



**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 :	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	<input type="text"/>
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.
Ce document comporte 9 pages numérotées 1/9 à 9/9.**

Sujet

Service en brasserie café

Session 2017

Le Bistrot Cheese

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 1/2 pt supérieur)

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2017
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page 1/9

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Dénomination sociale : Le Bistrot Cheese
Forme juridique : SARL
Capital : 5000 €
Adresse : 24 rue du Général De Gaulle 37100 Tours
Activité : Brasserie traditionnelle
SIREN : 408715267

Vous êtes commis dans un bistrot à vins et à fromages « Le bistrot Cheese » dont vous trouverez ci-dessus la fiche d'identité. Dans le cadre de votre activité, votre responsable de salle vous demande de répondre aux questions suivantes :

I. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (20 points)

1. Citer deux mentions obligatoires sur une étiquette de vin.

(1 pt)

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

2. A partir des éléments ci-dessous, compléter le tableau avec les éléments manquants.

(5,5 pts)

Appellation	Région d'origine	Lait	Famille
Camembert		Vache	pmcf
Munster	Alsace / Grand Est		
	Nord / Haut de France	Vache	pmcl
Ossau Iraty	Pays Basque / Nouvelle Aquitaine	Brebis	
Chaource		Vache	pmcf
Pont-L'évêque		Vache	pmcl
Abondance			ppc
Saint Maure de Touraine	Centre – Val de Loire		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3. Replacer les appellations suivantes dans les familles de boissons correspondantes. **(5,5 pts)**

Martini, Whisky, Ricard, Avèze, Muscat de Frontignan, Grand Marnier, Téquila, Pineau des Charentes, Armagnac, Noilly – Prat, Cognac

Groupes de boissons	Appellations
ABA	
ABV	
VDL-VDN	
Eaux de vie	
Liqueurs	

4. Mettre une croix dans la colonne correspondante au milieu de vie de chaque poisson. **(3 pts)**

Nom du poisson	Eau douce	Eau de mer
Maquereau		
Sole		
Truite		
Brochet		
Cabillaud		
Raie		

5. Répartir les fruits en fonction de leur provenance. **(5 pts)**

Fraise, cerise, abricot, ananas, banane, mangue, cassis, pomme, papaye, poire

Provenance locale :

.....

Provenance exotique :

.....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

II. ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE (10 points)

Une cliente régulière de la brasserie est enceinte et vous indique que son médecin lui a déconseillé de manger des fromages au lait cru. Vous proposez de rassurer la cliente en lui proposant (tout comme son médecin lui a conseillé) du fromage au lait pasteurisé.

Le fromage présente l'étiquette suivante :

A consommer de préférence
avant le 17/06/2017

1. Cocher le type de date correspondant à l'étiquette : **(0,5 pt)**

D.L.C.

D.D.M.

2. Nommer l'appareil utilisé pour le stockage des produits pasteurisés. **(0,5 pt)**

.....
.....

3. Relier la technique de conservation et son effet sur le développement des micro-organismes. **(1,5 pts)**

Pasteurisation	Ralentissement du développement microbien
Stérilisation	Destruction totale des micro-organismes et des spores
Réfrigération	Destruction partielle des micro-organismes sauf les spores de bactéries

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Le fromage est un aliment riche en calcium, un minéral essentiel pour la femme enceinte mais également pour l'enfant à naître.

4. Citer le groupe alimentaire auquel appartient le fromage. **(0,5 pt)**

.....

5. Donner une conséquence d'une carence en calcium. **(0,5 pt)**

.....

La cliente porte son choix sur une tartine avec de l'emmental pasteurisé dont l'analyse nutritionnelle indique :

Pour 100 g d'emmental pasteurisé	
Protéines	28 g
Glucides	1 g
Lipides	29 g
Fibres alimentaires	0 g
Sodium	0,350 g
Calcium	1 g

6. Calculer la valeur énergétique pour 100 g d'emmental pasteurisé (détailler les calculs). **(2 pts)**

.....

