



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

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du/de la correcteur/trice

Note :

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

Session 2017

CAP RESTAURANT

EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE

Le sujet comporte trois parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages
1	Technologie de service	32 pts	de 2/17 à 7/17
2	Sciences appliquées	32 pts	de 8/17 à 13/17
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	de 14/17 à 17/17

Observations :

- Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet.
- Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
- 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 : 17.01	Session 2017	SUJET
EP1 – Approvisionnement et organisation du service	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

	<p>La Pomme d'Adam</p> <p>Restaurant traditionnel</p> <p>15, rue des Pommiers 57000 METZ</p> <p>SARL au capital de 10 000 € - RCS METZ 455 621 232</p> <p>Code APE : 5610 A</p>
---	---

Vous venez d'être embauché/e au restaurant « La Pomme d'Adam ». Ce restaurant se situe au cœur du centre-ville de Metz. Monsieur Dujardin, le gérant, vient d'inaugurer une terrasse couverte qui augmente sa capacité en nombre de couverts.

Aujourd'hui le restaurant accueille un groupe de 30 personnes en terrasse. Voici le menu proposé :

<p>Menu</p> <p>Cocktail de crevettes aux agrumes ***</p> <p>Filet mignon de porc aux mirabelles de Lorraine Écrasé de pommes de terre Fagot de haricots verts ***</p> <p>Assiette de fromages affinés ***</p> <p>Sabayon aux fruits rouges</p> <hr/> <p>Boissons</p> <p>Champagne Saint-Nicolas-de-Bourgueil Sancerre Nuits-Saint-Georges Boissons chaudes</p>
--

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{re} PARTIE - TECHNOLOGIE DE SERVICE - 32 points

Aujourd'hui, l'établissement accueille un banquet de 30 personnes en terrasse.

1 – Les services particuliers – 5 points

Avant de commencer votre service au banquet de ce jour, le/la maître d'hôtel veut revoir avec vous quelques termes professionnels liés aux différentes formes de services.

Placer sous chaque illustration le bon type de service.

<i>Room service</i>	<i>Brunch</i>	<i>Banquet</i>	<i>Service à la carte</i>	<i>Petit-déjeuner continental</i>
---------------------	---------------	----------------	---------------------------	-----------------------------------



.....



.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 – Le matériel de restaurant - 4 points

Vous prenez connaissance du menu du banquet pour 30 personnes (voir page 2).

Vous devez effectuer la mise en place du banquet.

Indiquer dans le tableau ci-dessous les différents couverts à mettre en place en fonction du menu.

Plats	Couverts
Cocktail de crevettes aux agrumes	
Filet mignon de porc	
Assiette de fromages affinés	
Sabayon aux fruits rouges	

3 – Les produits – 8 points

3.1 – Votre maître d'hôtel souhaite vérifier vos connaissances sur les fruits afin de commercialiser le cocktail de crevettes aux agrumes et le sabayon aux fruits rouges.

Voici une liste de fruits rouges et d'agrumes qui seront utilisés. **Classer-les** dans la bonne famille.

Fraise / cassis / citron / mûre / clémentine / framboise / pamplemousse / orange.






Compléter le tableau ci-dessous :

Fruits rouges	Agrumes
.....
.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2 – Afin de commercialiser l'assiette de fromages affinés, **indiquer** dans le tableau ci-dessous le type de lait, la famille et la région de production pour chacun de ces fromages.

Illustrations	Fromages	Types de lait	Familles	Régions de production
	Camembert de Normandie			Normandie
	Comté			
	Sainte-Maure-de-Touraine			

4 – Approvisionnement des services – 2 points

Vous arrivez à votre poste le matin. Vous aidez à stocker les produits frais, les vins et le linge. **Relier** chaque produit à son lieu de stockage.

