



**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 : _____	Repère de l'épreuve : _____
	Spécialité/option : _____	
	Épreuve/sous épreuve : _____	
	<b>NOM :</b> (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	<b>N° du candidat</b> <input type="text"/>
	<b>Prénoms :</b>	
	Né(e) le : _____	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
NE RIEN ÉCRIRE	<input type="text"/>	Appréciation du correcteur
	Note : _____	

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

## BEP RESTAURATION Option CUISINE

### EP1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, SCIENCES APPLIQUÉES, GESTION APPLIQUÉE

**SESSION 2016**

**Matériel autorisé**

*Calculatrice autorisée, conformément à circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999*

**Le prêt entre candidats est interdit.**

#### **CE DOSSIER COMPORTE 25 PAGES**

**Il est demandé aux candidats :**

- de contrôler que le dossier sujet soit complet,
- d'inscrire ses nom, prénoms et N° candidat, date de naissance, spécialité ci-dessus,
- de ne pas dégrafer les feuilles,
- de **répondre obligatoirement sur ce dossier**,
- de rendre ce dossier en fin d'épreuve aux surveillants de salle.

## SUJET

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES RESTAURATION Option CUISINE	EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	
<b>Session : 2016</b>	Coef : 6	Durée : 3 heures
Repère : 1606-EP1CUI1	Page 1 sur 25	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## PRÉSENTATION DU SUJET

So'Tradi



Le « So'Tradi » est un restaurant situé à Paris. Ouvert depuis trois ans, il accueille une clientèle d'affaires et d'habités. À l'occasion du marché de Noël, la salle de banquet a été réservée pour trois jours afin d'accueillir les exposants. Le restaurant propose un menu différent midi et soir. Vous intégrez l'équipe de l'établissement en tant que commis.

### FICHE DE PRÉSENTATION « SO'TRADI »

#### Capacité moyenne de service

110 couverts et une salle de banquet de 60 couverts ouverte uniquement sur réservation.  
Période d'ouverture :  
- 7 jours sur 7 de 11 h à 00 h en service continu,  
- le vendredi et samedi soir jusqu'à 02 h 00.  
Fermeture annuelle du 1<sup>er</sup> lundi d'août au dernier dimanche d'août et le 1<sup>er</sup> janvier.

#### Offre produits

*Le So'Tradi propose une cuisine traditionnelle et régionale.*

<b>Activité</b>	Brasserie traditionnelle
<b>Forme juridique</b>	<b>SARL</b>
<b>Capital</b>	50 000 €
<b>Effectif</b>	21
<b>Coordonnées</b>	So'Tradi 17 rue du bonheur 75 014 Paris <a href="mailto:sotradi@brasserieparisienne.fr">sotradi@brasserieparisienne.fr</a>
<b>Réf. Bancaire</b>	108 224 14090
<b>RCS</b>	PARIS B 942 419 932
<b>APE</b>	56.10A Restauration traditionnelle

#### BEP RESTAURATION - CUISINE

EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée

Code : 1606-EP1CUI1

#### SUJET

Page 2 sur 25

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**PRÉSENTATION DES THÈMES & BARÈME DE NOTATION**

<b>Technologie</b>				<b>Sciences appliquées</b>			
Thèmes abordés				Thèmes abordés			
<b>Dossier 1</b>	MATÉRIEL DE CUISINE		8,5 points	<b>Dossier 4</b>	ÉTUDE DE MENU		8 points
<b>Dossier 2</b>	VOLAILLE		6 points	<b>Dossier 5</b>	LUTTE CONTRE LES NUISIBLES		6 points
<b>Dossier 3</b>	RÉCEPTION DES MARCHANDISES		5,5 points	<b>Dossier 6</b>	PRODUITS D'ENTRETIEN		6 points
<b>TOTAL</b>		<b>/ 20 Points</b>		<b>TOTAL</b>		<b>/ 20 Points</b>	

<b>Gestion appliquée</b>			
Thèmes abordés			
<b>Dossier 7</b>	RÈGLEMENT INTÉRIEUR		6 points
<b>Dossier 8</b>	GESTION DES APPROVISIONNEMENTS		8 points
<b>Dossier 9</b>	RESPONSABILITÉ DU RESTAURATEUR		6 points
<b>TOTAL</b>		<b>/ 20 Points</b>	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Technologie organisation et production culinaire

### Dossier 1 : MATÉRIEL DE CUISINE

#### ↻ La situation

Le chef vous demande de réaliser l'inventaire du petit matériel et du gros matériel présents dans la cuisine. Ainsi, vous passez dans chaque partie pour vérifier la présence et l'état de chaque matériel.