.....

.....

La grossesse est un état physiologique qui fait varier les besoins énergétiques.

7. Citer deux autres facteurs qui peuvent les faire varier. **(1 pt)**

➤

➤

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Avant de servir sa tartine, vous faites gratiner l'emmental sous la salamandre. La plaque signalétique de cet appareil indique :

Modèle CF 24 A	
230 V	50 Hz
2000 W	16 A

8. Compléter le tableau suivant : **(1 pt)**

Indications de la plaque signalétique	Grandeurs électriques	Unités
50	Fréquence	Hertz
16		Ampère
230		
2000	Puissance	

Après le départ de la cliente, vous nettoyez sa table sur laquelle du fromage fondu a coulé. Vous utilisez un produit détergent-désinfectant à usage alimentaire.

9. Identifier un risque lié au courant électrique pour l'utilisateur de la salamandre. **(0,5 pt)**

.....

10. Indiquer le mode d'action : **(1 pt)**

• D'un détergent :

.....

• D'un désinfectant :

.....

11. Justifier l'obligation d'utiliser un produit portant la mention « à usage alimentaire » en restauration. **(1 pt)**

.....

.....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

III. ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL (10 points)

Environnement social

3,5 points

Vous avez été embauché(e) en CDD pour 8 mois afin de remplacer une employée en congé de maternité. La période d'essai indiquée sur le contrat est d'un mois.

1. Donner la signification de CDD. **(0,5 pt)**

.....

2. Citer deux autres exemples de contrat de travail (écrire en toutes lettres). **(1 pt)**

➤

➤

3. Indiquer l'utilité de la période d'essai pour : **(2 pts)**

➤ L'employeur :

.....

.....

➤ Le salarié :

.....

.....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Environnement économique

4,5 points

A votre arrivée, votre employeur vous demande de compléter la fiche de stock des fûts d'une bière pression commercialisée dans l'établissement.

BON D'ENTREE n° 51 le 04/04		
Référence	Quantité	Prix unitaire
BIPRESS	11	4,70

BON D'ENTREE n° 69 le 21/04		
Référence	Quantité	Prix unitaire
BIPRESS	5	5,09

BON DE SORTIE n° 45 le 15/04		
Référence	Quantité	Prix unitaire
BIPRESS	8	

4. Compléter la fiche de stock ci-dessous à l'aide des bons d'entrée et de sortie ci-dessus. **(3,75 pts)**

Bière pression Référence : BIPRESS Méthode : CMUP après chaque entrée							Conditionnement : fût de 10 L			
FICHE DE STOCK										
Avril										
Date	BE BS N°	Entrées			Sorties			Stocks		
		Quantité	Prix unitaire	Valeur	Quantité	Prix unitaire	Valeur	Quantité	Prix unitaire	Valeur
01/04	SI							9	4,50	40,50
04/04
10/04	BS n°42				2	4,61	9,22	18	4,61	82,98
15/04	BS n° 45				36,88	46,10
21/04				15	4,77	71,55
25/04	BS n°48				3	4,77	14,31	12	4,77	57,24

5. Indiquer ci-dessous le détail du **calcul du prix unitaire du stock au 04/04. (0,25 pt)**

Calcul :

6. La méthode de valorisation du stock choisie par le café est celle du CMUP. Que signifie ce sigle ? **(0,5 pt)**

.....

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2017
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page 8/9

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Environnement juridique

2 points

A l'aide de vos connaissances et de la fiche d'identité de l'entreprise (page 2/9), répondre aux questions ci-dessous :

7. Mentionner le siège social de l'entreprise. **(0,5 pt)**

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

8. Citer l'activité de cette entreprise. **(0,5 pt)**

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

9. Préciser la signification du sigle SARL. **(0,5 pt)**

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

10. Indiquer le nombre minimal d'associés pour créer ce type de société. **(0,5 pt)**

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