



**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 :		
NE RIEN ÉCRIRE	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	N° de la candidate	
	Prénoms :	ou du candidat	
	Né, née le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
Appréciation de la correctrice ou du correcteur			
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 200px; margin-left: 20px;"> Note : </div>			

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

Session 2018

CAP RESTAURANT

EP1 – Approvisionnement et organisation du service

Le sujet comporte trois parties.

Partie	Intitulé	Barème	Pages
1	Technologie de service	32 pts	de 2/19 à 7/19
2	Sciences appliquées	32 pts	de 8/19 à 15/19
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	de 16/19 à 19/19

Observations :

- Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet.
- Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
- L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

CAP RESTAURANT	1806-CAP REST EP1	Session 2018	SUJET
EP1 – Approvisionnement et organisation du service	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Le restaurant « L'écume de la mer » est situé à Nice au bord de la Méditerranée, en Provence. Il propose à sa clientèle une cuisine traditionnelle avec une dominante de produits de la mer et a une capacité d'accueil de 50 couverts.

Voici la carte de visite de l'établissement :



SARL au capital de 55 000 €
Code NAF 5610 A

Cuisine traditionnelle
Produits de la mer
Vue exceptionnelle sur la mer

Restaurant l'Écume de la mer
24, promenade des Anglais
06000 NICE
☎ *04 93 92 91 90*



L'entreprise fonctionne toute l'année. Vous êtes embauché en qualité de serveur ou serveuse pour la saison afin de renforcer l'équipe déjà en place. La brigade comporte 6 serveurs ou serveuses à l'année.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1 - Les produits de la mer - 8 points




Le restaurant propose sur sa carte un plateau de fruits de mer.

1.1 - **Citer** 5 produits de la mer qui peuvent composer ce plateau.

Produits de la mer
-
-
-
-
-

Le restaurant propose sur sa carte, dans la formule du jour, un poisson.

1.2 - **Indiquer** pour chaque type de poisson s'il est de type rond ou plat.

Poissons	Poisson plat	Poisson rond
 La sole		
 Le cabillaud		
 Le loup ou bar		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Les vins - 10 points

Le gérant souhaite renouveler sa carte des vins. Il décide de vous associer à cette démarche.

Voici un extrait de l'ancienne carte des vins.

VERRES		
BLANC		
		12 cl
Muscadet de Sèvre & Maine sur Lie, Cave des Guilloires (AOC)	3.00 €	
Bourgogne Aligoté, Buisson-Battault Vigneron (AOC)	3.10 €	
Mâcon Villages, Vignerons des Terres Secrète (AOC)	3.40 €	
Saint-Véran, Vignerons des Terres Secrètes (AOC)	3.70 €	
PICHETS		
BLANC		
	25 cl	50 cl
Picpoul de Pinet (AOC)	5.50 €	9.00 €
Muscadet de Sèvre & Maine sur Lie, Cave des Guilloires (AOC)		10.00 €
Bourgogne Aligoté, Buisson-Batteault Vigneron (AOC)	10.50 €	
Mâcon Villages, Vignerons des Terres Secrète (AOC)	11.00 €	
Saint-Véran, Vignerons des Terres Secrètes (AOC)	12.00 €	
ROSE		
Côte de Provence (AOC)	6.00 €	10.00 €
ROUGE		
Côtes du Rhône (AOC)	6.00 €	10.00 €
Sélection du mois		(voir ardoise)

BOUTEILLES		
BLANC		
		75 cl
Muscadet de Sèvre & Maine sur Lie, Cave des Guilloires (AOC)	13.90 €	
Bourgogne Aligoté, Buisson-Battault Vigneron (AOC)	16.00 €	
Mâcon Villages, Vignerons des Terres Secrète (AOC)	16.00 €	
Saint-Véran, Vignerons des Terres Secrètes (AOC)	18.00 €	
Montagny 1er Cru, Cave de Buxy (AOC)	22.00 €	
Meursault, Buisson-Battault Vigneron (AOC)	29.50 €	
ROSE		
		75 cl
Côtes de Provence (AOC)		15.00 €
ROUGE		
	37.5 cl	75 cl
Bourgogne Pinot Noir, Buisson-Battault Vigneron (AOC)	10.00 €	16.00 €
Sélection du mois		(voir ardoise)
CHAMPAGNE, CREMANT, CIDRE		
	Coupe	75 cl
Champagne (AOC)	5.60 €	29.00 €
Crémant		15.00 €
Cidre Brut/Doux		7.50 €

