



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

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 2019

Matériel autorisé

« L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé. »

Le prêt entre candidats est interdit.

CE DOSSIER COMPORTE 30 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 COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	
Session : 2019		Coef : 6	Durée : 3 heures
Repère : 1906-BEP RCSR EP1		Page 1 sur 30	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DU SUJET

Vous êtes recruté(e) en tant que commis dans le restaurant « **BISTROBIO** », situé au cœur de la ville de Metz.

Cette brasserie met à l'honneur des prestations à base de produits frais issus majoritairement de l'agriculture biologique.

Afin de répondre aux exigences d'une clientèle souhaitant déjeuner rapidement, monsieur DURAND, le directeur, propose de nouvelles formules de restauration pour le service du midi.

BistroBio

FICHE DE PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT « BISTROBIO »

Capacité moyenne de service

Ouvert toute l'année, brasserie de 50 places et «food truck¹» d'une capacité de 40 repas par service

Offre produits

Formule le midi (2 plats 15 €, 3 plats 20 € ou plat du jour 10 €), carte, formule 10 € pour le « food truck »

Activité	Bar-brasserie, vente à emporter
Forme juridique	SARL
Capital	50 000 €
Effectif	7 salariés
Coordonnées	Restaurant « BISTROBIO » Rue des capucines 57000 METZ 03 31 12 XX XX bistrobio@gbio.fr
Réf. Bancaire	142 226 15080 Banque Pro
RCS	Metz B 401 934 657
APE	56.10A - Restauration traditionnelle 56.10C - Restauration de type rapide

¹ Camion restaurant

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DES THÈMES & BARÈME DE NOTATION

TECHNOLOGIE			
	Thèmes abordés		
Dossier 1	LA CARTE DU FOOD TRUCK		7 points
Dossier 2	LES FRUITS		6 points
Dossier 3	LA TENUE PROFESSIONNELLE		7 points
	TOTAL :		/ 20 Points

SCIENCES APPLIQUÉES			
	Thèmes abordés		
Dossier 4	LA QUALITÉ DES ALIMENTS		6 points
Dossier 5	LA PRODUCTION DE CHALEUR		7 points
Dossier 6	L'UTILISATION DE PRODUITS D'ENTRETIEN		7 points
	TOTAL :		/ 20 Points

GESTION APPLIQUÉE			
	Thèmes abordés		
Dossier 7	L'ENTREPRISE		7 points
Dossier 8	LA LIVRAISON		7 points
Dossier 9	LE CONTRAT DE TRAVAIL		6 points
	TOTAL :		/ 20 Points

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Technologie commercialisation et services en restauration

Dossier 1 : LA CARTE DU FOOD TRUCK

➔ La situation

Monsieur DURAND, votre responsable, envisage d'ouvrir un « food truck »² afin de proposer une offre de restauration rapide. Vous découvrez ce concept de restauration **DOCUMENT T1** et la future carte des mets **DOCUMENT T2**. Il vous demande de l'aider à créer la carte des boissons à partir du listing fournisseur **DOCUMENT T3**, en respectant la réglementation en vigueur **DOCUMENT T4**.

➔ Votre rôle

Finaliser  **ANNEXE T1** la formule « menu », le burger végétarien et les deux desserts.
Présenter  **ANNEXE T2** les quatre différentes familles de boissons et proposer pour chacune d'elles, deux produits autorisés à la vente à emporter.

Dossier 2 : LES FRUITS

➔ La situation

Monsieur DURAND vous demande de réceptionner la livraison des fruits frais issus de l'agriculture biologique **DOCUMENT T5**. Il souhaite vous associer à la création du smoothie qui sera proposé à la carte.

➔ Votre rôle

Composer  **ANNEXE T3** votre smoothie aux fruits bio et proposer un nom pour cette création.
Rédiger  **ANNEXE T3** une argumentation commerciale.
Citer  **ANNEXE T4** les principales caractéristiques de l'agriculture biologique.

Dossier 3 : LA TENUE PROFESSIONNELLE

➔ La situation

Monsieur DURAND vient de recevoir un extrait du catalogue **DOCUMENT T6** de chez VÉTI PRO. Il vous associe à la commande d'une tenue professionnelle adaptée.

➔ Votre rôle

Sélectionner  **ANNEXE T5** les cinq éléments qui composeront la future tenue professionnelle. Justifier votre réponse.

² Camion de restauration ambulante

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T1

LES FOOD TRUCKS PARTENT À LA CONQUÊTE DE LA FRANCE !

