

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 RESTAURANT

ÉPREUVE EP3 SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

**Technologie, sciences appliquées,
connaissance de l'entreprise**

Depuis 2 ans, vous êtes chef de rang au restaurant « La Gentilhommière » à Reims. Votre maître d'hôtel vous confie la responsabilité d'un commis durant sa période de formation. Vous testez ses connaissances et vous l'aidez à répondre aux questions suivantes

Fiche d'identité

Restaurant « La Gentilhommière »
15 Rue Général Carré
51000 REIMS
Tel. : 03 26 50 01 02
Fax : 03 26 50 01 05
E-Mail : lagentilhommiere@a.o.l.com
RCS REIMS B 887 42817
SARL au capital de 22000 €

Le présent sujet comporte trois parties

Partie	Intitulé	POINTS	Pages	Observations
1	Technologie de service, communication et vente	8	de 2/12 à 4/12	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. L'usage du dictionnaire est interdit.
2	Sciences appliquées	8	de 5/12 à 8/12	
3	Connaissance de l'entreprise	4	de 9/12 à 12/12	

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poches y compris les calculatrices programmables alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

BO 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du 16/11/99

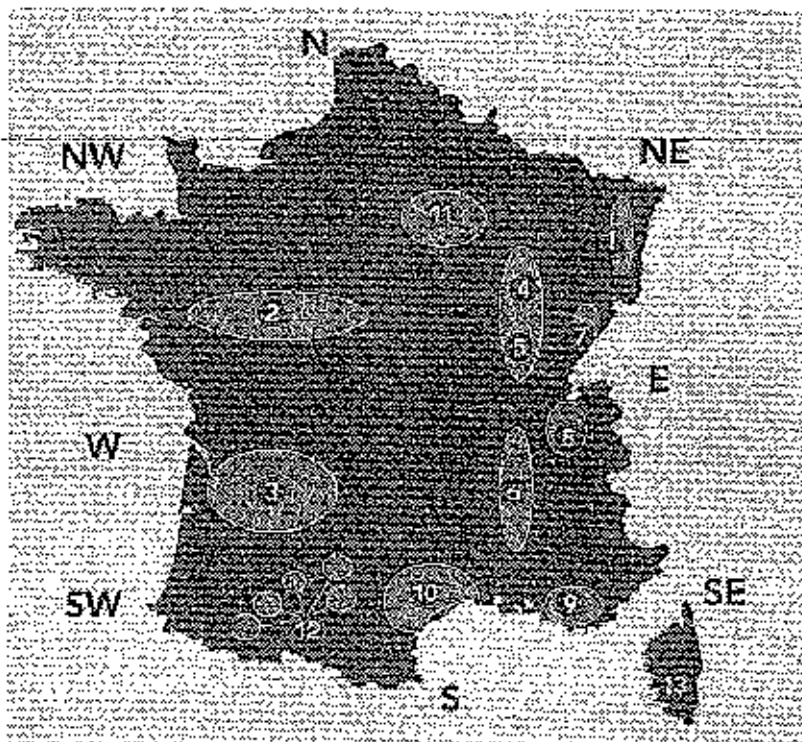
Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP RESTAURANT	code examen :	
Épreuve : EP3. Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise	Durée : 2h00	Coef. : 4 Page 1/12

PARTIE 1 – TECHNOLOGIE (32 points)

1.1 Cocher la température idéale d'une bonne cave centrale : (2 points)

TEMPÉRATURES DE CAVE	
Entre 2° et 5° C	<input type="checkbox"/>
Entre 5° et 8° C	<input type="checkbox"/>
Entre 10° et 13° C	<input checked="" type="checkbox"/>
Entre 18° et 20° C	<input type="checkbox"/>

1.2 Positionner les différentes régions vinicoles sur la carte de France : (6 points)



- N°1 : Alsace
- N°2 : Val de Loire
- N°3 : Bordelais
- N°4 : Bourgogne
- N°5 : Beaujolais
- N°6 : Vallée du Rhône
- N°7 : Jura
- N°8 : Savoie
- N°9 : Provence
- N°10 : Languedoc
- N°11 : Champagne
- N°12 : Sud-Ouest
- N°13 : Corse

Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP RESTAURANT	code examen :	
Épreuve : EP3. Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise	Durée : 2h00	Coef. : 4 Page 2/12

Le caviste vient de recevoir une livraison de vins de France.

1.3 Citer la région de production des vins suivants : (4 points)

APPELLATIONS	REGION DE PRODUCTION
Arbois	Jura
Gevrey-Chambertin	Bourgogne
Châteauneuf-du-Pape	Côtes du Rhône
Saint-Émilion	Bordeaux

1.4 Donner le terme qui correspond aux définitions suivantes : (3 points)

DEFINITION	DESIGNATION
Table roulante sert à tenir au chaud de grosses pièces de viande, coupées directement devant le client.	Voiture de tranche
Formule de restauration qui propose à la vue des clients des plats cuisinés et des boissons en libre service.	Cafétéria / self service
Action d'habiller un buffet d'une nappe plissée qui tombe jusqu'au sol.	Juponner

1.5 Classer les différentes boissons, au bar, dans le tableau ci-dessous. (7 points)

Ricard, Muscat de Frontignan, Macvin du Jura, Martini, Cognac, Grand-Marnier, Whisky, Suze

Exemple - LIQUEURS	GRAND MARNIER
ANISES	RICARD
VERMOUTHS	MARTINI
GENTIANES	SUZE
V. D. L.	MACVIN DU JURA
V. D. N.	MUSCAT DE FRONTIGNAN
EAU DE VIE DE GRAINS	WHISKY
EAU DE VIE DE VIN	COGNAC

Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP RESTAURANT		code examen :
Épreuve : EP3. Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise		Durée : 2h00
		Coef. : 4 Page 3/12

1.6 Présenter le plateau de fromages du jour en complétant le tableau suivant : (5 points)

APPELLATION	TYPE DE PÂTE	REGION D'ORIGINE
CHAOURCE	PÂTE MOLLE A CROUTE LAVEE	CHAMPAGNE
ÉPOISSES	PÂTE MOLLE A CROUTE LAVEE	BOURGOGNE
BEAUFORT	PÂTE PRESSEE CUITE	SAVOIE
CROTTIN DE CHAVIGNOL	CHEVRE	VAL DE LOIRE NIVERNAIS SANCERROIS
LIVAROT	PÂTE MOLLE A CROUTE LAVEE	NORMANDIE

Votre responsable vous parle de Sévruga, de Beluga et d'Osciètre.

1.7 Écrire, ci-dessous, de quel produit il s'agit. (1 point)

- Caviar

Vous réalisez une mise en place en fonction d'un menu déterminé.

1.8 Nommer ce type de mise en place. (2 points)

- Mise en place menu connu

1.9 Donner l'identification des sigles suivants : (2 points)

- V.D.N. : VIN DOUX NATUREL.....
- V.D.L. : VIN DE LIQUEUR.....

Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP RESTAURANT		code examen :
Épreuve : EP3. Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise		Durée : 2h00 Coef. : 4 Page 4/12