#### ↻ Votre rôle

À partir de vos connaissances, préciser la nature de chaque matériel **ANNEXE T1**.

Préciser les caractéristiques d'un four polycuiseur **ANNEXE T2**.

Sélectionner le matériel de cuisson correspondant aux recettes choisies **ANNEXE T3**.

### Dossier 2 : VOLAILLE

#### ↻ La situation

À l'occasion du marché de Noël, le chef propose un menu autour de la volaille, il vous implique dans les recherches et vous confie un article de presse **DOCUMENT T1**.

#### ↻ Votre rôle

Renseigner les caractéristiques d'élevage de la volaille de Bresse en répondant aux questions **ANNEXE T4**.

Classer **ANNEXE T5** les volailles selon la couleur de la chair.

### Dossier 3 : RÉCEPTION DES MARCHANDISES

#### ↻ La situation

Il est 8h30, le fournisseur livre les premières marchandises. Vous êtes responsabilisé(e) dans le contrôle de la livraison.

#### ↻ Votre rôle

Lister **ANNEXE T6** les éléments de contrôle des denrées.

Préciser **ANNEXE T7** les étapes manquantes du schéma de production.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT T1**

**LE CHAPON DE BRESSE**

*Le plus moelleux, le plus savoureux*



Issu du poussin mâle né au printemps, le chapon de Bresse est nourri de maïs, blé, céréales (cultivées en Bresse) et de produits laitiers (lait écrémé, babeurre). Située au nord de la région Rhône-Alpes, la volaille de Bresse est la seule volaille française à disposer d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Pour son plein épanouissement, il complète son alimentation par des petits mollusques, insectes, larves et vers lors de ses parcours extérieurs dans les vastes prairies bressanes (20 m<sup>2</sup>/chapon).

C'est pour Noël, que les plus beaux sujets mâles sont sélectionnés par l'éleveur. Ils sont ensuite castrés et engraisés. Le volatile devient paisible, prend du poids au fil des saisons et perd progressivement sa crête. Au bout de 3 mois, le chapon est mis au repos, en épinettes (cages en bois). Cette période d'affinage de 4 semaines lui permet de parfaire son engraissement.

Son alimentation lors de mise en épinette, sous forme de pâtée, est toujours composée de blé, de maïs et de lait. Au bout de 9 mois de soins attentifs, le chapon est prêt pour sa mise en forme et en beauté. Après abattage, alors qu'il pèse de 4 à 5 kg, il est plumé à la main, lavé, roulé et moulé dans une toile végétale cousue à l'aiguille et serrée très fortement, prêt pour l'expédition.

Sa chair est alors persillée de fines veines de graisse, comme les viandes les plus goûteuses.

