupés et les périodes pendant lesquelles ces emplois ont été tenus.
- 3/ Le solde du nombre d'heures acquises au titre du droit individuel à la formation et non utilisées ainsi que la somme correspondant à ce solde.
- 4/ L'organisme collecteur paritaire agréé compétent pour verser la somme prévue.

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2015
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page 10/10