Qu'est-ce qu'un food truck ?

Importé directement des États-Unis, il a déjà conquis la capitale tricolore et continue à se propager en France. Le food truck – littéralement « Camion Nourriture » – est un service de restauration rapide à emporter installé dans un camion (en état de marche). Le food truck propose la nourriture d'un restaurant mais mobile. Le concept : des produits frais et des plats faits maison. Une cuisine saine et attractive, pour attirer une clientèle active et concernée par les problématiques nutritionnelles. Le burger reste le principal plat décliné en food truck et retrouve de réelles lettres de noblesse grâce à l'inventivité de ces chefs mobiles !



Source : <http://www.kelinfo.fr> – 10/10/2018 – 11h30



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T2

TACOS

• MEXICAIN

(Salade, chili con carne, sauce crème, cheddar)

• MESSIN

(Chou rouge, francfort, munster fondu, cumin)



7 €

BURGER VÉGÉTARIEN

8 €



Petite licence à emporter

BURGERS

• CLASSIC BURGER

(Bœuf, cheddar affiné, salade, tomate, pickles, oignons, mayonnaise)

• MUNSTER BURGER

(Double bœuf, munster, salade, tomate, pickles, oignons caramélisés au cumin, mayonnaise)

• CHICKEN BURGER

(Poulet aux herbes, salade, tomate, pickles, oignons, sauce moutarde miel)

• CHOUCROUTE BURGER

(Choucroute, lard, jarret, oignons croustillants, sauce au miel et Melflor)



10 €

FORMULE

15 €

FRITES FRAÎCHES MAISON

Grande portion 5 €

Petite portion 3 €

SPÄTZLES

• CARBONARA

(Crème fraîche, lardons)

• INDIENNE

(Poulet, sauce curry)



7 €

DESSERTS

Smoothie bio du jour 4,50 €



Prix nets en €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T3

EXTRAIT DU LISTING FOURNISSEUR DE BOISSONS

<p>Société Nicolette</p> <p>VINS ET SPIRITUEUX</p> <p>Depuis trois générations</p>	<p>Les eaux minérales gazeuses</p> <p>Badoit San Pellegrino Carola rouge Wattwiller</p>	<p>Les eaux minérales plates</p> <p>Contrexeville Hépar Évian Carola bleu</p>	<p>Les boissons rafraichissantes sans alcool :</p> <p>Orangina Coca Cola Limonade "Lorina" Schweppes Jus de fruits "A. Millat" (orange, abricot, pomme, mangue)</p>
	<i>Disponibles en 75cl ou 50cl</i>		
<p>Bières :</p> <p>Guinness 33 cl La bête des Vosges 33 cl Heineken 25 cl La noiraude 33 cl Corona 33 cl Le chardon rouge 33 cl</p>	<p>Apéritifs :</p> <p>Campari Martini Macvin du Jura Ricard Absinthe de Pontarlier</p>	<p>Eaux de vie</p> <p>Whisky « J&B » Vodka « Absolut » Mirabelle de Lorraine Gin « Tanqueray » Téquila « José Cuervo »</p>	

DOCUMENT T4

LES BOISSONS ET LA LOI

Type de boissons	À consommer sur place	Restaurant	À emporter
Groupe 1 : boissons sans alcool	Vente libre	Vente libre	Vente libre
<p>Groupe 3 :</p> <p>- boissons fermentées non distillées et vins doux naturels, vin, bière, cidre, poiré (boissons dans l'ancien groupe 2)</p> <p>- hydromel, crème de cassis, muscat, jus de fruits comportant jusqu'à 3% du vol. d'alcool, vin de liqueur, apéritif à base de vin, liqueur de fruits comprenant moins de 18% du vol. d'alcool</p>	Licence III (licence restreinte)	Petite licence restaurant	Petite licence à emporter
Groupes 4 et 5 : rhum et alcool distillé et autres boissons alcooliques : vodka et whisky	Licence IV (grande licence)	Licence restaurant	Licence à emporter