Prix nets en Euros, Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

2.1 - À l'aide de cette carte, **indiquer** trois mentions obligatoires qui doivent figurer une carte des vins.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 - Le gérant vient de contrôler une partie de la commande des nouveaux vins. Il vous demande de ranger les vins à la cave en fonction de leur région d'origine.

Relier par une flèche chaque appellation à sa région d'origine.

APPELLATION	
AOC Haut-Médoc	•
AOC Sancerre	•
AOC Sauternes	•
AOC Muscadet-de-Sèvre-et-Maine	•
AOC Cassis	•
AOC Chablis	
AOC Bandol	•
AOC Patrimonio	•

RÉGION D'ORIGINE
• Bordelais
• Val-de-Loire
• Provence
• Bourgogne
• Corse

2.3 - En fonction des plats proposés à la carte, le gérant vous demande de réfléchir et de lui proposer des accords entre mets et vins.

Indiquer le numéro du vin en face de chaque mets.

Les mets	Choix vin n°
Loup grillé à l'anis	
Le plateau de fruits de mer	
Tarte au citron de Menton	
Entrecôte sauce bordelaise	
Le fondant au chocolat	
Le crottin de Chavignol	






Les vins	N°
Porto style « Ruby »	1
AOC Haut-Médoc	2
AOC Sancerre blanc	3
AOC Cassis blanc	4
AOC Muscadet de Sèvre-et-Maine	5
AOC Champagne	6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 – Les fromages - 5 points

Vous êtes chargé de la préparation et de la commercialisation du plateau de fromages.
Vous devez préparer un document de synthèse pour la brigade.

Compléter le document ci-dessous.

Photo du fromage	Nom du fromage	Famille	Lait	Région
	Saint-Nectaire		Vache	Auvergne
	Époisses	Pâte molle croûte lavée	Vache	
	Roquefort	Pâte persillée		Midi-Pyrénées
	Camembert de Normandie		Vache	Normandie
	Banon	Pâte molle croûte naturelle		Provence

Photos issues du site produits-laitiers.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 - Les locaux et le matériel de restaurant - 9 points

Vous êtes chargé par le gérant, d'accueillir des stagiaires. Pour faciliter leur intégration dans l'établissement, vous préparez un document sur les locaux et matériels de l'établissement.

4.1 - **Identifier** les différents locaux en complétant le tableau ci-dessous.

Noms des locaux	Définitions
	Lieu de stockage des différentes boissons permettant d'assurer la température idéale de service.
	Local de service destiné à l'organisation et aux préparations avant et pendant le service (découpage du pain, préparation du plateau de fromages...).
	Local réservé au personnel pour se changer, équipé de douche, de lave-mains et de placards de rangement.
	Local utilisé pour le nettoyage du linge.
	Local destiné au nettoyage de la vaisselle.

4.2 - **Nommer** les matériels ci-dessous :

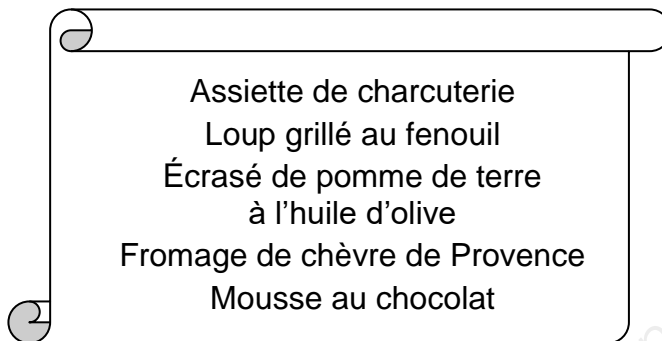
	
	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^e PARTIE - SCIENCES APPLIQUÉES - 32 points

1 - Sciences appliquées à l'alimentation - 11 points

Le restaurant « l'Écume de la mer » propose le menu suivant à ses clients :



1.1 - **Indiquer** pour chaque aliment du menu, le groupe d'aliments auquel il appartient et **préciser** le constituant alimentaire principal.

