

# CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ

<b>EP1</b> <b>APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES</b>
--

<b>A - Partie écrite</b> <b>Durée : 1 heure</b>
---

## I - Environnement technologique

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

- 
- 

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.

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

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.

- 
- 
- 
- 

<b>Groupement EST</b>	<b>Session 2005</b>	<b>SUJET</b>
<b>CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ</b>	Code examen :	Tirages
Épreuve : EP1 APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES		Durée Totale 2 h 30
		Coef. 3
EP1 A : Partie écrite	Durée partie écrite : 1 h 00	Page 1/6

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.

6 à 8° C		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.

ÉTAPES	N°
BRASSAGE	
FERMENTATION	
CONDITIONNEMENT	
MALTAGE	
GARDE	

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

Type de produit	marque	Famille
<i>Ex : Vermouths</i>	<i>Martini</i>	<i>A B V (apéritif à base de vin)</i>
Bitters		

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 :

*Ex : Macédoine de légumes cuisinés sous vide*  $\implies$  5<sup>ème</sup> gamme

- Salade prête à l'emploi sous atmosphère contrôlée  $\implies$
- Haricots verts en conserve appertisés  $\implies$
- Botte de légumes frais  $\implies$
- Epinards hachés surgelés  $\implies$

**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'Exefflor 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 ?

.....

2. Quelle sera la durée du contrat ?

.....

3. Pourquoi est-il engagé ?

.....

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

.....

### III - Environnement scientifique

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

Question n°1 :

Compléter le tableau ci-dessous :

Ingrédients	Groupe d'aliments	Constituants alimentaires principaux
beurre		
Œuf	Plat protidique	protides
Farine		
Lait		
Crème fraîche	Corps gras	lipides
Lardons		

Question n°2 :

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

- .....
- .....

Question n°3 :

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

- .....
- .....

Question n°4 :

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

- .....

Question n°5 :

« 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 :

- .....
- .....
- .....