



**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 :	
	NOM : (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	N° du candidat <input type="text"/>
	Prénoms :	
	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 COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION

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 28 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 CSR	EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	
Session : 2016	Coef : 6	Durée : 3 heures
Repère : 1606-EP1CSR1	Page 1 sur 28	

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^{er} lundi d'août au dernier dimanche d'août et le 1^{er} janvier.

Offre produits

Le So'Tradi propose une cuisine traditionnelle et régionale.

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

BEP RESTAURATION - CSR

EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée

Code : 1606-EP1CSR1

SUJET

Page 2 sur 28

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DES THÈMES & BARÈME DE NOTATION

Technologie				Sciences appliquées			
Thèmes abordés				Thèmes abordés			
Dossier 1	PLATEAU DE FRUITS DE MER		8 points	Dossier 4	ÉTUDE DE MENU		8 points
Dossier 2	BAR		5 points	Dossier 5	LUTTE CONTRE LES NUISIBLES		6 points
Dossier 3	COMMERCIALISATION		7 points	Dossier 6	LAVE-VAISSELLE		6 points
TOTAL		/ 20 Points		TOTAL		/ 20 Points	

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

BEP RESTAURATION - CSR	Code : 1606-EP1CSR1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 3 sur 28

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Technologie Commercialisation et Services en Restauration

Dossier 1 : PLATEAU DE FRUITS DE MER

➔ La situation

La principale thématique des exposants du marché de Noël est la mer. Le directeur met à votre disposition une liste de produits **DOCUMENT T1** et deux illustrations de plateaux de fruits de mer **DOCUMENT T2**.

Vous disposez également de la carte des vins **DOCUMENT T3**.

Il souhaite vous impliquer dans l'élaboration et dans le service d'un plateau de fruits de mer.

➔ Votre rôle

Citer des produits entrant dans la composition d'un plateau de fruits de mer 📁 **ANNEXE T1**.

Suggérer deux accords mets vins, proposer quatre produits d'accompagnement et lister deux matériels spécifiques pour le service d'un plateau de fruits de mer 📁 **ANNEXE T2**.

Dossier 2 : BAR

➔ La situation

Le barman est absent ce jour. Le directeur sollicite votre aide pour ranger la livraison des boissons alcoolisées sur les étagères du bar **DOCUMENT T4**.

➔ Votre rôle

Placer chaque produit sur l'étagère correspondant à sa famille 📁 **ANNEXE T3**.

Dossier 3 : COMMERCIALISATION

➔ La situation

Le directeur vous fait part d'un commentaire écrit par un client sur un blog gastronomique concernant le restaurant **DOCUMENT T5**.

➔ Votre rôle

Relever quatre points positifs et quatre points négatifs énoncés par le client 📁 **ANNEXE T4**.

Proposer deux solutions pour améliorer deux points négatifs 📁 **ANNEXE T5**.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T1

Désignation	Unité	Quantité
Homard breton	Pièce de 500 gr	5
Oursins	kg	1
Maquereaux	kg	6
Saumon fumé	Pièce	2
Huîtres plates de Belon	Bourriche de 24 pièces	1
Chipirons	kg	2
Huîtres de Bouzigues	Bourriche de 24 pièces	2
Palourdes	kg	0,800
Crevettes bouquets	kg	1,500
Ecrevisses	kg	3
Crevettes grises	kg	1
Moules d'Espagne	L	3
Sardines	kg	6
Bigorneaux	kg	1
Bulots	kg	1
Coques	kg	2
Tourteau	Pièce de 500 gr	6
Truite fumée	kg	3
Langouste	Pièce de 600 gr	4
Visa de l'entreprise		

DOCUMENT T2



Source : www.saveursdebacchus.com à 11h10 le 15/10/14



Source : www.mellyfood.fr/ à 11H00 le 15/10/14

BEP RESTAURATION - CSR

EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée

Code : 1606-EP1CSR1

SUJET

Page 5 sur 28

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T3

Carte des vins « SO'TRADI »

