

1^{ère} Partie : Alimentation

1) Voici le menu « express » proposé par un restaurant le midi. Indiquez dans le tableau ci-dessous **2 groupes alimentaires principaux** auxquels appartiennent chacun des éléments de ce menu :

Eléments du menu	Groupes alimentaires principaux
Assiette anglaise mayonnaise	- -
Rôti de porc mayonnaise	- -
Frites	- -
Assiette de fromages beurre	- -

2) Ce menu n'est pas équilibré.

2-1 Quel **groupe d'aliments**, représenté dans chaque plat du menu, est **en excès** ?

- _____

2-2 Les aliments de ce groupe contiennent surtout des **lipides**.

Citez **2 risques d'une alimentation trop riche en lipides** :

- _____

- _____

3) **2 groupes d'aliments sont absents** de ce menu.

3-1 Lesquels ?

- _____
- _____

3-2 Ces groupes apportent notamment des **vitamines** et des **fibres**.

Quels peuvent être les **risques d'une alimentation appauvrie** :

- en **vitamine C** ? _____
- en **fibres** ? _____

4) Le **fromage** est particulièrement **riche en un sel minéral**.

4-1 Lequel ? _____

4-2 Quel est son **rôle principal** dans l'organisme ?

C.A.P. Restaurant	SUJET	SESSION 2003
EP3/US Technologie, actions appliquées au management de l'entreprise		
Durée : 2h00	Coefficient : 4	Page 7/13

2^{ème} Partie : Hygiène

T.I.A. à Clostridium perfringens :

Clostridium perfringens est une bactérie très répandue dans le sol, dans l'air... et par conséquent sur certains végétaux, à l'état de **spore**. Il peut également vivre dans les **intestins** de l'Homme.

Ainsi de **nombreux aliments** sont fréquemment **contaminés** par cette bactérie :

- soit **initialement** (présence de spores sur des fruits, des légumes...)
- **soit au cours de leur fabrication** (transmission de cette bactérie à des viandes, sauces, bouillons... par les mains mal lavées d'un porteur sain sortant des W.C.)

Si ces aliments ne sont pas cuits complètement ensuite, ou s'ils séjournent trop longtemps à **température ambiante** (non respect de la liaison chaude, refroidissement ou réchauffement trop lent ou insuffisant des Plats Cuisinés à l'Avance...), ces bactéries vont s'y **multiplier**, et fabriquer des **toxines**.

6 à 22 heures après ingestion de ces aliments, ces **toxines** agissent au niveau du **tube digestif** et provoquent une **Toxi-Infection Alimentaire**, dont les symptômes sont les suivants :

- **douleurs abdominales**
- **diarrhées gazeuses voire sanguinolentes.**

1) D'après le texte :

1-1 Que signifie **T.I.A.** ? _____

1-2 Quelle **bactérie** est ici **responsable** de la T.I.A. ? _____

1-3 Complétez le tableau, en indiquant dans la première colonne **les 2 causes possibles de contamination** des aliments, et dans la deuxième colonne, **un exemple d'aliment** contaminé de cette manière :

Mode de contamination des aliments	Exemple d'aliment contaminé
	-
	-

1-4 Qu'est-ce qu'un **porteur sain** ?

2) Certaines **conditions** sont particulièrement **favorables** à la multiplication des bactéries, par exemple une température ambiante.

2-1 Citez-en 2 autres :

- _____
- _____

2-2 **Clostridium perfringens** se rencontre dans la nature sous forme de **spore**.

Rappel : la sporulation permet aux bactéries de résister à des conditions défavorables.

Citez **2 conditions** capables de déclencher la **sporulation** des bactéries :

- _____
- _____

3) Complétez :

La **liaison chaude**, c'est le maintien des P.C.A. (Plats Cuisinés à l'Avance) à une Température supérieure à _____ °C jusqu'au moment du service.

Pour conserver des P.C.A. **plusieurs jours**, il faut les **refroidir** à moins de _____ °C très rapidement juste après _____.

Au moment de l'utilisation, il faut les **réchauffer** très **rapidement** à plus de _____ °C.

