



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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 8/20
2	Sciences appliquées	32 pts	de 9/20 à 16/20
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	de 17/20 à 20/20

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 :	Session 2016	SUJET
EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 H	Coefficient :	Page 1/20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :



Le Moulin de Pauillac

**Restaurant traditionnel
Traiteur, Plats à emporter**

Place de l'église
75 012 PARIS

EURL au capital de 15 000 € - RCS PARIS 321 914 500

Code APE : 5610 A

Le directeur, Monsieur Henri PROPER, vous embauche pour la saison d'été à partir du 1^{er} juin 2016. Vous assistez le chef de rang dans l'organisation du service de ce restaurant traditionnel.

La capacité d'accueil est de 35 couverts. Le restaurant est ouvert tous les jours sauf le lundi.
La spécialité de ce restaurant est l'agneau de pré-salé.
L'entreprise propose également un service traiteur et des plats à emporter.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1 - LES VINS – 5 points

Le directeur souhaite que le personnel de restaurant organise une bonne gestion de la cave des vins proposés lors des banquets.

1.1 - Les vins sont rangés par région. **Indiquer**, par une croix, les régions d'origine des vins suivants.

AOC	Bourgogne	Côtes du Rhône	Val de Loire	Bordelais
Tavel				
Sancerre				
St-Emilion				
Nuit-St-Georges				

1.2 - **Préciser** la température de service des types de vins de votre carte.

Vins blancs secs	
Vins rouges corsés	

1.3 - Les plats suivants sont indiqués sur la carte de votre établissement.

Vous devez proposer des accords mets et vins afin de mieux conseiller la clientèle. Pour réaliser votre mission, vous avez une sélection de 4 vins de la carte.

Compléter le tableau ci-dessous en associant chaque vin à un plat.

Les plats	AOC Médoc	AOC Vin d'Alsace Riesling	AOC Monbazillac	AOC Château-Chalon
Agneau de pré-salé de Pauillac				
Coq au vin jaune				
Choucroute				
Foie gras du Périgord				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - LES AUTRES BOISSONS – 7 points

Une sélection de boissons apéritives, digestives et sans alcool est également proposée.

2.1 - **Indiquer** par une croix, la famille à laquelle appartiennent les boissons digestives suivantes.

	Eau de vie de grains (céréales)	Eau de vie de fruits	Eau de vie de plantes	Eau de vie de vin
Scotch Whisky				
Calvados				
Téquila				
Gin				
Cognac				
Rhum				

2.2 - Des clients vous demandent de l'eau minérale.

Citer deux eaux minérales plates et deux gazeuses.

Eau minérale plate	Eau minérale gazeuse

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 2.3. Vous devez servir l'apéritif à la table n°12 de 4 clients.
Vous avez à votre disposition les verres suivants :

N°1	N°2	N°3
		

Indiquer pour chaque apéritif commandé le numéro et le nom du verre utilisé pour le service.

Commande de la table n°12	Numéro et Nom du verre
Un apéritif anisé	
Un whisky	
Un kir royal	
Un vermouth	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - LE MATERIEL ET LE MOBILIER – 4 points

Le menu suivant a été choisi par les clients de la table n° 7 :

Foie gras du Périgord *****
Agneau de pré-salé de Pauillac Pommes Sarladaises *****
Assiette de fromages affinés *****
Charlotte aux poires sauce caramel *****

Déterminer les couverts correspondants aux mets à servir.

MENU	Type de couverts préconisés
Foie gras du Périgord	
Agneau de pré-salé de Pauillac Pommes Sarladaises	
Assiette de fromages affinés	
Charlotte aux poires, sauce caramel	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 - LES PRODUITS - 9 points

Votre maître d'hôtel vous demande de lui proposer une assiette de fromages AOC entrant dans la composition du menu.

Vous devez proposer une assiette avec 6 familles de fromages différentes.

Compléter le tableau ci-dessous.

FAMILLE – TYPE DE PÂTE	NOM DE L'AOC FROMAGE	REGION DE PRODUCTION
Pâte molle croûte lavée	Langres	
Pâte persillée		Auvergne
Pâte pressée non cuite	Abondance	
Pâte molle croûte fleurie		Champagne
Pâte pressé cuite	Comté	
Fromage de chèvre		Val de Loire

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5 - LES BOISSONS ET LA LOI - 7 points

Votre maître d'hôtel s'interroge sur le type licence de boissons obligatoire pour l'établissement. Analyser l'activité de l'établissement et à l'aide du document ci-dessous, déterminer la licence nécessaire.