www.pouletbresse.com – 21/11/2014 – 13h45

**BEP RESTAURATION - CUISINE**

EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée

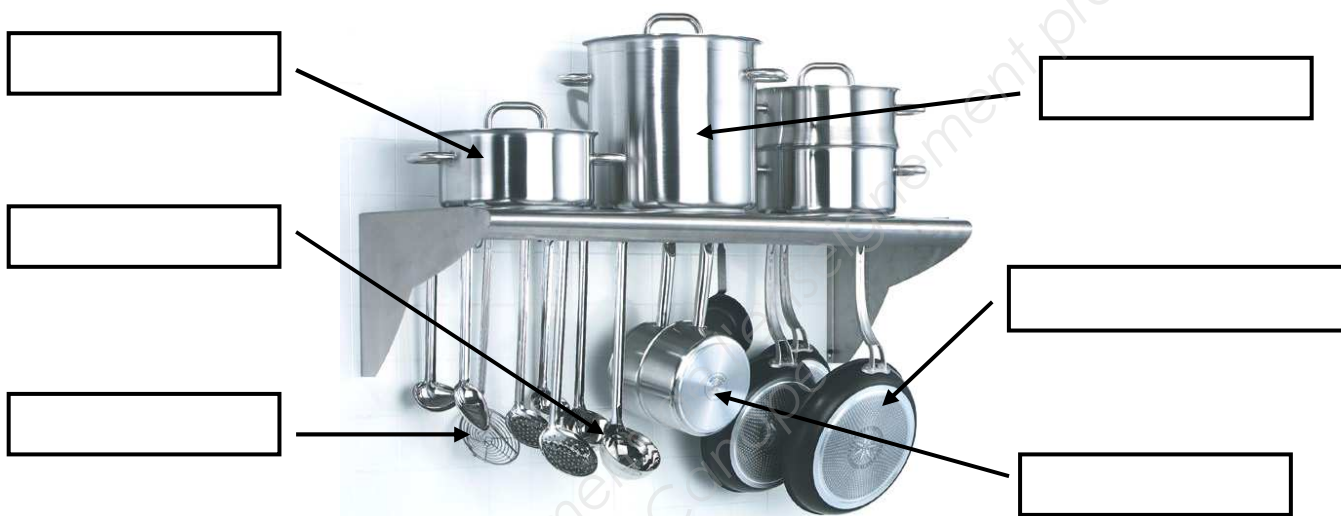
**Code : 1606-EP1CUI1**

**SUJET**

**Page 5 sur 25**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**ANNEXE T1**



**ANNEXE T2**

Préciser les trois modes de cuisson d'un four polycuiseur :

Avantage :

Inconvénient :



Four polycuiseur Frima www.frima.fr

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**ANNEXE T3**

<b>RECETTES</b>	<b>EXEMPLE :</b> <i>Riz pilaf</i>	100 steaks hachés	Pomme dauphine	Escalope de veau	Haricot vert	Poulet rôti	Légumes sautés
<b>MATÉRIEL DE CUISSON</b>	<i>Rondeau bas</i>						

**ANNEXE T4**

✓ Où se situe la région de production de la volaille de Bresse ?

.....  
.....

✓ Quelle est la base de l'alimentation de la volaille de Bresse ?

.....  
.....

✓ Quelle est la particularité d'un chapon ?

.....  
.....

✓ Quel est le principe de la mise en épinette des chapons ?

.....  
.....

✓ Quelles sont les étapes de préparation des chapons après abattage ?

.....  
.....



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE T5**

<b>VOLAILLE</b>	<b>CHAIR BLANCHE</b>	<b>CHAIR BRUNE</b>
<b><u>EXEMPLE :</u></b> <b>POULET</b>	<b>X</b>	
CANARD		
COQ		
PINTADE		
COQUELET		
POULARDE		
PIGEON		
CAILLE		

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE T6**



**Le fournisseur O'RestO sonne au quai des marchandises.**

**Quels sont les contrôles à effectuer ?**

**Chef, lors des réceptions, je contrôle :**

✓ **que le bon de commande ou la facture correspond au bon de livraison.**

✓ .....

✓ .....

