

N° Candidat :

CAP RESTAURANT

**EP3 : TECHNOLOGIE, SCIENCES APPLIQUÉES
ET CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE**

DUREE : 2h00 COEFFICIENT : 4

À l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents

AGRAFÉS DANS UNE FEUILLE E.N

Nombre de pages 14

composant le sujet : 13

Les réponses sont à rédiger sur les documents.

À l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents

**Agrafés à l'intérieur d'une copie double « Modèle E.N » en ayant pris soin
d'avoir renseigné la partie « Anonymat » de la copie .**

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen ou concours :	Série* :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous-épreuve :	
NOM	

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)	

NE RIEN ECRIRE

Examen :	Série* :
Spécialité/option :	
Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous-épreuve :	

Note :
20

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen)

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

Session 2003

CAP RESTAURANT

EP3 TECHNOLOGIE, SCIENCES APPLIQUEES ET CONNAISSANCES DE L'ENTREPRISE

Durée : 2 heures *Coefficient* : 4

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 13

1 : La clientèle

Vous êtes chef de rang au restaurant « les bords de Seine » et vous avez l'habitude de recevoir Monsieur DUPUIS, à différentes occasions.

Précisez, dans le tableau ci-dessous, en face des situations décrites, les attentes particulières de ce client et les types de repas qu'il prendra.

Situations	Type de repas
Jeudi midi : Monsieur DUPUIS vient déjeuner seul, car il n'a pas le temps de rentrer chez lui ce midi. Il prend un plat en direct et ½ Evian	
Samedi soir : Monsieur DUPUIS est accompagné de son épouse et de ses enfants. Ils choisissent le menu du terroir.	
Mardi midi : Monsieur DUPUIS vient déjeuner avec son employeur et des clients importants. Ils prennent le menu dégustation	
Dimanche midi : Monsieur DUPUIS a réservé une table pour 40 personnes à l'occasion du Baptême de son dernier-né. Le menu a été convenu à l'avance.	

2 : Les affichages obligatoires

La législation oblige les restaurateurs à afficher certains documents à l'extérieur et aussi à l'intérieur de leur établissement.

Cochez 4 cases correspondant à des affichages obligatoires

A l'extérieur :

- La carte des mets en entier
- Les horaires d'ouverture du restaurant
- La licence
- Un extrait de la carte des vins
- La carte des mets traduite en anglais

A l'intérieur

- le fléchage des toilettes
- La photo du Président de la République
- L'espace « fumeur » et « non-fumeur »

3 : Les fromages

Vous êtes Chef de rang et vous vous apprêtez à effectuer le service des fromages à l'aide de votre chariot qui comprend tous les fromages à AOC français.

Un client souhaite déguster un assortiment de fromages de chèvre AOC.
Proposez-lui en 4 et précisez-lui leur région d'origine.

Fromages de chèvre AOC	Région

Un client souhaite déguster un assortiment de fromages auvergnats.
Proposez-lui en 2 et précisez-lui leur famille (pâte, croûte).

Fromages d'Auvergne AOC	famille

Un client souhaite déguster des fromages au lait de brebis
Proposez-lui en 2 et précisez-lui leur région d'origine

Fromages au lait de brebis AOC	région

4 : Les vins

Votre Employeur envisage de vous donner une promotion, car le Sommelier lui a fait part de votre motivation dans le domaine des vins...

Avant de prendre cette décision, il veut tester vos connaissances et vous présente les étiquettes des vins qui seront prochainement intégrés à la carte.

En face des étiquettes, il vous demande de préciser l'origine, la couleur et le type (10 points)

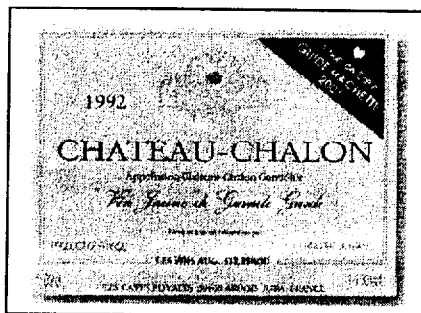
EXEMPLE :



Origine : Bourgogne :
Côte de Nuits

Couleur : rouge

Type : corsé



Origine :

Couleur :

Type :

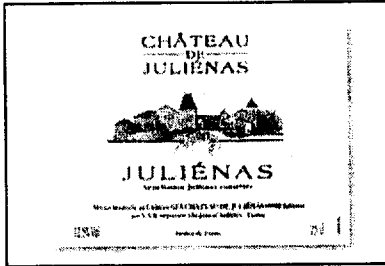


Origine :

Couleur :

Type :

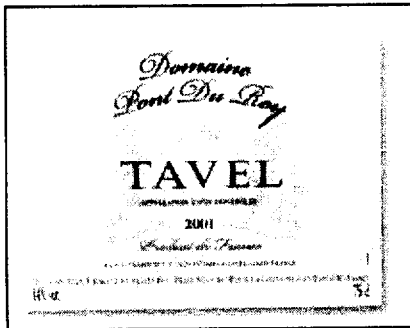
C.A.P. Restaurant	SUJET	SESSION 2003
EP3/U3 Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée : 2h00	Coefficient : 4	Page 3/13



Origine :

Couleur :

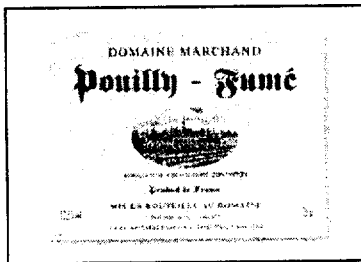
Type :



Origine :

Couleur :

Type :



Origine :

Couleur :

Type :

C.A.P. Restaurant	SUJET	SESSION 2003
EP3/U3 Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée : 2h00	Coefficient : 4	Page 4/13

5 : Les autres boissons servies au restaurant

Le chef barman a décidé d'étoffer sa carte des apéritifs et digestifs...

Voici la liste des nouveaux produits qu'il a commandé

- ❖ Bière « Fischer »
- ❖ Ratafia de Champagne
- ❖ Williamine
- ❖ Cointreau
- ❖ Suze
- ❖ Martini Bianco
- ❖ Bénédicte
- ❖ Marc de Gewurztraminer

Remplacez-les dans leur famille d'appartenance

APERITIFS	Apéritifs à base de vin	
	Apéritifs à base d'alcool	
	Vins mutés	
	Boissons fermentées	
DIGESTIFS	Liqueurs de fruits	
	Liqueurs de plantes	
	Eaux de vie de vin	
	Eaux de vie de fruits	