Types de licences selon la nature des boissons

Type de boissons	Débit de boissons à consommer sur place	Débit de boissons à emporter	Restaurant
Groupe 1 : sans alcool.	Vente libre	Vente libre	Vente libre
Groupe 2 : vin, bière, cidre, poiré, hydromel, crème de cassis, jus de fruits comportant jusqu'à 3° d'alcool.	Licence II (licence de boissons fermentées)	Petite licence à emporter	Petite licence restaurant
Groupe 3 : vin de liqueurs, apéritif à base de vin, liqueur de fruits comprenant moins de 18° d'alcool.	Licence III (licence restreinte)	Licence à emporter	Licence restaurant
Groupes 4 et 5 : rhum et alcool distillé.	Licence IV (grande licence)	Licence à emporter	Licence restaurant

Source : Service public.fr 7/10/2015

5.1 - **Déterminer** les groupes de boissons pour les boissons à la carte.

BOISSONS	GROUPES DE BOISSONS
AOC Château Chalon	
Anisé	
Vermouth	
Eau minérale	
Calvados	

5.2 - **Citer** la licence nécessaire à l'exploitation de l'établissement.

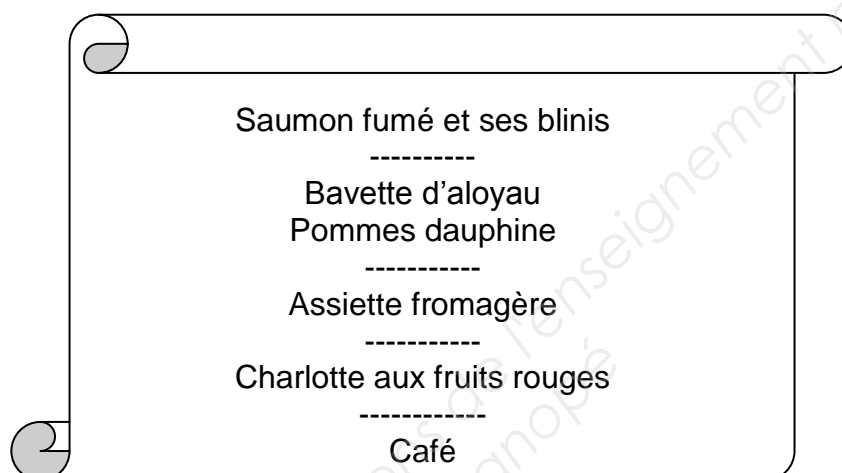
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1 - Sciences appliquées à l'alimentation - 12 points

Le restaurant «Le Moulin de Pauillac», propose le menu suivant :



Saumon fumé et ses blinis

Bavette d'ailoyau
Pommes dauphine

Assiette fromagère

Charlotte aux fruits rouges

Café

1.1 - A partir du menu précédent, **compléter** le tableau suivant.

	Groupes d'aliment	Constituant alimentaire principal
Saumon fumé	-.....	-.....
Blinis	-.....	-.....
Bavette d'ailoyau	-.....	-.....
Pommes dauphine	-.....	-.....
Fruits rouges	-.....	-.....
Café	-.....	-.....

1.2 - **Indiquer** si le menu précédent est équilibré qualitativement. **Justifier** votre réponse.

OUI

NON

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 - **Compléter** le tableau ci-dessous.

Constituants alimentaires	Apport énergétique en kilojoules (kJ)
1 g de protides
1 g de lipides
1 g de glucides

1.4 - **Calculer** la valeur énergétique de 100g de charlotte aux fruits rouges.

	Pour 100g	Valeur énergétique (en kJ)
Glucides	28 g
Protéines	3,7 g
Lipides	8 g
Total :		

1.5 - **Cocher** le rôle essentiel des glucides contenus dans les fruits rouges.

Rôle bâtisseur Rôle énergétique Rôle fonctionnel

1.6 - Le saumon est un poisson qui contient entre autres des lipides. **Citer** deux conséquences sur la santé d'une alimentation riche en lipides

.....
.....

1.7 – **Nommer** 4 constituants alimentaires qui ne fournissent pas d'énergie.

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

1.8 - **Indiquer** une conséquence d'une carence en calcium.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Sciences appliquées à l'hygiène - 12 points

L'homme est l'un des principaux réservoirs de micro-organismes ainsi que l'un des principaux vecteurs. Le non respect des mesures d'hygiène du personnel est parfois responsable de nombreuses contaminations. Pour maîtriser ce point critique, différentes mesures relatives à l'hygiène du personnel s'imposent.