Produits	
Filet mignon de porc	●
Bouteilles de vins	●
Café en grains	●
Fruits rouges surgelés	●

Lieu de stockage	
●	Réserve sèche
●	Chambre froide négative
●	Cave centrale
●	Chambre froide positive

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5 – Les autres boissons servies au restaurant – 4 points

Vous devez servir les boissons suivantes à une table en terrasse :

Moka d'Éthiopie / Verveine / Earl Grey / Blue Mountain de Jamaïque.

Cocher dans le tableau ci-dessous la catégorie à laquelle appartient chaque boisson.

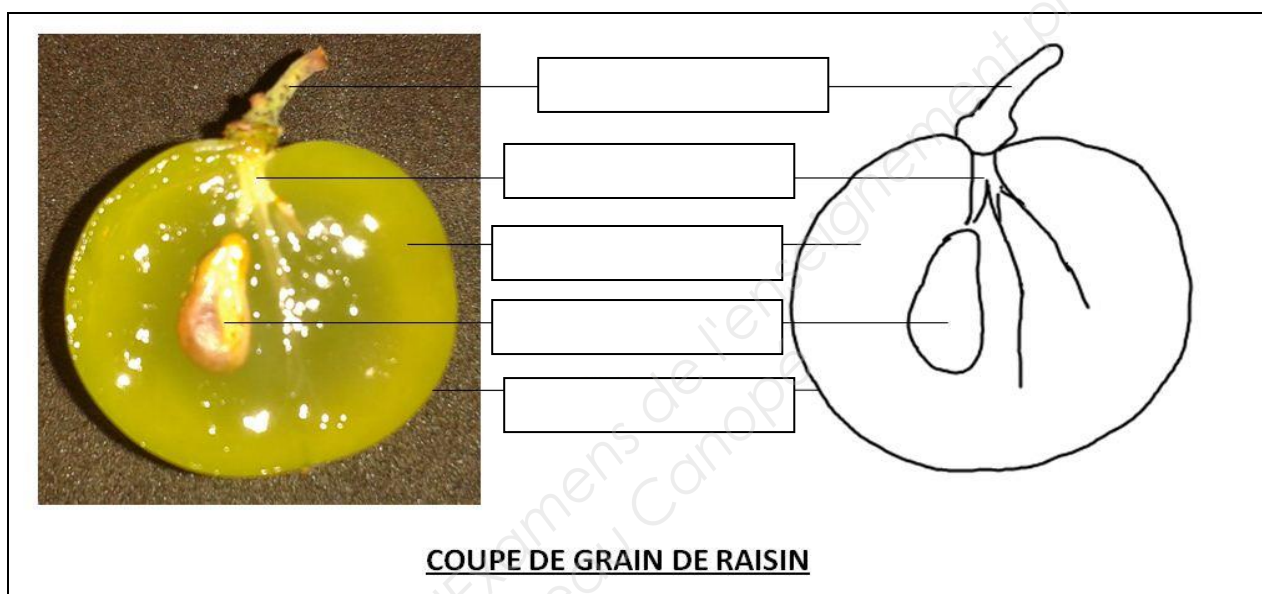
	Thé	Café	Infusion
Moka d'Éthiopie			
Verveine			
Earl Grey			
Blue Mountain de Jamaïque			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6 - Les vins – 9 points

Vous secondez le sommelier. Vous devez servir les vins prévus au banquet du jour. Le sommelier souhaite faire un point sur vos connaissances en œnologie.

6.1 – **Citer** les 5 parties qui composent le grain de raisin ci-dessous.



6.2 – **Indiquer** la partie du grain de raisin qui **détermine** la couleur du vin.

.....