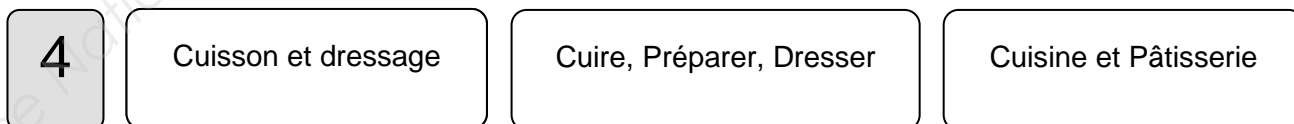
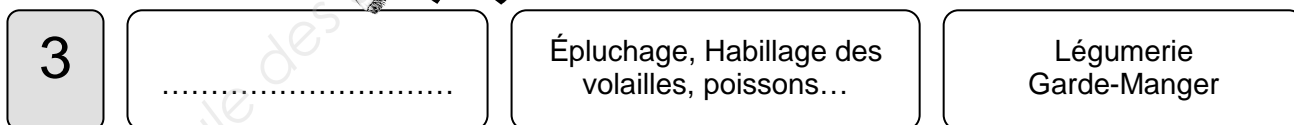
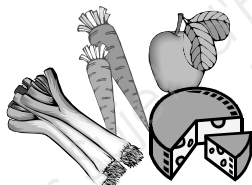
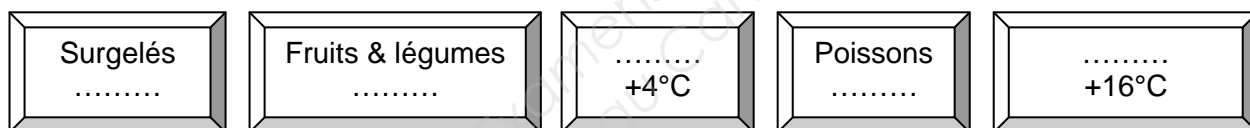
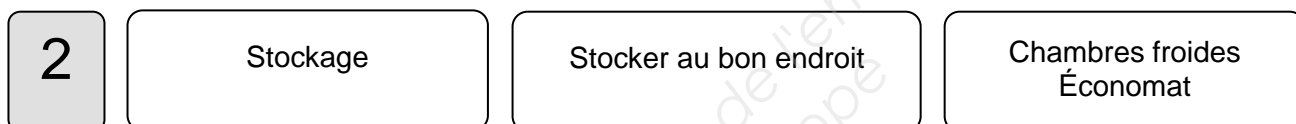
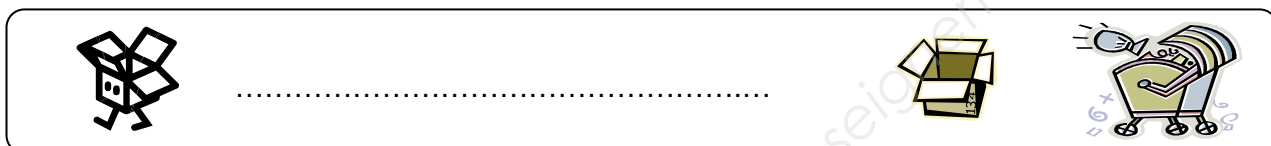
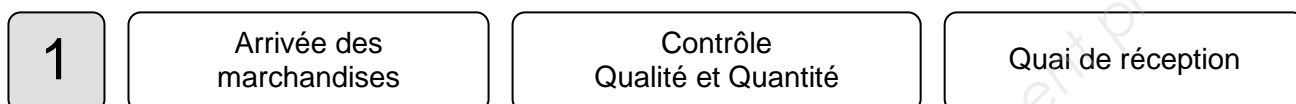
✓ .....



www.photosearch.org - 14/7/2014 - 6h35

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE T7



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Sciences appliquées**

**Dossier 4 : ÉTUDE DE MENU**

➔ La situation

Vous participez à l'élaboration de la nouvelle carte, sur laquelle figure le menu en **DOCUMENT S1** et vous lisez le **DOCUMENT S2**.

➔ Votre rôle

Analyser la qualité nutritionnelle du menu en complétant l'📁 **ANNEXE S1**.

**Dossier 5 : LUTTE CONTRE LES NUISIBLES**

➔ La situation

La réglementation applicable au secteur de la restauration **DOCUMENT S3** impose la lutte contre les nuisibles. Le restaurateur est soumis à une obligation de résultats.

➔ Votre rôle

Identifier les risques liés à la présence de nuisibles dans une cuisine professionnelle.  
Proposer les moyens de prévention à mettre en œuvre pour lutter contre les nuisibles, en complétant l'📁 **ANNEXE S2**.

**Dossier 6 : PRODUITS D'ENTRETIEN**

➔ La situation

À la fin du service, vous devez assurer la remise en état des locaux. Vous avez à votre disposition différents produits d'entretien **DOCUMENT S4**.

➔ Votre rôle

Choisir le produit pour un entretien spécifique.  
Justifier les informations relatives aux précautions d'emploi et d'utilisation de ces produits, en complétant l'📁 **ANNEXE S3**.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT S1**

**Menu spécial « Marché de Noël »**

*Mousse de foie au porto*

*Dinde aux morilles*

*Pommes pont neuf*

*Assiette de fromages AOC*

*Bûche crème beurre praliné*

**DOCUMENT S2**

**Les aliments riches en fibres**

Les fibres alimentaires ne peuvent être digérées par l'appareil digestif humain. En fonction de leur solubilité dans l'eau, on distingue les fibres solubles et les fibres insolubles. Chacun de ces deux types de fibres agit de manière différente dans notre organisme, et génère donc des bénéfices variés.