Source : <http://www.entreprises.cci-paris-idf.fr/> - 10/10/2018 - 10h50

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T5

AU TERROIR D'ANNE FLO
224, rue d'Escherange
57440 ANGEVILLERS



Lieu de livraison :
Bar Brasserie « BISTROBIO »
15, rue des capucines
57000 METZ

BON DE LIVRAISON

Angevillers, le 22/05

FRUITS	Unité	Quantité commandée	Prix unitaire HT en €	Total HT en €
Myrtilles des Vosges fraîches Barquette de 250 gr	pce	4	3,00	12,00
Ananas bio avion du Togo	pce	2	5,95	11,90
Clémentines bio	kg	1	3,00	3,00
Framboises fraîches Barquette de 250 gr	pce	1	4,50	4,50
Mirabelles de Lorraine IGP bio	kg	1	3,10	3,10
Pommes Reine des Reinettes des jardins fruitiers AB	kg	1,5	2,00	3,00
Poires Williams des jardins fruitiers AB	kg	3	1,80	5,40
Kiwis de l'Ardèche	kg	2	5,00	10,00

Source : <http://www.ma-planète-bio.com> - 10/10/2018 - 11h30

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T6

EXTRAIT CATALOGUE FOURNISSEUR

VÉTI PRO
22, rue des Jardins
57 000 METZ

	Désignation	P.U. H.T.
	Calot	12 €
	Casquette	8 €
	Toque	6 €
	Tee-shirt BISTROBIO	8 €
	Polo BISTROBIO	9 €
	Chemise	12 €
	Chaussures Type Tennis	23 €
	Chaussures fermées	18 €
	Tongs	3 €
	Pantalon de couleur	16 €
	Short	13 €
	Nœud papillon	10 €
	Lavallière	7 €
	Cravate	8 €
	Tablier BISTROBIO	12 €
	Veste de plonge	24 €
Coloris aux choix	Vert anis, prune, bleu, beige, blanc, noir, taupe	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T1

CARTE DU FOOD TRUCK

BURGER VÉGÉTARIEN 	FORMULE « MENU » 	DESSERTS 
<p>- Nom :</p> <p>- Composition :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>-</p> <p>-</p>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T2

CARTE DES BOISSONS

Famille	Famille
➤	➤
➤	➤
Famille	Famille
➤	➤
➤	➤
Prix nets en €	

Source : <http://www.cdiscout.com> - 10/10/2018 - 11h36

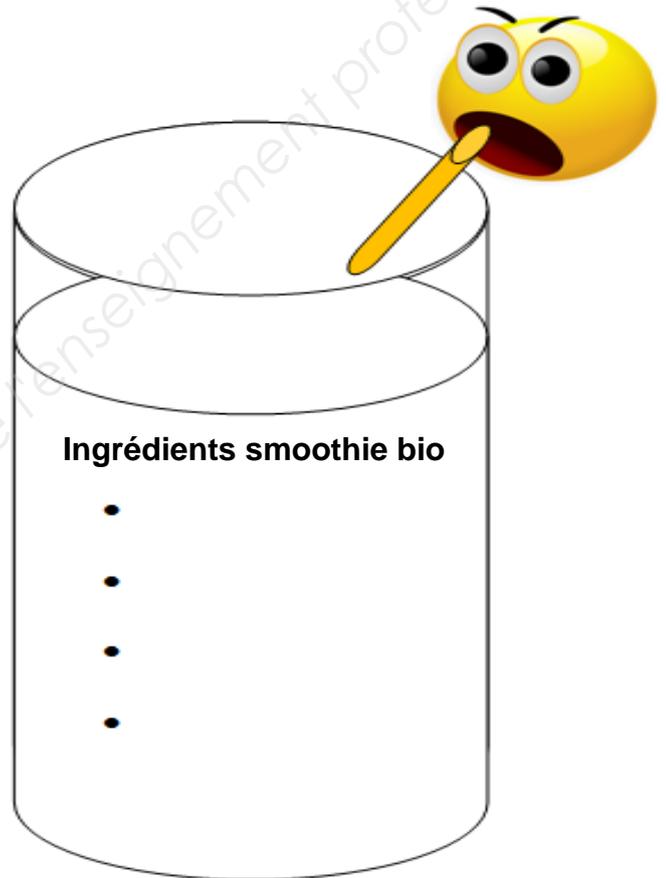
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T3

Un « smoothie » et c'est parti !