C.A.P. Restaurant	SUJET	SESSION 2003
EP 5/03 Technologies, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée : 2h00	Coefficient : 4	Page 9/13

3^{ème} Partie : Sécurité

Document 1 : Voici l'étiquette de vente d'une ampoule à filament ordinaire :

<p style="text-align: center;"><u>AMPOULE SPHERIQUE DEPOLIE</u></p> <p style="text-align: center;">60 WATTS</p> <p style="text-align: center;">230 VOLTS</p> <p style="text-align: center;">Petit culot à vis E 14</p>	<p style="text-align: center;"><u>Conseils d'utilisation :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Ne pas dépasser la puissance (watts) indiquée sur votre luminaire- Couper le courant avant de changer l'ampoule- Prévenir les enfants des risques d'accident domestique liés à l'électricité- Débrancher les rallonges électriques après utilisation
<p style="text-align: center;"><u>Garantie de qualité</u></p> <ul style="list-style-type: none">- filament à double spirilage et haute efficacité lumineuse- 2 fusibles de sécurité intégrés dans chaque lampe- ces lampes sphériques sont fabriquées suivant les normes françaises NFC 72 100 et 72 101 et internationales CEI 64 et 432	

Document 2 :

La puissance du courant électrique qui alimente nos commerces et foyers est telle qu'elle comporte **d'importants risques d'électrocution** pouvant causer la mort.

Le simple fait de changer une ampoule électrique **sans avoir coupé le courant** ou débranché la lampe au préalable présente des dangers, car tout contact avec les éléments sous tension de la douille peut être fatal.

C.A.P. Restaurant	SUJET	SESSION 2003
EP3/E3 Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée : 2h00	Coefficient : 4	Page 10/13

Document 3 :

En cas d'accident de nature électrique :

- **EVITEZ de toucher à la victime** ou à l'appareil électrique en cause.
- **COUPEZ d'abord LE COURANT**

Afin d'intervenir le plus rapidement possible en cas d'urgence, il est important :

- de **savoir où** se trouvent les disjoncteurs et les boîtes électriques
- de **dégager l'accès** aux disjoncteurs et aux boîtes à fusibles
- d'**étiqueter** clairement **tous les disjoncteurs et les boîtes à fusibles**

1) D'après le document 1 :

1-1 Quelle est la **puissance** de l'ampoule ? _____

1-2 A quelle **tension** cette ampoule doit-elle être utilisée ? _____

2) D'après le document 2 :

Pourquoi faut-il **couper le courant** ?

3)

3-1 D'après le document 3 quel est le **premier geste** à effectuer en cas d'accident électrique ?

3-2 A quoi sert un **disjoncteur général** ? _____

3-3 A quoi sert un disjoncteur divisionnaire (ou fusible, ou cartouche suivant l'installation) ? _____

4) Citez le **danger** pour votre restaurant si l'installation électrique y est **défectueuse** ?

C.A.P. Restaurant	SUJET	SESSION 2003
EP3/U3 Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée : 2h00	Coefficient : 4	Page 11/13

Environnement juridique

- 1) Quelle est la raison sociale (ou dénomination sociale) de l'entreprise ?
- 2) Quelle est sa forme juridique ?
- 3) Quel est son siège social ?
- 4) Donnez la signification du sigle RCS ?

Environnement social

- 1) Qu'est-ce que la Cour de Cassation a rappelé lorsqu'elle a rendu son arrêt le 20 février 2002 ?
- 2) Donnez un motif de licenciement ayant une cause réelle et sérieuse.
- 3) Un salarié qui quitte l'entreprise doit effectuer un préavis. Expliquez le mot préavis.
- 4) A la fin du contrat de travail, l'employeur doit remettre au salarié des documents de fin de contrat. Quels sont-ils ?

Environnement commercial

Date de paiement :

Mode de paiement :

Réf.	Désignation	Unité	Quantité	P.U.H.T.	Montant
HZ02	Ramequins	10	2	20€	40
TS62	Assiettes plates	6	2	30€	
YB31	Assiettes creuses	6	2	35€	
TS62	Assiettes plates	6	2	30€	
				Total H.T.	270
				T.V.A. 19,6%	
				Montant total T.T.C.	

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