Aliment du menu	Groupes d'aliments	Constituant alimentaire principal
Assiette de charcuteries	-	-
Loup grillé au beurre blanc fenouil	- - corps gras	- -
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	- -	- - lipides
Fromage de chèvre de Provence	-	-
Mousse au chocolat	-	-
AOP Côte-de-Provence	-	-

1.2 - **Préciser** si ce menu est équilibré.

Ce menu est-il équilibré ? OUI NON

Justifier votre réponse. (Quatre éléments attendus).

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 - **Indiquer** deux conséquences sur la santé de la répétition de ce type de repas.

.....
.....

1.4 - Lors de la cuisson du loup, des modifications sont observées.

Document 1

Sous l'effet de la chaleur, les aliments riches en protéines subissent des modifications de goût, de couleur et de texture. Une température supérieure à 62 °C entraîne une dénaturation des protéines appelée coagulation.

Le loup grillé est aussi le siège d'une réaction chimique en surface appelée Réaction de Maillard. Cette réaction se produit en l'absence d'humidité et à haute température (140 °C) entre les protéines et certains glucides de l'aliment. Cette réaction produit un composé aromatique de couleur brune et ajoute une saveur (saveur et arôme) caractéristique aux aliments. Cette réaction est recherchée pour améliorer les qualités sensorielles de certains aliments (viandes grillées, pommes de terre frites, croûte du pain).

Source document : Sciences appliquées - CAP Éditions LANORE

À l'aide du document 1 :

1.4.1 - **Citer** l'effet de la chaleur sur les protéines alimentaires.

.....

1.4.2 - **Relever** la température à partir de laquelle les protéines sont dénaturées.

.....

1.4.3 - **Nommer** les deux constituants alimentaires intervenant dans la réaction de Maillard.

.....
.....

1.4.4 - **Préciser** les deux conditions qui permettent cette réaction.

.....
.....

1.4.5 - **Présenter** deux intérêts de la réaction de Maillard.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5 - Des blancs en neige sont utilisés pour la fabrication de la mousse au chocolat.

Document 2 - Comment réussir les blancs en neige.

Cette technique des blancs en neige consiste à incorporer des bulles d'air dans les blancs d'œufs (mélange d'eau 90 % et de protéines 10 %) pour créer une mousse. Lors du battage, les bulles d'air deviennent plus petites et plus nombreuses, le volume augmente et la mousse est de plus en plus ferme. Une vitesse de battage moyenne, la présence d'un acide (jus de citron) et d'une pincée de sel favorisent le foisonnement et la tenue de la mousse.



Schéma de la structure d'un blanc d'oeuf battu en neige

Source : <http://tpe-gastronomie-mol.e-monsite.com>

À l'aide du document 2 :

1.5.1 - **Relier** les termes à leur définition

- | | | | |
|--------------|---|---|---|
| Mousse | ● | ● | Augmentation du volume par incorporation d'air ou de gaz. |
| Foisonnement | ● | ● | Dispersion de l'air (gaz) sous forme de bulles dans un liquide. |

1.5.2 - **Repérer** dans le document 2 deux facteurs qui favorisent le foisonnement et l'obtention d'une mousse ferme en les soulignant.

1.5.3 - **Donner** deux intérêts à ajouter des blancs en neige dans une préparation notamment la mousse au chocolat.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Sciences appliquées à l'hygiène - 12 points

Le gérant du restaurant « L'Écume de la Mer » a reçu le résultat d'un autocontrôle effectué sur une mousse au chocolat. Celui-ci a révélé la présence en quantité importante de staphylocoques dorés.

Document 3

Les staphylocoques dorés se trouvent dans le nez, la gorge et la peau des porteurs sains ou des personnes atteintes d'infections comme des rhinopharyngites, de plaies cutanées. Ces bactéries se développent principalement dans les pâtisseries, les desserts, les jambons, les pâtés et rillettes, les salades de pommes de terre, la volaille et le thon. Après ingestion de l'aliment contaminé, l'intoxication alimentaire se manifeste par des nausées, des maux de tête, de fortes douleurs abdominales et des diarrhées sévères.