Les fibres solubles aident à contrôler les taux de cholestérol dans le sang et à maintenir des taux de sucre stables chez les personnes qui souffrent de diabète. Ce type de fibres est particulièrement présent dans les légumes secs, les céréales (l'orge et l'avoine) et dans certains fruits.

Quant aux fibres insolubles, leur principale fonction est de nettoyer les parois de l'intestin, faciliter l'évacuation des selles et prévenir la constipation. Ces fibres se trouvent principalement dans des aliments tels que le son de blé, les grains entiers, certains légumes et, plus généralement, dans toutes les céréales.

Pour une alimentation équilibrée, l'idéal est d'instaurer un équilibre entre ces deux types de fibres, jusqu'à atteindre un apport journalier recommandé (AJR) de 25 à 35 g.

[http://www.doctissimo.fr/html/nutrition/dossiers/fibres\\_niv2.htm](http://www.doctissimo.fr/html/nutrition/dossiers/fibres_niv2.htm) le 14/10/2014 à 16h

<b>BEP RESTAURATION - CUISINE</b>	<b>Code : 1606-EP1CUI1</b>	<b>SUJET</b>
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 12 sur 25

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT S3**

### **Le plan de lutte contre les nuisibles**

Les insectes (rampants ou volants), les rongeurs et les oiseaux constituent à la fois une source et un vecteur de contamination. Ils transportent de nombreux « germes » (salmonelles...) et peuvent transmettre des maladies. Ils sont responsables de la détérioration des aliments, des emballages et peuvent contaminer les denrées et les locaux.

Des mesures **curatives**, effectuées régulièrement et destinées à se débarrasser des nuisibles, consistent à rechercher leur présence par un plan de lutte avec passage d'une entreprise spécialisée, et à mettre en place des pièges et des poisons (appâts, désinsectiseurs à rayons ultra-violet) placés de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires et du matériel.

Les opérations de grande envergure se font en dehors des périodes d'activité du restaurant.

Mais le meilleur moyen d'empêcher l'installation de nuisibles est de mettre en place des mesures **préventives** :




- en empêchant leur entrée dans les locaux par toutes les ouvertures en mettant en place des sas, moustiquaires, grillages... ;
- en tenant les locaux dans un parfait état d'ordre et de propreté ;
- en nettoyant et rangeant régulièrement les locaux de stockage d'aliments et le local poubelle ;
- en conditionnant de manière hermétique tous les aliments entreposés.

Source : Sciences appliquées Bac Pro 3ans Cuisine et CSR, Margaret Andriamampandry-Rakotoarivelo et Martin Woelfli, Nathan Technique

<b>BEP RESTAURATION - CUISINE</b>	<b>Code : 1606-EP1CUI1</b>	<b>SUJET</b>
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page <b>13</b> sur <b>25</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT S4**

<b>Produit A</b>	<b>Produit B</b>
<p><u>DESCRIPTION</u> Formulation très alcaline, lui garantissant une efficacité immédiate, pour décoller les graisses cuites et tous les dépôts carbonisés ou gras dans les fours, sur les grilles, grilles, pianos</p> <p><u>MODE D'EMPLOI</u> Pulvériser le produit sur les parois des appareils encore tièdes de préférence (environ 60°C) Laisser agir 10 à 20 minutes selon l'encrassement Rincer ensuite à l'eau potable et tiède</p> <p><u>CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</u> Ph à l'état pur 13,5</p> <p><u>ÉTIQUETAGE HYGIÈNE et SÉCURITÉ</u></p>  <p><u>CONFORMITÉ À LA LÉGISLATION</u> Ce produit est conforme à la législation sur les produits à usage alimentaire</p>	<p><u>DESCRIPTION</u> Dégraissant très concentré destiné au nettoyage de la vaisselle et des ustensiles lavés manuellement</p> <p><u>MODE D'EMPLOI</u> Solution concentrée pour usage professionnel S'utilise à la dilution de 0,04 % soit 20 ml de produit pur pour un bac de plonge de 50 L Après lavage, rincer soigneusement la vaisselle et laisser sécher</p> <p><u>CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Solution incolore à très légèrement jaune</li><li>• pH du produit pur à +20°C : 6</li><li>• Densité à +20°C : 1,037</li></ul> <p><u>ÉTIQUETAGE HYGIÈNE et SÉCURITÉ</u></p>  <p><u>CONFORMITÉ À LA LÉGISLATION</u> Conformément aux directives 67/548/CEE, 1999/45/CE et leurs adaptations</p>
<b>Produit C</b>	
<p style="text-align: center;"><b>DDA</b></p> <p><u>DESCRIPTION</u> Nettoyage et désinfection de toutes les surfaces en contact avec les denrées alimentaires : sols, murs, plan de travail, chambres froides</p> <p><u>MODE D'EMPLOI</u> En trempage à la dilution de 1 % En canon à mousse à la dilution de 3 %</p> <p><u>CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</u> Ph à l'état pur : 12,5</p> <p><u>PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES</u> Bactéricide (NF EN 1040 - NF T 72-150)</p> <p><u>ÉTIQUETAGE HYGIÈNE et SÉCURITÉ</u></p>  <p><u>CONFORMITÉ À LA LÉGISLATION</u> Ce produit est conforme à la législation sur les produits à usage alimentaire</p>	

