

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ

EP1 APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES
--

A - Partie écrite	Durée : 1 heure /8 points
--------------------------	----------------------------------

- I. Environnement technologique / 4 pts
- II. Environnement juridique / 2 pts
- III. Environnement scientifique / 2 pts
- Total / 8 pts

CORRIGÉ

I - Environnement technologique /6 pts : 1,5 = / 4 pts

1. Le secteur de la restauration regroupe différentes formules.
Citer 2 formules parmi celles que vous connaissez : 1 point

- **Restauration traditionnelle, café brasserie, pub, bar à vins, coffee-shop, fast food ou restauration rapide, restaurants à thème : pizzeria, crêperie, grill, cafétéria, sandwicherie.**

Consignes : ne pas accepter le nom commercial d'un établissement mais la formule à laquelle il appartient.

2. Dans la réglementation, repérer le(s) cas qui oblige(nt) le cafetier à refuser de servir un client.
Mettre une croix dans la ou les colonne(s) correspondant à votre choix : 0.5 point

Le client veut payer à crédit une boisson du groupe 1.	
Le client est mineur de moins de 16 ans et non accompagné.	X
Le client est ivre en entrant dans l'établissement.	X

3. Pour vendre, il faut montrer : soit le produit, soit la carte. Les supports de vente doivent être à l'image de la formule de l'établissement.
Citer 4 types de supports habituellement utilisés. 1 point

- **La carte, le buffet, le panneau lumineux, le tableau ou ardoise, le menu à l'extérieur, le set de table, le menu le comptoir (ban d'écailler, rampe de service..., la table de présentation, le chariot, le chevalet, la vitrine, le vivier...**

Consignes : au choix dans cette liste qui est représentative de tous supports de vente que l'on trouve habituellement.

Groupement EST	Session 2005	CORRIGÉ
CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	Code examen :	Tirages
Épreuve : EP1 APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES		Durée Totale 2 h 30
EP1 A : Partie écrite		Coef. 3
Durée partie écrite : 1 h 00		Page 1/5

4. Un plateau de fruits de mer s'accompagne généralement d'un vin blanc sec.
Pour apprécier la dégustation, il convient de servir le vin à la bonne température ;
Mettre une croix dans la colonne où la température vous paraît la mieux adaptée.
0.5 point

6 à 8° C	X	10 à 12° C		16 à 18 ° C	
----------	---	------------	--	-------------	--

5. Les différentes étapes de la fabrication de la bière ne sont pas dans l'ordre logique : Remettre celles-ci en les numérotant de 1 à 5. 1.25 point

ÉTAPES	N°
BRASSAGE	2
FERMENTATION	3
CONDITIONNEMENT	5
MALTAGE	1
GARDE	4

6. Les Bitters sont des apéritifs classiques.
En suivant l'exemple donné, citer une marque et nommer la famille à laquelle elle appartient : 0.75 point

Type de produit	marque	Famille
<i>Ex : Vermouths</i>	<i>Martini</i>	<i>A B V (apéritif à base de vin)</i>
Bitters	Campari, picon ou amer picon, angostura, cynar	A B A (apéritif à base d'alcool)
	0.25 pt	0.50 pt

7. Les produits alimentaires subissent différents modes de conservation dont la classification se définit en « gammes ».

Nommer pour chaque produit cité, la gamme à laquelle elle appartient : 1 point

Ex : Macédoine de légumes cuisinés sous vide \implies 5^{ème} gamme

- Salade prête à l'emploi sous atmosphère contrôlée \implies 4^{ème} gamme
- Haricots verts en conserve appertisés \implies 2^{ème} gamme
- Botte de légumes frais \implies 1^{ère} gamme
- Epinards hachés surgelés \implies 3^{ème} gamme

LE DROIT DU TRAVAIL (CONTRAT D'INTERIM)

INTER RESTAU
SOCIETE D'INTERIM
15, rue des serveurs
F89000 Lyon

à, Monsieur Bar de MAN
13, avenue Roosevelt
89630 Vaux en Velin

Lyon le,

Monsieur,

Suite à votre courrier nous demandant des explications pour le contrat que vous devez signer avec nous dans les jours à venir, nous vous prions de trouver les réponses suivantes :

- 1- Vous serez engagé par nos soins en qualité de serveur du 01 Septembre au 15 décembre prochain ; nous vous mettons "à la disposition" de l'entreprise L'Exelflor avec laquelle vous travaillerez durant cette période en raison de l'absence d'un salarié pour longue maladie, c'est-à-dire pour une tâche non durable.
- 2- Tous les éléments concernant votre salaire, le lieu de travail et le contenu de vos tâches seront précisés dans le contrat que nous tenons à votre disposition.
Dès le 14 décembre, nous ferons notre possible pour vous proposer une nouvelle mission.

Veuillez agréer nos salutations distinguées.

Mr Lepelletier, responsable d'agence

Lire le document et répondre aux questions :

1. Par qui Monsieur Bar de MAN est-il engagé ? 0.5 point

Par la société Inter restau

2. Quelle sera la durée du contrat ? 0.5 point

3,5 mois (ou 14 semaines)

3. Pourquoi est-il engagé ? 0.5 point

Pour le remplacement d'un salarié absent

4. Citer un autre cas pour lequel une entreprise peut recourir à une agence d'intérim. 0.5 point

Remplacement congé maternité, augmentation temporaire d'activité...

III - Environnement scientifique

/ 12 pts : 6 = / 2 pts

Vous réalisez une quiche lorraine avec les ingrédients indiqués dans le tableau.

Question n°1 : 4 points

Compléter le tableau ci-dessous :

Ingrédients	Groupe d'aliments	Constituants alimentaires principaux
beurre	Corps gras	Lipides Vit AD
Œuf	Plat protidique	protides
Farine	Féculents	Glucides Amidon
Lait	Produit laitier	Protides Calcium
Crème fraîche	Corps gras	lipides
Lardons	Plat protidique	Protides + lipides

Question n°2 : 2 points

Indiquer le ou les groupes manquants par rapport au tableau précédent :

- Légume et fruit crus
- Légume et fruit cuits

Question n°3 : 2 points

Proposer deux plats pour accompagner la quiche afin que tous les groupes soient représentés dans un repas.

- Salade verte / fruits au sirop ou compote
ou
- Soupe de légumes / salade de fruits frais

Question n°4 : 1 point

Citer un germe pathogène susceptible d'être rencontré dans les œufs.

- Les salmonelles

Question n°5 : 3 points

« Dans le travail de tous les jours, les mains touchent à tout.
...de nombreux micro-organismes adhèrent à la surface des mains et sous les ongles.
Ils peuvent alors :
- contaminer l'environnement immédiat : chambre de vos clients, linge ...
- contaminer directement les aliments. »

Après lecture du texte ci-dessus, énoncer trois règles d'hygiène élémentaires à respecter dans le cadre du lavage des mains :

- Utiliser un savon liquide bactéricide
- Frotter 20 à 30 secondes
- Essuyer les mains avec des serviettes en papier