Source document : SA CAP Nathan Technique

2.1 - À l'aide du document 3 :

2.1.1 - **Nommer** la bactérie pathogène en cause.

.....

2.1.2 - **Nommer** quatre aliments fréquemment contaminés par cette bactérie.

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

2.1.3 - **Citer** les symptômes caractéristiques de cette intoxication alimentaire.

.....

2.1.4 - **Cocher** le mode de contamination correspondant à cette bactérie :

- Contamination initiale
- Contamination au cours de la fabrication

Justifier votre choix :

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 - Les mauvais résultats de l'autocontrôle de la mousse au chocolat ont conduit le gérant à sensibiliser le personnel sur le respect des règles d'hygiène.

Document 4 – Comment éviter les intoxications alimentaires en restauration ?

Le respect des mesures générales d'hygiène en restauration est primordial, il faut insister sur un lavage soigneux des mains après être allé aux toilettes, mais aussi avant la préparation et le service des repas. Pour prévenir les contaminations croisées il faut respecter la marche en avant :

- le lavage des mains après avoir manipulé des viandes ou légumes crus,
- le lavage des surfaces de travail en contact avec les aliments crus,
- un dépistage des porteurs sains permet d'éviter les contaminations,
- les plaies cutanées doivent être protégées par un pansement et un doigtier,
- le matériel utilisé doit être nettoyé et désinfecté,
- le lait cru et les fromages au lait cru ne doivent pas être consommés par les enfants de moins de trois ans,
- les légumes, mais aussi les fruits et les herbes aromatiques, en particulier ceux qui vont être consommés crus, doivent être soigneusement lavés et décontaminés, puis épluchés si possible, avant leur préparation et leur consommation.

Source : <https://www.anses.fr>

À l'aide du document 4 :


Proposer dans le tableau ci-dessous, les mesures préventives correspondant aux différentes sources de contamination.

Source de contamination	Mesures préventives
Matières premières	-
Main d'œuvre	-
Méthode	-
Milieu	-
Matériel	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 - Vous êtes responsable de la zone laverie du restaurant « L'Écume de la mer ». Vous prenez connaissance du plan de nettoyage et de désinfection ci-dessous.

Document 5 – Extrait du plan de nettoyage et de désinfection de la zone laverie vaisselle.

Surfaces	Fréquence	Produit	Concentration	Temps/T°	Méthode	Points clés	EPI	Contrôle
Sols	Chaque fin de service	Détergent-désinfectant pour surfaces alimentaires	10g/l	5 à 10 min chaud	Éliminer les déchets. Étendre la solution. Frotter. Rincer. Racler.	Démonter les grilles pour bien nettoyer les siphons.		Visuel en fin de service.
Murs Étagères Portes	Chaque semaine	Détergent-désinfectant pour surfaces alimentaires	10g/l	5 à 10 min chaud	Étendre la solution. Frotter avec une lavette. Rincer. Sécher.	Nettoyer les poignées après chaque service.		Microbiologique une fois par mois.
Lave-vaisselle	Après chaque service	Détergent-désinfectant pour surfaces alimentaires	10g/l	5 à 10 min chaud	Éliminer les déchets. Étendre la solution. Temps de contact. Rincer. Sécher capot ouvert.	Démonter au préalable toutes les pièces amovibles.		

2.3.1 - **Relever** le type de produit d'entretien utilisé pour nettoyer le lave-vaisselle.

.....

2.3.2 - **Indiquer** les deux modes d'action de ce produit d'entretien.

.....

.....

2.3.3 - **Préciser** les trois paramètres d'efficacité de ce produit.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3.4 - **Indiquer** les deux moyens mis en place par l'établissement pour vérifier l'efficacité du bionettoyage des différentes surfaces.

.....

.....

2.3.5 - **Donner** un exemple d'EPI.

.....