Document créé par les auteurs.

<b>BEP RESTAURATION - CUISINE</b>	<b>Code : 1606-EP1CUI1</b>	<b>SUJET</b>
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 14 sur 25

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE S1

En ce mois de décembre, le chef a renouvelé sa carte pour le marché de Noël. Il propose le menu du DOCUMENT S1.

1.1. Indiquer le groupe alimentaire et le constituant principal de chaque aliment du menu.

Menu	Groupe alimentaire	Constituant principal
<i>Mousse de foie</i>	•	•
<i>Dinde aux morilles</i>	Viandes, poissons, œufs	•
<i>Pommes pont neuf</i>	•	•
<i>Assiette de fromages AOC</i>	•	Calcium
<i>Bûche crème beurre praliné</i>	•	Glucides lents (complexes)
	•	•
	•	Glucides rapides (simples)

1.2. Préciser deux rôles des protéines dans l'organisme.

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

1.3. Citer un autre groupe d'aliments qui apporte des protéines.

- .....

1.4. Identifier les deux groupes d'aliments en excès et le groupe d'aliments manquant dans le menu du DOCUMENT S1.

➤ Groupes en excès :

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

➤ Groupe manquant :

- .....



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Les fruits et légumes apportent des fibres alimentaires.**

1.5. Relever dans le **DOCUMENT S2** trois rôles des fibres dans l'organisme.

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

1.6. Citer un autre constituant alimentaire apporté par les fruits et légumes.

- .....

**Pour respecter l'équilibre alimentaire, il est conseillé de consommer une cuité (fruit ou légume cuit) et une crudité (fruit ou légume cru) au sein d'un même repas.**

1.7. Justifier cette recommandation.

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

1.8. Proposer une entrée et un dessert à ce menu pour le rendre plus équilibré.

.....

***Dinde aux morilles***

***Pommes pont neuf***

***Assiette de fromages AOC***

.....

<b>BEP RESTAURATION - CUISINE</b>	<b>Code : 1606-EP1CUI1</b>	<b>SUJET</b>
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 16 sur 25

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE S2

**Vous avez en charge la réception des marchandises. En les rangeant, vous constatez la présence de nuisibles.**

2.1. Définir un nuisible.

.....  
.....

2.2. Citer deux exemples de nuisibles pour chacune des catégories suivantes (**DOCUMENT S3**).

▪ Rongeurs :

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

▪ Insectes :

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

2.3. Relever deux risques occasionnés par la présence de nuisibles dans l'épicerie (**DOCUMENT S3**).

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

2.4. Proposer des mesures préventives ou correctives pour lutter contre la présence de nuisibles dans les locaux professionnels.

5 M	Mesures préventives ou correctives
Milieu	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>• Éliminer les déchets</li></ul>
Matériels	<ul style="list-style-type: none"><li>• Empêcher l'entrée des nuisibles dans les locaux par :</li><li>•</li></ul>
Matières premières	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li></ul>
Main d'œuvre	Contrôler l'absence de traces de nuisibles (déjections, emballages rongés)
Méthode	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>• Mettre en place un désinsectiseur à rayons ultra-violets</li></ul>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE S3

À la fin du service, vous devez assurer la remise en état des locaux. Vous avez à votre disposition différents produits d'entretien DOCUMENT S4.