NOS VINS BLANCS

- AOC Bordeaux Sauternes « *Château Jany* » 2010
- AOC Muscadet « *Château du Cléray* » 2012
- AOC Vin d'Alsace-Riesling « *Trimbach* » 2013
- AOC Montlouis moelleux « *La taille aux loups* » 2008
- AOC Bordeaux Entre-Deux-Mers « *Chantet Blanet* » 2014

NOS VINS ROSÉS

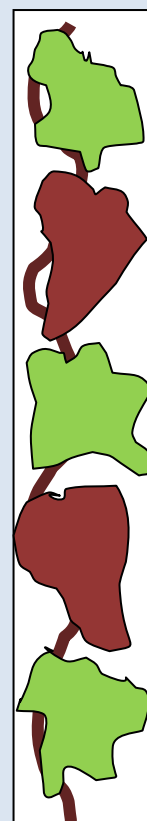
- AOC Tavel « *Domaine Lafond* » 2012
- AOC Côtes de Provence « *Domaine de la Maurette* » 2013

NOS VINS ROUGES

- AOC Irouléguy « *Domaine Brana* » 2011
- AOC Collioure « *Domaine des Paulilles* » 2010
- AOC Châteauneuf du Pape « *Château de Beaucastel* » 2003
- AOC Cahors « *Château Carrigou* » 2014

NOS VINS EFFERVESCENTS

- AOC Champagne « *Laurent Perrier* »



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T4

BON DE SORTIE D'ÉCONOMAT		
Service demandeur : BAR		Date : 15 juin
Désignation du produit	Quantité demandée	Quantité livrée
Campari	1	1
Martini	2	2
Muscat de Frontignan	1	1
Porto Rozès	3	3
Whisky J&B	1	1
Ricard	2	2
Noilly Prat	1	1
Izarra	2	2
Gin Gordon's	3	3
Grand-Marnier	1	1
		Signature :

BEP RESTAURATION - CSR

EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée

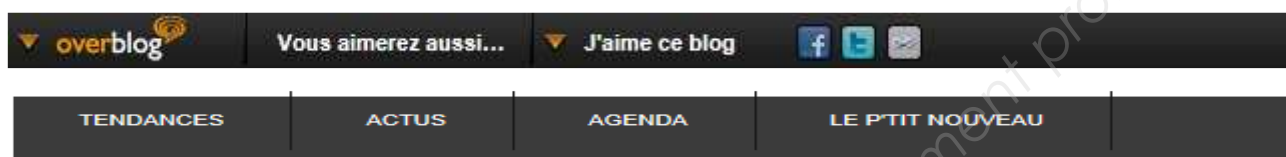
Code : 1606-EP1CSR1

SUJET

Page 7 sur 28

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T5



Mon dîner au restaurant « So'Tradi » à Paris

J'ai réservé une table pour 4. Cathy, Laure et John, un ami anglais, m'accompagneront. Premier contact à la réservation téléphonique à 10h00 du matin.

Le bruit de l'aspirateur dans la salle du restaurant m'empêche d'entendre correctement la personne qui m'a répondu, en plus sa voix timide et fluette n'arrange pas la chose ! Je lui demande quelles sont les spécialités de la maison. Réponse : « je n'sais pas, désolée le maître d'hôtel n'est pas là ». Nous verrons bien. Nous y serons pour le dîner à 20h30.

Nous arrivons à l'heure dite devant l'établissement, une façade joliment éclairée, met en valeur l'architecture du restaurant.

Nous entrons plutôt rassurés, nous voyons le personnel affairé à leurs tâches et malheureusement personne pour nous accueillir. Enfin, une personne souriante, aimable, arrive et nous installe à notre table (sûrement l'hôtesse d'accueil !).

Celle-ci est joliment présentée (nappe, décoration florale...), malheureusement Laure a une assiette ébréchée, dommage !

Par contre, difficultés avec le maître d'hôtel qui ne parle pas bien l'anglais, je suis obligé de traduire la carte à mon ami John.

Le repas dans son ensemble était plutôt satisfaisant avec un plateau de fruits de mer généreux et de qualité. Cependant, nous avons trouvé que le prix des vins était trop élevé avec un choix trop limité de vins au verre.

Nous partons, personne ne nous dit rien.