Pour respecter les règles d'hygiène, il est indispensable d'avoir une bonne hygiène des mains.

2.1 - **Citer** quatre moments dans votre métier où il est impératif de se laver les mains.

-
-
-
-

2.2 - **Compléter** le tableau suivant en justifiant les étapes du lavage des mains.

ETAPE	JUSTIFICATION
Humidifier les mains à l'eau chaude.	
Appliquer un savon liquide bactéricide.	
Frotter au moins pendant 30 secondes.	
Rincer abondamment.	
Utiliser du papier à usage unique.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 - **Citer** 2 visites médicales obligatoires auxquelles doivent se soumettre les employés dans le cadre de leur travail.

.....
.....

2.4 - La surveillance du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires est précisée par des textes réglementaires. L'employeur est tenu de faire assurer cette surveillance par un médecin du travail, notamment pour dépister les porteurs sains.

2.4.1 - **Définir** le terme «porteur sain».

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

2.4.2 - **Indiquer** un risque encouru par les clients si le serveur est porteur sain.

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

Vous êtes à l'office où vous préparez des assiettes de fromages.

2.5 - **Citer** une mesure d'hygiène, autre que le lavage des mains, pour éviter une contamination microbienne.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

A la fin du service vous nettoyez l'office et la salle de restaurant. Vous utilisez un nouveau produit, et prenez le temps de lire l'étiquette.

Document 1



Source : www.prop.fr/actualité/130/.../produits.htm

2.6 - **Nommer** la catégorie à laquelle appartient ce produit

.....
.....

Ce produit est bactéricide et fongicide.

2.7 - **Définir** ces deux mots :

- Bactéricide :

.....
.....

Fongicide :

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'efficacité d'un produit dépend du respect de sa concentration et du respect de la température de la solution de lavage.

2.8 - **Citer** une autre consigne à respecter pour que le produit soit efficace.

.....
.....

2.9 - A partir de l'étiquette (document 1), **retrouver** la mention qui justifie l'utilisation de ce produit en restauration

.....
.....

2.10 - **Citer** une précaution à prendre pour utiliser ce produit

.....
.....

3 - Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et sécurité - 8 points

La charlotte aux fruits rouges est stockée dans une vitrine réfrigérée.

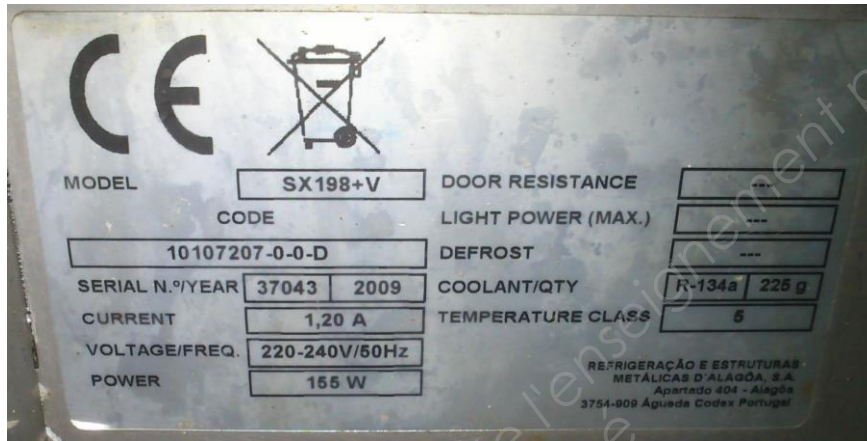
3.1 - **Citer** deux risques liés à l'utilisation d'un appareil électrique

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2 - A partir de la plaque signalétique de la vitrine réfrigérée (document 2), **compléter** le tableau.

Document 2



Grandeurs électrique	Valeurs relevées
	220-240 V
	155 W
	1.2 A
Fréquence	50Hz

3.3 - **Indiquer** une précaution à prendre lors du nettoyage de cette vitrine réfrigérée.

.....

3.4 - **Associer** par une flèche chaque élément de sécurité ci-dessous à son rôle.

- | | |
|---|--|
| Disjoncteur <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Conducteur enterré assurant une liaison électrique avec la terre |
| Prise de terre <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Protège les circuits électriques des surtensions et surintensités |
| Coup de poing <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Coupe l'alimentation électrique en cas d'urgence |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.5 - Suite au nettoyage de la vitrine réfrigérée, une personne est retrouvée inconsciente.

