

C.A.P. RESTAURANT

ÉPREUVE : E.P.3

TECHNOLOGIE, SCIENCES APPLIQUÉES ET CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

Le présent sujet comporte 3 parties

PARTIE 1 – Technologie de service, communication et vente

PARTIE 2 – Sciences appliquées

PARTIE 3 – Connaissance de l'entreprise

La partie 1 est composée de 5 pages numérotées de 1/17 à 5/17

La partie 2 est composée de 6 pages numérotées de 6/17 à 11/17

La partie 3 est composée de 6 pages numérotées de 12/17 à 17/17

Chacune des parties 1, 2 et 3 devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelé l'intitulé de la partie concernée.

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen.

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Dans le cadre de votre formation, vous effectuez une période de formation en entreprise au restaurant « LES BONS AMIS » à Strasbourg. Votre chef de rang, qui est votre tuteur en entreprise, vous demande d'effectuer un ensemble de tâches.

GROUPEMENT EST	SESSION 2004	SUJET	TIRAGES
C.A.P. Restaurant			
ÉPREUVE : E.P.3 - Technologie, Sciences appliquées et Connaissance de l'entreprise		Durée : 2 h 00	Page 1/1

GROUPEMENT EST	SESSION 2004	S U J E T	TIRAGES
C.A.P. Restaurant		Code :	Page 1/17
ÉPREUVE : E.P.3 - Partie 1 : Technologie			

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE
ET DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

PARTIE 1

TECHNOLOGIE

1. Vous êtes commis au restaurant «LES BONNS AMIS» où un déjeuner de 15 personnes a été commandé. Votre chef de rang vous demande de faire une mise en place banquet pour le menu ci-dessous avec les boissons, vin blanc, vin rouge et eau.

MENU	SCHÉMA DE LA MISE EN PLACE
<p align="center"><i>Assiette gourmande</i> ★ ★ ★ <i>Dorade grillée au beurre de fenouil</i> ★ ★ ★ <i>Médailillon de veau aux morilles</i> <i>Panaché de légumes</i> ★ ★ ★ <i>Plateau de fromages</i> ★ ★ ★ <i>Soufflé glacé au Grand-Marnier</i></p>	<p>Détails du schéma : - Trois rectangles horizontaux en haut à droite : D, E, F. - Trois cercles en haut à droite : C, A, B. - Un cercle à gauche : Assiette à pain. - Trois rectangles verticaux à gauche : G, I, K. - Un cercle au centre : Assiette de présentation. - Trois rectangles verticaux à droite : L, J, H.</p>

Nommer les verres et les couverts conformément au menu et au schéma ci-dessus.

CODE	NOM DU VERRE OU DU COUVERT
A	
B	Verre à vin rouge
C	
D	
E	
F	Couteau à entremets
G	
H	
I	
J	
K	
L	

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

2. Retrouver les termes professionnels correspondants à la définition proposée :

Meuble de rangement pour vaisselle et couverts au restaurant : _____

Sel, poivre, moutarde, vinaigre, huile : _____

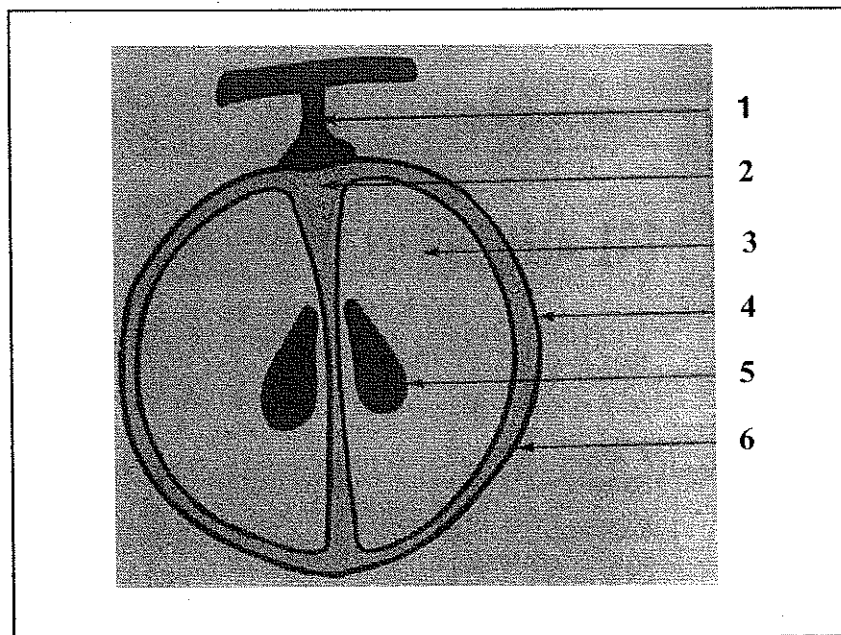
Support du seau à vin : _____

Meuble roulant destiné à la tranche des grosses pièces de viande au restaurant : _____