3.1. Choisir le produit adapté à chacune des tâches à effectuer. Justifier ces choix.

Tâches à effectuer	Produit	Justification
Bionettoyage d'un plan de travail	•	•
Intérieur du four	•	•
Plonge batterie	•	•

**Vous lisez l'étiquette du produit C : DDA (DOCUMENT S4).**

3.1. Identifier le type de produit et ses actions.

- D .....
- D .....

**Le « A » du sigle DDA, précise que ce produit est utilisable pour les surfaces à contact alimentaire.**

3.2. Préciser ce que permet l'utilisation de ce produit. Cocher la réponse exacte parmi les propositions suivantes.

- Éviter la contamination microbienne.
- Éviter la contamination chimique.
- Éviter la contamination physique.
- Assurer une désinfection efficace.

**Le produit A est un produit corrosif, donc dangereux. Son utilisation nécessite des précautions.**

3.3. Citer quatre moyens de se protéger lors de l'utilisation de ce produit.

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

<b>BEP RESTAURATION - CUISINE</b>	<b>Code : 1606-EP1CUI1</b>	<b>SUJET</b>
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 18 sur 25

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Gestion appliquée

Pour vous aider à intégrer l'équipe, le directeur vous associe à différentes activités.

### Dossier 7 : RÈGLEMENT INTÉRIEUR

#### ↻ La situation

Le directeur vient de vous recruter et vous remet le règlement intérieur du restaurant « So'Tradi » **DOCUMENT G1**. Il vous demande d'en prendre connaissance.

#### ↻ Votre rôle

Répondre aux questions concernant ce règlement  **ANNEXE G1**.

### Dossier 8 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

#### ↻ La situation

Votre directeur vous transmet le récapitulatif des mouvements de stock de la première quinzaine du mois de décembre de la crème liquide AOP d'Isigny **DOCUMENT G2**.

#### ↻ Votre rôle

Compléter la fiche de stock  **ANNEXE G2** (arrondir 2 chiffres après la virgule).

### Dossier 9 : RESPONSABILITÉ DU RESTAURATEUR

#### ↻ La situation

Votre directeur souhaite vous sensibiliser à la responsabilité du restaurateur et vous remet un extrait de l'article du journal de l'hôtellerie restauration **DOCUMENT G3**.

#### ↻ Votre rôle

Répondre aux questions  **ANNEXE G3**.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT G1

EXTRAIT DU RÈGLEMENT INTÉRIEUR  
applicable au personnel du restaurant « So'Tradi »

### I. PRÉAMBULE

#### Article 1 - Objet et champ d'application

Le présent règlement a pour objet :

- de préciser l'application à l'entreprise de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité ;
- de déterminer les règles générales et permanentes relatives à la discipline ainsi que la nature et l'échelle des sanctions applicables ;
- de rappeler les garanties de procédure dont jouissent les salariés en matière de sanctions disciplinaires.

Pour une meilleure information, ce document sera communiqué à chaque nouvel arrivant (salarié, apprenti, stagiaire, intérimaire) lors de son embauche et sera affiché dans l'entreprise.

### II. HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

#### Article 2 - Accès et horaires d'ouverture

Le personnel n'a accès aux locaux de l'entreprise que pour l'exécution de son contrat de travail. Les salariés ne sont aucunement autorisés à introduire dans l'entreprise des personnes étrangères à celle-ci ainsi que tout animal.

#### Article 3 - Utilisation des ressources logistiques et informatiques

L'utilisation d'internet, de l'intranet, du téléphone, du fax et de la messagerie électronique de l'entreprise doit respecter les règles de sécurité et de confidentialité.

La diffusion d'informations relatives aux activités de l'entreprise est interdite. Les agissements contraires aux règles de fonctionnement établies dans l'entreprise pourront entraîner des sanctions disciplinaires.

#### Article 4 - Loi anti-tabac

En application du décret du 29 mai 1992 sur la loi Évin du 10 janvier 1991, il est interdit de fumer dans les locaux de la société.

### III. DISCIPLINE

#### Article 5 - Horaires de travail

Chaque salarié doit se présenter à son poste de travail à l'heure fixée et en tenue réglementaire.

#### Article 6 - Retards et absences

Tout retard ou absence doit être signalé et justifié auprès du supérieur hiérarchique.

Aucun salarié ne peut s'absenter de son poste de travail sans motif, ni quitter l'établissement sans autorisation.