**Des fruits, du yaourt, des épices,
des glaçons ...**

**Mixez, buvez et faites le plein de vitamines pour
commencer la journée !**



NOM DU SMOOTHIE	ARGUMENTATION COMMERCIALE
➤	➤

ANNEXE T4



Signification ➔

➤

Sources : <http://www.jambajuce.com> - 10/10/2018 - 11h36 & <http://www.agencebio.fr> - 10/10/2018- 11h36

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T5

TENUE PROFESSIONNELLE	JUSTIFIER VOTRE CHOIX
➤	➤
➤	
➤	
➤	
➤	



Source : <http://images.google.fr/imgres?imgurl=https - 10/10/18 - 11h36>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sciences appliquées

Dossier 4 : LA CONSTITUTION DES ALIMENTS

➤ La situation

Monsieur Durand propose aux clients du «Food truck Bistro Bio» de composer eux-mêmes leur salade à partir d'un large choix de produits frais issus majoritairement de l'agriculture biologique.

➤ Votre rôle

Vous devez analyser la qualité nutritionnelle des ingrédients proposés pour la composition des salades en complétant l'📁 **ANNEXE S1** à l'aide du **DOCUMENT S1** et de vos connaissances.

Dossier 5 : LA PRODUCTION DE CHALEUR

➤ La situation

Vous exercez votre activité dans la partie brasserie du « Bistro Bio ». Pour les salades avec ananas flambés, vous effectuez les flambages à l'aide d'un réchaud, devant le client.

➤ Votre rôle

Vous devez détailler le fonctionnement du brûleur atmosphérique du réchaud en complétant l'📁 **ANNEXE S2** à l'aide des **DOCUMENT S2** et **DOCUMENT S3** et de vos connaissances.

Dossier 6 : L'UTILISATION DE PRODUITS D'ENTRETIEN

➤ La situation

L'hygiène est un point essentiel en restauration pour maîtriser le risque d'intoxication alimentaire. Après le service vous devez remettre en état le réchaud sur lequel vous avez travaillé. Pour cela, vous appliquez un protocole d'entretien préétabli.

➤ Votre rôle

Vous devez justifier les opérations d'entretien en complétant l'📁 **ANNEXE S3** à l'aide des **DOCUMENT S4** et **DOCUMENT S5** et de vos connaissances.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S1

Les protéines

Les protéines sont plus particulièrement présentes dans les viandes, les poissons, les œufs, les produits laitiers et les légumes secs.

[...] Les protéines ont un rôle bâtisseur et participent essentiellement à la croissance en élaborant les tissus de l'organisme : muscles, os, peau, cheveux... Elles assurent aussi un rôle fonctionnel et un rôle énergétique.

[...] La structure des protéines est modifiée à la chaleur [...] : c'est la dénaturation qui modifie la couleur (ex : la viande brunit à la chaleur) et la texture des aliments (ex : les viandes sont plus tendres après cuisson).

D'après « CAP Sciences appliquées », C. Armagnac, V. Costes, C. Coustau, I. Pebe, P. Séverin, Editions Lanore, 2013

DOCUMENT S2

Le brûleur atmosphérique

Un brûleur atmosphérique fonctionne avec du gaz injecté qui se mélange à de l'air aspiré en même temps (air primaire). Le mélange gaz-air est enflammé grâce à une étincelle. La combustion a lieu grâce à de l'air apporté en complément (air secondaire).

Une mauvaise combustion produit un chauffage de mauvaise qualité, une flamme jaune et bleue, parfois sifflante, et un dépôt noir de carbone sur les casseroles. Dans ce cas, la combustion incomplète provoque la formation d'un gaz toxique, le monoxyde de carbone (CO), qui peut causer une asphyxie.

D'après : Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels, A. Chrétien, B. Rougier, Editions BPI, 1997

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S3

Définition de la combustion

La combustion peut être définie comme la réaction chimique qui a lieu lors de la combinaison entre l'oxygène et un combustible. Les combustibles sont multiples. La combustion est déclenchée par une étincelle ou une élévation de température. Cette réaction produit un dégagement de chaleur.

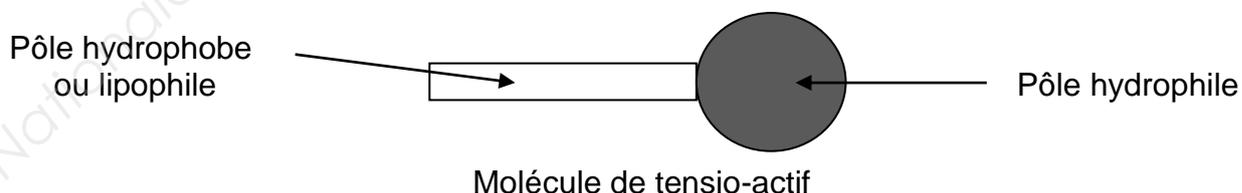
D'après <http://www.energieplus-lesite.be/index.php?id=10981>
Consulté le 28/11/2018 à 14h50

DOCUMENT S4

Mode d'action d'un détergent

Les détergents agissent sur les salissures lipidiques grâce à leurs molécules de tensio-actifs constituées :

- d'une partie, appelée pôle hydrophile, attirée par l'eau
- d'une chaîne carbonée, appelée pôle hydrophobe ou lipophile, attirée par les lipides et fuyant l'eau.