3. Citer les différentes méthodes de service que vous connaissez dans une restauration classique.

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

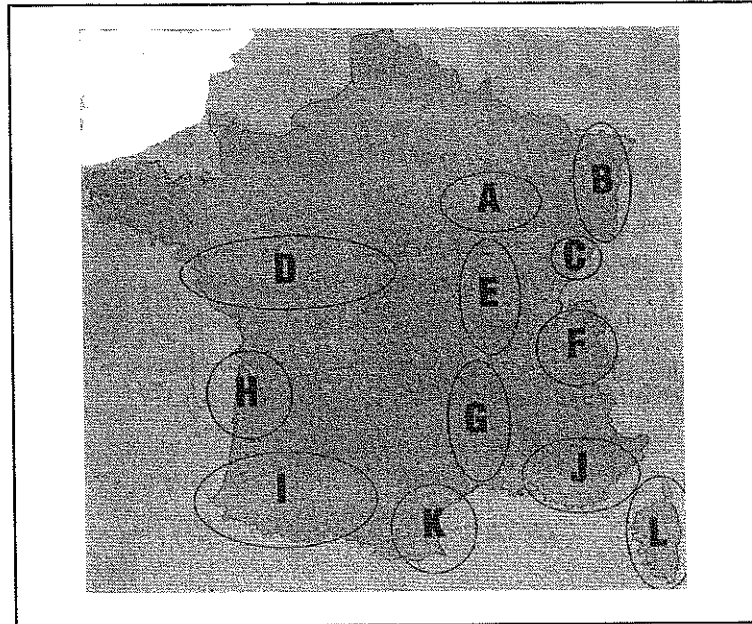
4. À l'aide du schéma du grain ou baie de raisin, compléter le tableau ci-dessous :



1		4	
2		5	
3		6	

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

5. Compléter cette carte en écrivant le nom de chaque région viticole.



A Champagne

B _____

C _____

D _____

E _____

F _____

G _____

H _____

I _____

J _____

K _____

L _____

6. Accorder les plats régionaux avec un vin de la même région. Préciser dans la colonne réponse, le numéro du vin qui s'accorde.

PLATS	RÉPONSES
Pâté Lorrain	
Choucroute	
Entrecôte Bordelaise	
Tartiflette	
Quenelles de Brochet (Lyon)	
Jambon du Morvan	
Poulet à la Bérichonne (Nivernais)	
Poulet Basquaise	

N°	VINS
1	Sancerre
2	Madiran
3	Chablis
4	Crozes Hermitage blanc
5	Roussette de Savoie
6	Pauillac
7	Côtes de Toul
8	Alsace Riesling

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

7. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la région de production, le lait, la pâte et la croûte pour chaque fromage.

FROMAGES	RÉGION	LAIT	PÂTE	CROÛTE
<i>Exemple : Munster</i>	<i>Alsace</i>	<i>Vache</i>	<i>Molle</i>	<i>Lavée</i>
Crottin de Chavignol				
Brie de Meaux				
Bleu de Gex				
Beaufort				
Roquefort				

8. Un perroquet c'est :

- de l'anis avec du sirop de menthe.
- de l'anis avec du sirop d'orgeat.
- de l'anis avec du sirop de grenadine.

Entourer la bonne réponse.

9. Le barman vous demande de ranger les apéritifs alcoolisés dans deux catégories. Préciser la signification de chaque abréviation et donner deux exemples de produits.

CATÉGORIE A.B.A.	CATÉGORIE A.B.V.
_____	_____
- _____	- _____
- _____	- _____

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

10. Expliquer en terme vendeur les mots suivants :

EXPRESSO : _____

CAPPUCCINO : _____

VIENNOIS : _____