6.3 – En vous appuyant sur le menu servi pour le banquet, **proposer** un verre de vin adapté aux mets parmi les propositions suivantes :

Champagne	Saint-Nicolas-de-Bourgueil	Sancerre	Nuits-Saint-Georges
-----------	----------------------------	----------	---------------------

Menu du banquet	Proposition d'accord mets/vin
Cocktail de crevettes aux agrumes	
Filet mignon de porc aux mirabelles de lorraine Écrasé de pommes de terre Fagot de haricots verts	
Assiette de fromages affinés	
Sabayon aux fruits rouges	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^e PARTIE - SCIENCES APPLIQUÉES - 32 points

1 – Sciences appliquées à l'alimentation - 12 points

À partir du menu proposé par La Pomme d'Adam,

Cocktail de crevettes aux agrumes ***
Filet mignon de porc aux mirabelles de Lorraine Écrasé de pommes de terre Fagot de haricots verts ***
Assiette de fromages affinés ***
Sabayon aux fruits rouges

1.1 – **Compléter** le tableau suivant :

Menu	Groupe alimentaire de l'aliment ou de la préparation souligné/e	Constituant principal de l'aliment ou de la préparation souligné/e
Cocktail de <u>crevettes</u> aux agrumes		
<u>Filet mignon de porc</u> aux mirabelles de Lorraine		
Écrasé de <u>pommes de terre</u>		
Fagot de <u>haricots verts</u>		
Assiette de <u>fromages affinés</u>		
Sabayon (<u>crème fouettée</u>) aux fruits rouges		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2 – **Indiquer** si ce menu est équilibré.

Oui

Non

1.3 – **Justifier** votre choix précédent.

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

1.4 – D'après la table de composition des aliments, la composition nutritionnelle du Roquefort pour 100 grammes est la suivante :

Protides	Lipides	Glucides
23 grammes	35 grammes	2 grammes

À l'aide du tableau ci-dessous, **calculer** en kilojoules la valeur nutritionnelle de 100 g de Roquefort.

Roquefort	Valeur énergétique en kJ/g	Valeur énergétique (en kJ)
Glucides	17 kJ	
Lipides	38 kJ	
Protides	17 kJ	
Total =		

1.5 – **Préciser** le rôle essentiel des protéines dans l'organisme.

.....
.....

1.6 – **Nommer** deux constituants alimentaires qui ne fournissent pas de l'énergie.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.7 – Le sabayon contient notamment des œufs. Les jaunes d'œufs sont riches en lipides.

Nommer deux risques pour la santé d'une alimentation trop riche en lipides.

.....
.....

1.8 – **Cocher** le pourcentage de lipides conseillé dans la ration journalière.

5 %

20 %

30 %

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

Le non-respect des températures de stockage des marchandises peut être à l'origine de la contamination microbologique des aliments.

2.1 – Ce matin, vous êtes chargé de la réception et du stockage des marchandises.

Compléter le tableau suivant en justifiant la température de stockage des marchandises ci-dessous.

Marchandises	Température de stockage	Influence de la température sur le développement microbien
Crevettes surgelées	- 18 °C	
Filet mignon de porc	+ 3 °C	
Lait UHT avant ouverture	Ambiante	
Lait UHT après ouverture	+ 3 °C	

2.2 – **Citer** trois vérifications à effectuer lors de la réception des crevettes surgelées.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 – **Donner** la signification des sigles suivants.

DLC.....

DDM (anciennement DLUO)

.....

2.4 – **Cocher** dans le tableau ci-dessous si les marchandises citées possèdent une DLC ou une DDM.

Marchandises	DLC	DDM (anciennement DLUO)
Filet mignon de porc		
Haricots verts en conserve		
Lait UHT avant ouverture		

2.5 – Le non-respect des règles d'hygiène du personnel est une source de contamination. **Compléter** le tableau suivant en justifiant les étapes du lavage des mains.

Étape	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

2.6 – La contamination est l'action d'introduire des micro-organismes issus d'un milieu dans un autre milieu. **Relier** chaque contamination à sa définition.

Contamination directe.	●
Contamination manuportée.	●
Contamination indirecte.	●
Contamination aéroportée.	●

● La contamination se transmet par l'air.
● La contamination se transmet par un intermédiaire ou vecteur.
● La contamination se fait sans intermédiaire.
● La contamination se transmet par les mains.