D'après Sciences appliquées BEP, Brigitte ROUGIER et Alain CHRETIEN, Editions BPI, 2002

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S5

Extrait de fiche technique du détergent désinfectant Bacto X

ACTIONS :

- Activité bactéricide conforme à la norme NF EN 1040 à 0,05 % en 5 min.
- Activité fongicide conforme à la norme NF EN 1275 sur Candida Albicans.
- Actif sur HIV.

DOSAGE ET MODE D'EMPLOI :

Usage quotidien comme détergent - désinfectant : 1 dose correspond à 20 mL pour 8 litres d'eau.
Brosser.
Laisser agir 15 min.

RÉGLEMENTATION ET RECOMMANDATION :

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (arrêté du 8 septembre 1999). Pour cette utilisation, un rinçage à l'eau potable est obligatoire.

D'après <http://www.delcourt.fr/documentation/FichesTech/02.1189FT.pdf>
Consulté le 28/11/18 à 12h15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S1

Un client du food truck « BistroBio » a choisi la formule suivante :

**Salade composée : laitue, blanc de poulet, fromage de chèvre, cœur d'artichaut, tomate ;
Assaisonnement à huile d'olive + bouteille d'eau minérale.**

- 1.1 Identifier les groupes d'aliments représentés par chacun des aliments de la formule en les classant dans le tableau ci-dessous.
- 1.2 Citer le constituant principal pour chaque groupe d'aliment en complétant le tableau.

Groupe alimentaire	Aliments de la formule	Constituant principal
Fruits et légumes	- - -	- Fibres alimentaires -
Viande, poisson et œuf	-	-
Produits laitiers	-	-
Matières grasses	-	-
Boissons	-	-

- 1.3 Nommer le groupe alimentaire qui ne figure pas dans la salade composée et dont les constituants principaux sont les glucides complexes.

- 1.4 Indiquer le rôle des glucides dans l'organisme.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les blancs de poulet de la salade composée assurent au client un apport en protéines.

- 1.5 Citer les deux origines alimentaires des protéines à l'aide du **DOCUMENT S1** en complétant le tableau ci-dessous
- 1.6 Nommer un aliment protéique de chacune de ces origines à l'aide du **DOCUMENT S1**.

ORIGINE	ALIMENT
-	-
-	-

- 1.7 Identifier le rôle des protéines correspondant aux besoins de l'organisme en complétant le tableau, à l'aide du **DOCUMENT S1**.

Besoins de l'organisme liés aux protéines	Rôles
La dégradation de 1 g de protéine fournit 17 kJ à l'organisme
Réparation des muscles ou des os
Défense immunitaire (anticorps)
Croissance de l'organisme