#### Article 7

Les salariés ont interdiction de tout échange personnel durant leur temps de travail.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT G2**

**Récapitulatif des mouvements du stock**

<b>Crème liquide AOP d'Isigny (pack de 6 en 1 litre)</b>	
<b>Bons d'Entrée</b>	<b>Bons de Sortie</b>
Le 6 décembre – BE n° 34 : 10 à 3,85 € Le 12 décembre – BE n° 35 : 9 à 3,71 €	Le 5 décembre – BS n° 17 : 4 Le 9 décembre – BS n° 18 : 4 Le 10 décembre – BS n° 19 : 5 Le 15 décembre – BS n° 20 : 4

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT G3**

**La responsabilité du restaurateur**

**La responsabilité du restaurateur**

Elle peut être engagée sur la base des articles 1927 et 1928 du Code civil relatifs au dépôt volontaire. Le principe est que le client doit prouver la faute du restaurateur.

**1. Vestiaire gardé avec délivrance d'une contremarque**

La responsabilité du restaurateur est automatique en cas de non-restitution des effets au client, si ce dernier est en mesure de produire la contremarque qui lui a été délivrée en échange de la remise de son vêtement. Elle est illimitée, c'est-à-dire que le restaurateur (ou son assureur) doit indemniser la valeur réelle des effets qu'il est incapable de restituer.

**2. Vestiaire non-gardé**

Le client doit prouver la faute du restaurateur, mais celle-ci est facilement retenue par les tribunaux dans les circonstances suivantes :

- Lorsque le client ne peut apercevoir de sa table le perroquet sur lequel ses affaires sont accrochées, ce qui l'empêche de les surveiller.
- Lorsque le vestiaire est situé trop près d'une sortie ou dans le local des toilettes, ce qui facilite le vol des effets.
- Lorsque le restaurateur ou son personnel a pris d'office les vêtements du client (mais en pratique le client aura beaucoup de mal à le prouver).
- Lorsque le restaurateur n'a pas affiché de clause déniant toute responsabilité. Pour être valable, une telle clause doit être affichée de façon très apparente à proximité du vestiaire et être mentionnée en caractère gras sur les cartes et menus.

**3. Véhicule du client garé sur le parking du restaurant**

Les tribunaux reconnaissent facilement la responsabilité du restaurateur si celui-ci n'a pas affiché à l'entrée du parking une clause de non-responsabilité. [...]

Source : <http://www.lhotellerie-restauration.fr>  
Consulté le 6 octobre 2015 à 16 h 00

<b>BEP RESTAURATION - CUISINE</b>	<b>Code : 1606-EP1CUI1</b>	<b>SUJET</b>
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page <b>22</b> sur <b>25</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE G1

1.1. Préciser qui établit le règlement intérieur.

.....

1.2. Indiquer le nombre de salariés à partir duquel l'entreprise doit élaborer un règlement intérieur.

.....

1.3. Citer les deux façons légales de porter à la connaissance des salariés le règlement intérieur de l'entreprise.

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

1.4. Rechercher dans le règlement intérieur l'article illégal. Justifier votre réponse.

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

1.5. Présenter l'intérêt de mentionner dans le règlement intérieur l'interdiction de fumer dans l'entreprise.

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

<b>BEP RESTAURATION - CUISINE</b>	<b>Code : 1606-EP1CUI1</b>	<b>SUJET</b>
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page <b>23</b> sur <b>25</b>





# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE G3

3.1. Énoncer le principe de la responsabilité du restaurateur relatif au dépôt volontaire.

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

3.2. Déterminer ci-dessous quel est le type de responsabilité engagé par le restaurateur :

- responsabilité pénale
- responsabilité civile délictuelle
- responsabilité civile contractuelle

Justifier : .....

.....  
.....

3.3. Citer les dommages subis par le client en cas de vol dans l'établissement « So'Tradi ».

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

3.4. Déterminer si la responsabilité du restaurateur est engagée en cas de vol de manteau dans un vestiaire non gardé hors de la vue du client. Justifier votre réponse.

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

3.5. Proposer une solution qui permettrait au restaurateur de se dégager de ce type de responsabilité.

.....  
.....

<b>BEP RESTAURATION - CUISINE</b>	<b>Code : 1606-EP1CUI1</b>	<b>SUJET</b>
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page <b>25</b> sur <b>25</b>