L'hôtesse, toujours souriante, nous remet nos vestiaires. Elle nous dit un mot gentil. Nous propose d'appeler un taxi. Sympathique attention, mais nous préférons rentrer à pied.

Dans l'ensemble, c'était bien, sans plus. Je reste partagé. Y retournerais-je ? Pas sûr...

Par L'équipe de Publié dans : [tendances](#)

Jeudi 4 août

[Ecrire un commentaire](#) [Voir le commentaire](#)

[G+1](#) [0](#) [Twitter](#) [0](#) [in](#) [Share](#) [Plus](#)

[J'aime](#) [Partager](#) Une personne aime ça. [Inscription](#) pour voir ce que vos amis aiment.

Source : www.idees-a-emporter.over-blog.com à 14h00 le 16/10/14

BEP RESTAURATION - CSR	Code : 1606-EP1CSR1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 8 sur 28

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T1

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER DE « SO'TRADI »

-
-
-
-

-
-
-
-

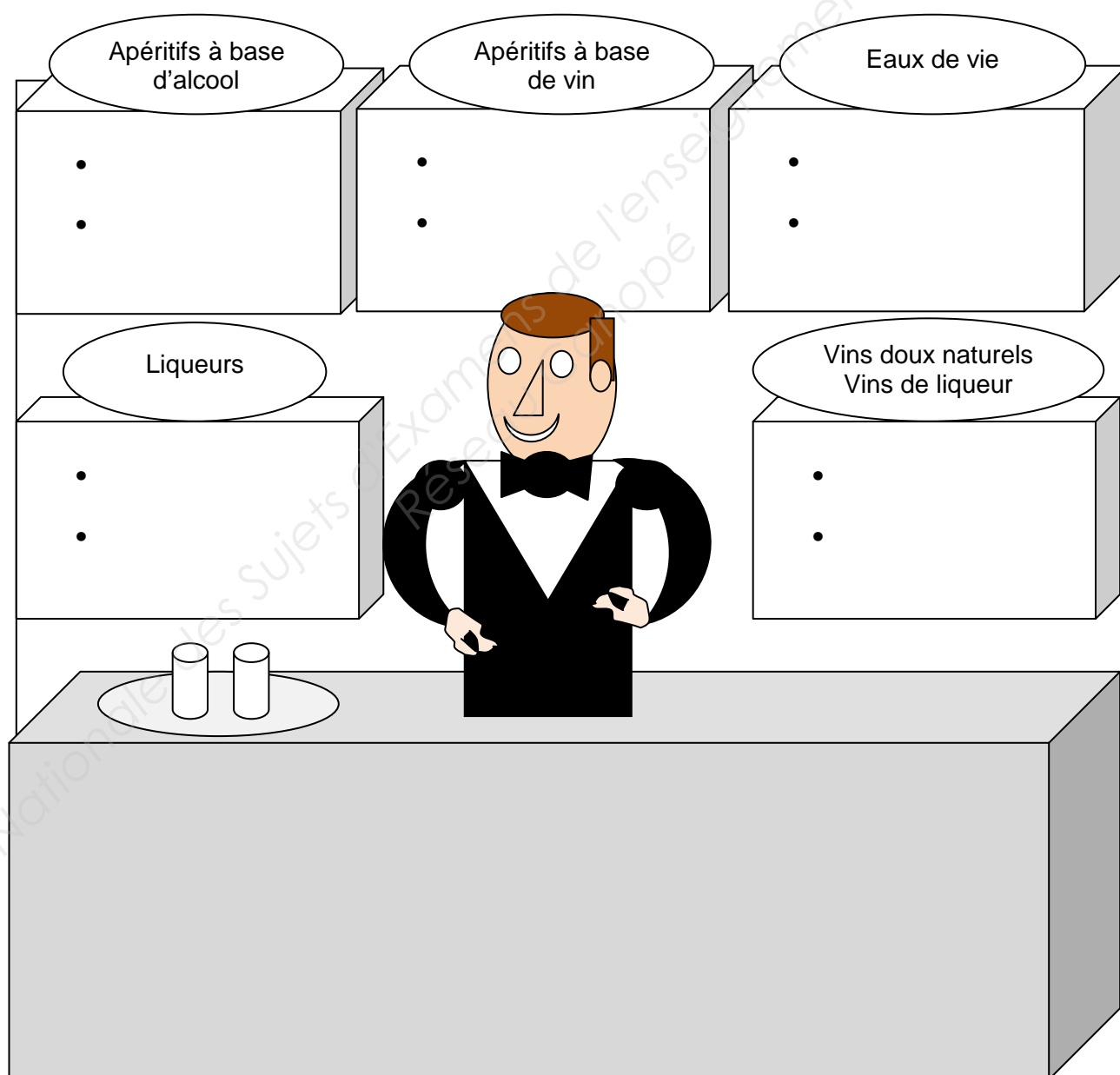
ANNEXE T2

VINS SUGGÉRÉS AUX CLIENTS	PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT	MATÉRIEL SPÉCIFIQUE POUR LE CLIENT
<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••••	<ul style="list-style-type: none">••

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T3

BAR DU « SO'TRADI »



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T4

Quatre points positifs	Quatre points négatifs