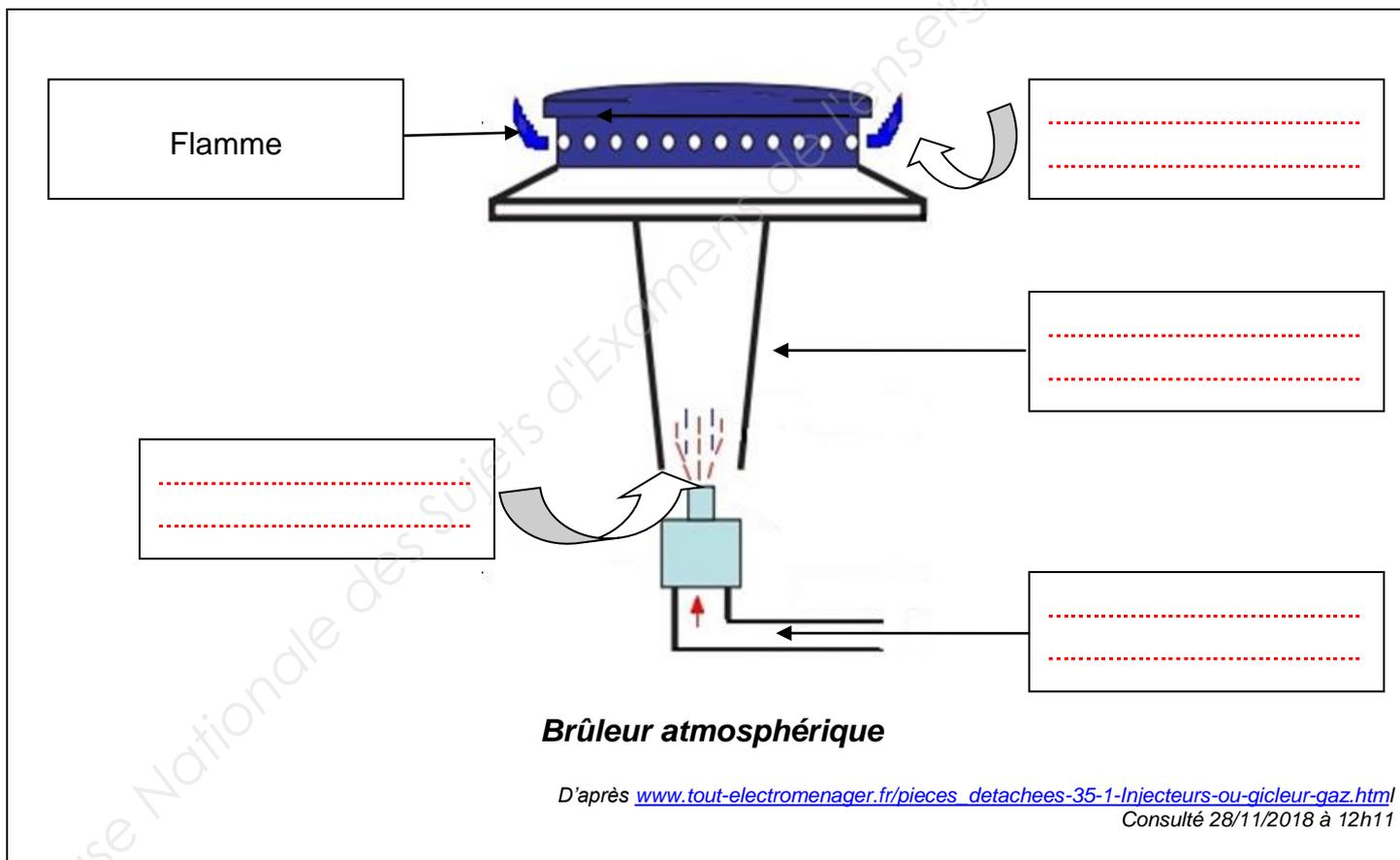
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S2

Vous utilisez un réchaud pour flamber devant les clients les ananas proposés pour la réalisation de certaines salades composées.

2.1 Replacer les termes ci-dessous sur le schéma du brûleur atmosphérique à l'aide du **DOCUMENT S2** et de ses connaissances.

Arrivée du combustible gazeux - Mélangeur - Air primaire - Air secondaire



2.2 Désigner les deux combustibles gazeux utilisés en restauration en les entourant dans la liste des gaz ci-dessous.

Propane - Monoxyde de carbone - Butane - Dioxygène - Dioxyde de carbone

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 Définir les trois éléments indispensables à la réalisation d'une combustion en les reliant à une des propositions ci-dessous, à l'aide du **DOCUMENT S3**.

Combustible ●

● Corps qui, en se combinant avec un autre, permet la combustion

Énergie d'activation ●

● Matière capable de se consumer

Comburant ●

● Quantité de chaleur nécessaire au démarrage de la réaction chimique de combustion

La combustion incomplète est une « mauvaise combustion ». Le professionnel doit savoir en reconnaître les signes et avoir en mémoire les conséquences.

2.4 Relever dans le **DOCUMENT S2**, deux signes observables qui doivent alerter le professionnel d'une combustion incomplète.

-
-

2.5 Préciser, à l'aide du **DOCUMENT S2**, la conséquence sur la sécurité pour le personnel et les clients.

.....
.....

Lors du flambage, les ananas prennent une jolie couleur dorée

2.6 Nommer la réaction à l'origine de cette coloration.

-

2.7 Préciser le constituant alimentaire impliqué dans cette réaction.

-

2.8 Décrire deux conséquences organoleptiques de cette réaction, autre que la couleur dorée.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S3

Pour garantir la qualité sanitaire des aliments, Monsieur Durand, le directeur du « **Bistro Bio** », fait respecter la réglementation concernant la lutte contre les biocontaminations.