3 – Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et à la sécurité - 9 points

Pour entretenir la vaisselle du restaurant, vous utilisez un lave-vaisselle dont les caractéristiques sont les suivantes.



TABLES ET ROBINETTERIE EN OPTION

Document 6 – Lave-vaisselle à capot.

- Construction INOX AISI 304 18/10.
 - Bras lavage/rinçage INOX.
 - Double paroi sur cuve et capot.
 - Double filtre de cuve.
 - 3 cycles de lavage 1, 2 ou 3 minutes.
 - Doseur de liquide rinçage.
 - Tension 400V triphasé / 50 Hz.
 - Puissance 6,7 kW.
 - Système de chauffe renforcé.
- Dotation : 2 paniers à assiettes et 1 panier à verres.
Tables et robinetterie en option.

Source : <http://www.hellopro.fr/>

3.1 - **Indiquer** le principe de fonctionnement du lave-vaisselle.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE




3.2 - À partir de la fiche technique du lave-vaisselle (document 6), **repérer** les grandeurs caractérisant le courant électrique.

Grandeur mesurée	Valeur relevée	Unité en toutes lettres
	400 V	
Puissance		

3.3 - L'utilisation du lave-vaisselle présente des risques.
Dans le tableau ci-dessous :

3.3.1 - **Préciser** le type de risque en colonne n° 1.

3.3.2 - **Proposer** dans la colonne n° 3 deux mesures de prévention pour chaque risque identifié.

Colonne n° 1 Risques professionnels en zone laverie	Colonne n° 2 Description de la situation dangereuse	Colonne n° 3 Mesures de prévention
 Risque de	- Travailler avec des lames de couteaux, des verres cassés...	- -
 Risque de	- Travailler sur un sol mouillé ou souillé ou encombré ou lisse ; - Travailler à proximité d'un siphon de sol sans grille...	- -
 Risque de	- Soulever le capot du lave- vaisselle dégageant de la vapeur en fin de cycle ; - Travailler avec des produits corrosifs...	- -

3.3.3 - **Indiquer** la première action d'un sauveteur secouriste du travail en cas d'accident avec le lave-vaisselle.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1 – Environnement social - 6 points

La lecture d'un article du journal de l'hôtellerie vous permet d'avoir des informations sur la période d'essai et les contrats de travail.

La période d'essai

La période d'essai permet à l'employeur d'évaluer les compétences du salarié dans son travail, notamment au regard de son expérience, et au salarié d'apprécier si les fonctions occupées lui conviennent (art. L. 1221-20 du nouveau code du travail).

La période d'essai et la possibilité de la renouveler ne se présument pas. Elles sont expressément stipulées dans la lettre d'engagement ou le contrat de travail.

Textes de référence

Article 13 de la convention collective nationale (CCN) des hôtels, cafés, restaurants (CHR) du 30-04-1997,

Article L 1221-23 du nouveau code du travail issu de la loi de modernisation du marché du travail du 25 Juin 2008,

Articles L1231-1, L1242-10, L1242-11, L1251-14, L1251-15 et L7313-5 du nouveau code du travail

Source : D'après le journal de l'hôtellerie restauration

1.1 – **Citer** deux types de contrat de travail possibles.

.....
.....

1.2 - **Préciser** le rôle de la période d'essai.

- Pour l'employeur :

.....
.....

- Pour le salarié :

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 - **Indiquer** le nom donné à une rupture du contrat de travail.

- À l'initiative du salarié :

.....

- À l'initiative de l'employeur :

.....

1.4 – Vous êtes embauché en qualité de serveur ou serveuse pour la saison.

Préciser si M. Morel peut vous proposer un CDI. **Justifier** votre réponse.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 – Environnement juridique - 5 points

À partir de la carte de visite de l'entreprise (page 2).

3.1 - **Indiquer** la raison sociale de l'entreprise.

.....

3.2 - **Relever** le statut juridique de cette entreprise et donner sa signification.

.....

3.3 - **Préciser** le nombre d'associés minimum pour créer ce type de société.

.....

3.4 - **Citer** deux autres formes de société et leur signification.

.....

.....

3.5 - **Indiquer** le montant du capital minimum exigé lors de la création de ce type d'établissement.

.....

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