Indiquer la conduite à tenir.

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1 - Environnement juridique - 4 points

Prendre connaissance de la carte de visite de l'entreprise (page 2).

1.1 - **Citer** la forme juridique du restaurant «Le Moulin de Pauillac».

.....

1.2 - **Compléter** le tableau ci-dessous en indiquant la signification des sigles des différentes formes juridiques des entreprises.

	E.I.	E.U.R.L.	S.A.R.L.	S.A.
Forme juridique				
Nombre d'associés	<i>Aucun</i>	<i>Un associé unique</i>	<i>2 associés minimum – 100 maximum</i>	<i>2 minimum – pas de maximum</i>

1.3 - Quel **est** le nombre d'associés dans l'entreprise de monsieur Henri PROPER ?

.....

3.4 - **Indiquer** le montant du capital de cette entreprise.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Environnement commercial - 6 points

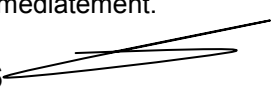
M. PROPER a réceptionné le colis du fournisseur BOISSONS FRANCE, en bon état et conforme au bon de livraison.

Avant le départ du livreur, votre employeur vous demande de vérifier la conformité du bon de livraison avec le bon de commande. Vous disposez :

- du bon de commande (Document 2) ;
- du bon de livraison (Document 3).

2.1 - **Compléter** le bon de livraison.

Document 2

LE MOULIN DE PAUILLAC Place de l'église 75012 PARIS				
BON DE COMMANDE N° BC - 2016 - 358				
<u>Lieu de livraison :</u> LE MOULIN DE PAUILLAC Place de l'église 75012 PARIS		BOISSONS FRANCE Rue du comptoir 75009 PARIS		
MODE DE TRANSPORT		DATE DE LIVRAISON		MODE DE PAIEMENT
Route		16 juin 2016		Fin de mois
REF.	UNITE	DESIGNATION	QUANTITE	PU HT
EG - 111	Caisse de 12	PERRIER 0,33L	4	8,16
EP - 322	Pack de 6	SAINT AMAND	6	1,95
SM - 128	Pièce	SIROP MOMIN CITRON	5	4,51
1. Cette commande doit être strictement honorée en conformité avec les prix, conditions et types de livraison spécifiés ci-dessus.				
2. En cas d'impossibilité d'honorer cette commande, veuillez le notifier immédiatement.				
Date : 13 juin 2016 				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 : A compléter

BOISSONS FRANCE Rue du comptoir 75009 PARIS			
BON DE LIVRAISON n°: N° BL - 2016 - 1961			
<u>DESTINATAIRE/CLIENT :</u> LE MOULIN DE PAUILLAC Place de l'église 75012 PARIS		<u>CONCERNE VOTRE COMMANDE N°:</u> N° BC - 2016 – 358 du 13 juin 2016	
Paris, le 16 juin 2016			
Réf.	Désignation	Quantités livrées	Observations
EG – 110	PERRIER 0,75L	4	
EP - 322	SAINT AMAND	6	
SM – 128	SIROP MOMIN CITRON	6	
<u>Nombre de colis :</u> 3		<u>Poids :</u> 10 kg	
<u>Mode d'expédition / Transporteur :</u> Par route / TNT			
<u>Reçu le :</u>		<u>Nom et signature du réceptionnaire :</u>	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - Environnement social - 6 points

Votre dernier bulletin de paie mentionne des heures supplémentaires à 10 %, 20 % et 50%. Vous souhaitez vérifier le calcul des heures supplémentaires à partir de la note ci-dessous.

<u>NOTE</u>	Mai 2016
1 ^{er} mai : non travaillé	
Semaine 18 : 35 heures	
Semaine 19 : 45 heures	
Semaine 20 : 35 heures	
Semaine 21 : 36 heures	

Calculer le nombre d'heures supplémentaires effectuées au mois de mai 2016 en complétant le tableau ci-dessous.

		ETAT DES HEURES SUPPLEMENTAIRES MAI 2016			
Semaines	Nombre d'heures légales	Nombre d'heures effectuées	Nombre d'heures supplémentaires majorées à 10 %	Nombre d'heures supplémentaires majorées à 20 %	Nombre d'heures supplémentaires majorées à 50 %
Semaine 18	35				
Semaine 19	35				
Semaine 20	35				
Semaine 21	35				
Total					