3.1 Définir la biocontamination.

.....

Vous devez utiliser le produit d'entretien présenté dans les DOCUMENTS S4 et S5 afin d'entretenir le réchaud et les plans de travail.

3.2 Préciser le but de l'action détergente du Bacto X à l'aide du **DOCUMENT S4**.

.....

3.3 Décrire le mode d'action du détergent à l'aide du **DOCUMENT S4** et de ses connaissances en indiquant les molécules mises en jeu et leur action sur les salissures.

.....

.....

.....

Le produit Bacto X élimine des micro-organismes. (DOCUMENT S5)

3.4 Identifier les actions désinfectantes de ce produit en cochant les réponses, à l'aide du **DOCUMENT S4**.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Limite le développement des bactéries | <input type="checkbox"/> Limite le développement des algues microscopiques |
| <input type="checkbox"/> Tue les bactéries | <input type="checkbox"/> Tue les algues microscopiques |
| <input type="checkbox"/> Limite le développement des protozoaires | <input type="checkbox"/> Limite le développement des levures |
| <input type="checkbox"/> Tue les protozoaires | <input type="checkbox"/> Tue les levures |
| <input type="checkbox"/> Limite le développement des moisissures | <input type="checkbox"/> Limite le développement des virus |
| <input type="checkbox"/> Tue les moisissures | <input type="checkbox"/> Tue les virus |

3.5 Préciser deux avantages et un inconvénient à utiliser un produit détergent-désinfectant plutôt que deux produits différents.

Avantages :	Inconvénient :
-	-
-	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.6 Reporter les informations de la fiche technique de Bacto X (**DOCUMENT S5**) en complétant le plan de nettoyage ci-dessous.

Plan de nettoyage								
QUOI ?	PRODUITS ET MATERIELS	QUAND ?	COMMENT ?				QUI ?	
			Étape préliminaire	Dosage	Temps d'action	Action mécanique		Rinçage
Plan de travail en acier inoxydable	Bacto X Détergent Désinfectant	Après chaque service	Enlever les déchets	Commis
Fourneau à feu vif	Lavettes			
	Eau						

3.7 Relever dans le **DOCUMENT S5** la mention qui autorise l'utilisation du Bacto X pour l'entretien du matériel en restauration.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Gestion appliquée

Pour vous familiariser avec votre environnement professionnel, monsieur DURAND vous demande de l'aider dans ses activités de gestion.

Dossier n° 7 : L'ENTREPRISE

↻ La situation

Monsieur DURAND vous explique qu'il accorde une grande importance à l'implication des salariés dans la vie de l'entreprise et qu'il est nécessaire de bien connaître l'établissement. Il souhaite développer votre culture d'entreprise et vous remet la fiche de présentation (page 2) de l'établissement « BISTROBIO ».

↻ Votre rôle

Analyser  **ANNEXE G1** la fiche de présentation de l'établissement en complétant le tableau.

Dossier n° 8 : LA LIVRAISON

↻ La situation

Monsieur DURAND vous confie la réception de la commande de légumes biologiques n° BC616 du 1^{er} juin **DOCUMENT G1**. Vous vérifiez la conformité de la livraison et, si nécessaire, vous signalez par courriel les anomalies au fournisseur afin qu'il vous livre dans la journée.

↻ Votre rôle

Vérifier  **ANNEXE G2** la conformité de la livraison et compléter le bon de livraison/réception.
Signaler  **ANNEXE G3** au fournisseur les anomalies constatées par courriel.

Dossier n° 9 : LE CONTRAT DE TRAVAIL

↻ La situation

Monsieur DURAND vient de recruter un cuisinier pour le food truck pour remplacer un salarié malade. Avant de signer **DOCUMENT G2** son contrat, votre nouveau collègue aimerait avoir des explications.

↻ Votre rôle

Expliquer  **ANNEXE G4** à votre nouveau collègue les termes du contrat de travail en répondant à ses questions.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT G1

BISTROBIO
Rue des capucines
57000 METZ
bistrobio@gbio.fr
☎ 03.31.12.XX.XX

LE JARDIN BIO
15 rue des Cras
25000 BESANÇON

BON DE COMMANDE N° BC616 du 1^{er} juin

Conditions de vente :

Franco de port

Règlement à la livraison

Délai de livraison : 24 heures

Mode de livraison : par transporteur

Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix Unitaire en €
KAROT	Carotte bio avec fane	Botte	10	1,86
CELER	Céleri branche bio	kg	2	2,67
COURG	Courgette bio	kg	10	2,08
ARICO	Haricot vert bio Coco	kg	10	4,63
POME	Pomme de terre bio	kg	15	1,64