<i>Exemple : façade joliment éclairée, met en valeur l'architecture</i>	<i>Exemple : bruit de l'aspirateur</i>
•	•
•	•
•	•
•	•

ANNEXE T5

Deux solutions proposées
<i>Exemple : éteindre l'aspirateur lorsque quelqu'un parle au téléphone.</i>
•
•

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 : LAVE-VAISSELLE

➤ La situation

À la fin du service, vous devez assurer la remise en état du matériel. Le propriétaire du restaurant vous rappelle que vous devez rapidement vous familiariser avec le nouveau lave-vaisselle qu'il vient d'acquérir. Son fonctionnement est schématisé en **DOCUMENT S4**.

➤ Votre rôle

Indiquer le principe de fonctionnement du lave-vaisselle.
Préciser les facteurs d'efficacité afin de garantir la qualité du résultat, en complétant l'📁 **ANNEXE S3**.

BEP RESTAURATION - CSR

EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée

Code : 1606-EP1CSR1

SUJET

Page 12 sur 28

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 le 14/10/2014 à 16h

BEP RESTAURATION - CSR	Code : 1606-EP1CSR1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 13 sur 28

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.

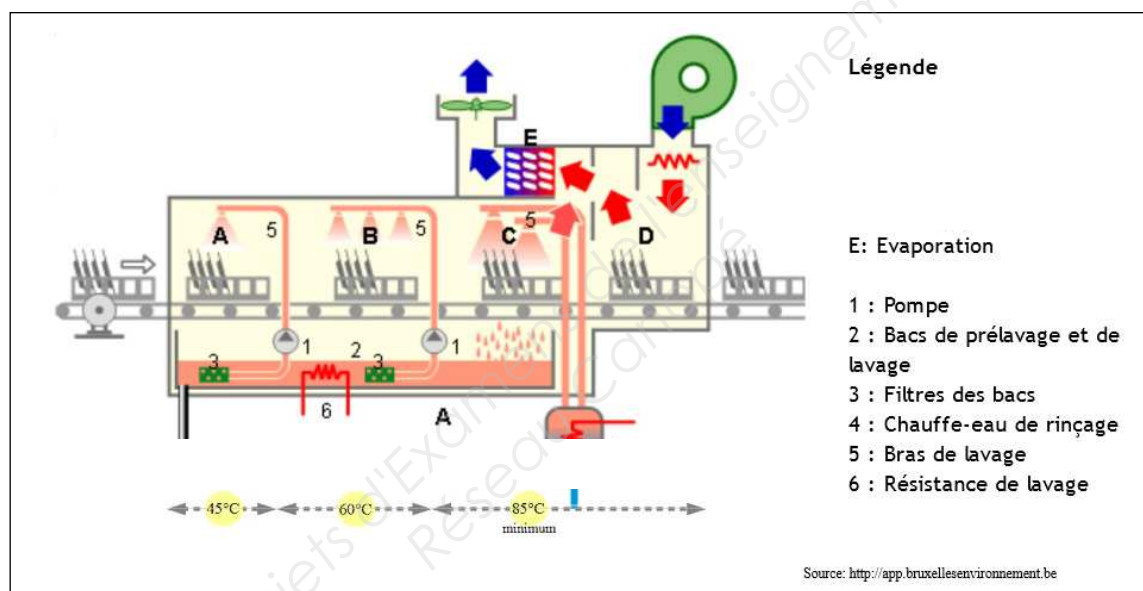
Source Sciences appliquées Bac Pro 3ans Cuisine et CSR, Margaret Andriamampandry-Rakotoarivelo et Martin Woelfli, Nathan Technique