3 - Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et à la sécurité - 8,5 points

Le flambage des fruits nécessite l'utilisation d'un réchaud à gaz.

3.1 – **Citer** deux risques liés à l'utilisation de cet appareil.

.....
.....

3.2 – **Associer** à chaque mesure de prévention proposée son caractère individuel ou collectif.

Former le personnel à l'utilisation de machines brûlantes. ●

Afficher des conseils de sécurité. ●

Présence d'une trousse à pharmacie ●

● Mesure individuelle.

● Mesure collective

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre collègue vient de se brûler à l'avant-bras.

3.3 – **Indiquer** deux numéros d'urgence pour donner l'alerte.

.....
.....

3.4 – **Donner** quatre informations que doit comporter votre message d'alerte.

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

3.5 – **Nommer** trois risques autres que les brûlures auxquels sont exposés les personnels de service en salle.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^e PARTIE - CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE - 16 points

Vous prenez connaissance de l'entreprise gérée par M. Dujardin (page 2).

1 - Environnement juridique - 5 points

1.1 – **Indiquer** le statut juridique de l'entreprise.

.....

1.2 – **Indiquer** le siège social de l'entreprise de M. Dujardin.

.....

1.3 – **Retrouver** le numéro de SIREN.

.....

1.4 – **Identifier** l'activité principale de cette entreprise.

.....

1.5 – **Citer** deux autres exemples de statut juridique (sigle et signification).

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Environnement commercial - 6 points

M. Dujardin reçoit le document ci-dessous :

Lorraine Boissons
Rue du Pont
57001 METZ

La Pomme d'Adam
15, rue des Pommiers
57000 METZ

Commande de :
M. Dujardin

FACTURE n° 048/11

Quantité	Description	Prix unitaire H.T	Total
120	BOUTEILLES DE VIN DE MOSELLE ROUGE	3,10	372,00
80	BOUTEILLES DE VIN DE MOSELLE BLANC	3,50	280,00
		TOTAL HT	652,00
		TVA 20 %	130,40
		TOTAL TTC	782,40

Pour toute question concernant cette facture, veuillez
nous contacter au 03 87 00 01 02 ou à l'adresse

lorraineboissons@ORANGE.FR

NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE CONFIANCE.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.1 - **Nommer** le document reçu par M. Dujardin.

.....

2.2 - **Indiquer** le nom de l'expéditeur de ce document et **préciser** la qualité de ce partenaire.

.....

2.3 - **Citer** deux autres partenaires de l'entreprise.

.....

.....

2.4 – M. Dujardin souhaite vérifier ce document. **Indiquer** les formules de calcul dans le tableau ci-dessous.

	Montants	Formules de calcul
Montant total ligne 1	372	
TVA.	130,40	
TOTAL TTC.	782,40	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - Environnement social - 5 points

Vous prenez connaissance de l'extrait d'un contrat de travail :

Article 6 : La durée de la période d'essai est fixée à 8 jours. Au cours de la période d'essai, l'une ou l'autre des parties peut rompre le contrat de travail, sans préavis ni indemnité.

Article 7 : Monsieur/Madame XXX s'engage à se conformer sans réserve aux prescriptions du règlement intérieur de l'entreprise.

Article 8 : Monsieur/Madame XXX bénéficie des dispositions de la convention collective nationale des HCR du 30 avril 1997.

3.1 – **Indiquer** les types de contrat possible pour pouvoir embaucher un/e nouveau/elle serveur/euse.

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

3.2 – **Citer** le type de contrat à mettre en place dans le cadre d'un remplacement temporaire (le/la serveur/euse est malade).

.....
.....

3.3 – **Expliquer** l'intérêt de la période d'essai pour :

- le/la salarié/e :
-
- l'employeur/euse :
-

3.4 – **Repérer**, à partir de l'extrait du modèle de contrat de travail ci-dessus, deux documents qui encadrent les conditions de travail au sein du restaurant.

.....
.....