Signature :

Durand

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT G2

**CONTRAT DE TRAVAIL À DURÉE DÉTERMINÉE
ENTRE LES SOUSSIGNÉS :**

L'entreprise BISTROBIO dont le siège social est situé rue des capucines - 57000 METZ représentée par monsieur DURAND agissant en qualité de Gérant

D'UNE PART,

ET

Monsieur Paul MONIN

demeurant à METZ (57000), 122 avenue de la République

D'AUTRE PART,

IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT :

ARTICLE I : MOTIF

Monsieur Paul MONIN est engagé par l'entreprise en vue de remplacer un salarié absent pour cause de maladie, ce qui justifie la durée déterminée du présent contrat.

ARTICLE II : EMPLOI OCCUPÉ

Monsieur Paul MONIN est employé en qualité de cuisinier, au niveau 1 échelon 3.

Il aura pour mission de préparer et de servir les plats dans le camion restaurant (food truck).

ARTICLE III : DURÉE

Le présent contrat qui prend effet le 1^{er} juin à 09 heures est conclu pour une durée de 2 mois et prendra fin de plein droit et sans formalité le 1^{er} août. [...]

ARTICLE V : PÉRIODE D'ESSAI

Le contrat ne deviendra définitif qu'à l'issue d'une période d'essai de 8 jours, au cours de laquelle chacune des parties pourra rompre le contrat sans indemnité. [...]

ARTICLE VIII : RÉMUNÉRATION

En contrepartie de ses fonctions, monsieur Paul MONIN percevra une rémunération brute mensuelle de 1 540,00 euros (mille cinq cent quarante euros) pour un horaire hebdomadaire moyen de 35 heures. Elle lui sera versée à la fin de chaque mois civil.

ARTICLE IX : INDEMNITÉ DE FIN DE CONTRAT

À la cessation de ses fonctions dans l'entreprise, monsieur Paul MONIN percevra une indemnité de fin de contrat aux conditions et taux fixés par le code du travail (10 % de la rémunération brute totale). [...]

ARTICLE XI : CONVENTION COLLECTIVE

Pour toutes les dispositions non prévues par les présentes, les parties déclarent se référer à la convention collective applicable à l'entreprise HCR (hôtels, cafés, restaurants).

Fait en double exemplaire, à Metz le 1^{er} juin

L'employeur

Le salarié

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G1

Raison sociale
Siège social
Secteur d'activité
Secteur économique
Statut juridique (indiquer son sigle et sa signification)
Montant du capital
Effectif
Taille de l'entreprise

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G2

LE JARDIN BIO
15 rue des Cras
25000 BESANÇON

lejardinbio@domaine.fr
☎ 03.24.17.XX.XX

BISTROBIO

Rue des capucines
57000 METZ

BON DE LIVRAISON / RÉCEPTION N° 2548 du 2 juin

Référence	Désignation	Unité	Quantité
KAROT	Carotte bio avec fane	Botte	12
CELER	Céleri branche bio	kg	2
COURG	Courgette bio	kg	10
ARICO	Haricot vert bio Coco	kg	10
POMF	Pomme bicolore bio	kg	10

Observations :

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G3

The image shows a screenshot of an email client window titled "Message électronique". The menu bar includes "Fichier", "Edition", "Affichage", "Aller à", "Marque-pages", "Outils", and "Aide". The toolbar contains icons for "Envoi", "Enregistrer", "Annuler", "Carnet d'adresses", "Correcteur d'orthographe", and "Type d'élément". Below the toolbar are tabs for "Msg", "Pièces jointes", "Options d'envoi", and "Signature". The main composition area has fields for "De" (filled with "bistrobio@gbio.fr"), "À", "Objet", "CC:", and "CM:". A large text area contains the recipient's name "Monsieur DURAND". The status bar at the bottom left shows "Terminé". A diagonal watermark "Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel" is visible across the page.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G4

1. Nommer le type de contrat.

.....

2. Préciser les parties au contrat.

.....
.....

3. Relever le motif du contrat.

.....
.....

4. Citer deux autres cas de recours possibles à ce type de contrat.

.....
.....

5. Expliquer l'intérêt de la période d'essai :

- pour l'employeur :

.....

- pour le salarié :

.....

6. Citer la convention collective qui s'applique à Bistrobio.

.....