BEP RESTAURATION - CSR	Code : 1606-EP1CSR1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 14 sur 28

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S4

Tunnel de lavage



(...) Quatre types d'action déterminent la qualité d'un bon lavage :

→ Action de la **température** : elle sera différente suivant l'opération et le résultat que l'on veut obtenir : B (entre 55 et 60°C) ; A (entre 40 et 50°C) ; C et D (entre 80 et 90°C minimum).

→ Action **chimique** : elle est due aux produits lessiviels utilisés pour le lavage et le rinçage. Ils sont injectés automatiquement dans la machine à partir de la quantité d'eau consommée. Ils permettent de détacher les salissures de leur support et de les maintenir en suspension dans l'eau.

→ Action du **temps** de contact eau/vaisselle : (...)

→ Action **mécanique** : elle est due au débit et à la pression des jets d'eau. Elle permet de décoller les salissures visibles adhérentes.

Ces quatre actions sont intimement liées. Toute modification de l'une entraîne un réajustement des trois autres.

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, poisson, 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

.....

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**).

•
•

BEP RESTAURATION - CSR	Code : 1606-EP1CSR1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 18 sur 28

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S3

Vous devez entretenir la vaisselle à la fin du service. Vous utilisez le nouveau tunnel de lavage DOCUMENT S4.

3.1. Décrire la fonction principale du tunnel de lavage.

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

3.2. Classer dans l'ordre chronologique les étapes suivantes du lavage de la vaisselle.
séchage, pré lavage, rinçage, lavage

A :

↪ B :

↪ C :

↪ D :

La qualité du lavage est assurée par quatre actions combinées.

3.3. Rechercher les objectifs des actions ci-dessous (**DOCUMENT S4**).

3.4. Relever les moyens correspondants (**DOCUMENT S4**).

Actions	Moyen	Objectif
Temps d'action	Le temps de contact de l'eau et du produit avec la vaisselle.	Ramollir et décoller les restes alimentaires accrochés à la vaisselle.
Chimique	•	•
Mécanique	•	•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.5. Indiquer le rôle de la résistance de lavage (numéro 6 du **DOCUMENT S4**).

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

3.6. Préciser l'effet d'une température supérieure à 65°C sur les micro-organismes.

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

Le lavage de la vaisselle doit répondre à des objectifs de qualité sanitaire et esthétique.

3.7. Expliquer pourquoi.

- Qualité sanitaire :

.....
.....

- Qualité esthétique :

.....
.....

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

Crème liquide AOP d'Isigny (pack de 6 en 1 litre)	
Bons d'Entrée	Bons de Sortie
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 déniaut 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

BEP RESTAURATION - CSR	Code : 1606-EP1CSR1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 25 sur 28

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.

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

BEP RESTAURATION - CSR	Code : 1606-EP1CSR1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 26 sur 28

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G2

Fiche de stock

Réf. : C125 Détail de livraison : 2 jours maximum
 Article : Crème liquide A.O.P. D'Isigny Stock minimum : 2
 Unité de stockage : Le pack de 6 en 1 litre Stock d'alerte : 5
 Méthode : P.E.P.S. (Premier Entré Premier Sorti) Stock maximum : 12

Date	Libellé	Entrées			Sorties			Stocks		
		Qté	Prix Unitaire en €	Montant en €	Qté	Prix Unitaire en €	Montant en €	Qté	Prix Unitaire en €	Montant en €
03/12	SI							6	3,80	

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.

.....
.....

BEP RESTAURATION - CSR	Code : 1606-EP1CSR1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 28 sur 28