

# 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 2 – SCIENCES APPLIQUÉES (32 points)**

Le restaurant «La Gentilhommière » propose dans sa carte des desserts des crèmes « saveur citron et meringue » dont une partie de l'emballage est reproduite ci-dessous

**Crème Saveur Citron ET MERINGUE**

Dessert lacté aux œufs saveur citron

280g (4x70g e)

10 JUL

A conserver entre 0°C et +4°C

**CREME SAVEUR CITRON ET MERINGUE**  
 Ingrédients : lait demi-crème (82,5%), blanc d'œufs extra-frais (13,1%), sucre, crème (1,4%), œufs extra-frais (2,9%), poudre de lait, crème, amidon de riz, arôme citron (0,5%), amidon modifié de maïs, E 1422/Épaississant, E 412, E 115/géifiant, E 407, colorant : bêta-carotène.  
 A consommer jusqu'au : voir suite dessous du pack.  
 A conserver entre 0°C et +4°C.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g	
Valeur énergétique	591 kJ / 141 kcal
Protéines	5,0 g
Glucides	18,2 g
Lipides	5,3 g

Pour toute information, merci d'envoyer votre courrier à l'adresse suivante en précisant les références inscrites sur le dessus du pack.  
 Distribue par / Distribuido por / Distribuido da  
 D.L.P. Service Consommateurs  
 Route de Pressac en Brie  
 77220 GREZ-ARMAINVILLIERS  
 (FRANCE)

**Service Consommateurs**  
 0 800 35 00 00

Fabrique en France

Poids net :  
 Peso neto  
 Peso netto :  
**280 g**  
 (4 x 70 g e)

EMBALLAGE

3 256 310 323774

Groupement EST	Session 2006	<b>CORRIGE</b>
CAP RESTAURANT		code examen :
Épreuve : EP3. Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise		Durée : 2h00
		Coef. : 4 Page 5/12

## 2.1 ALIMENTATION (11 points)

Après avoir observé l'étiquette de produit alimentaire présentée précédemment.

2.1.1 Relever le constituant alimentaire dominant de cette crème. (2 points)

**Les glucides**

2.1.2 Nommer un ingrédient de cette crème riche en protéines. (3 points)

**Blanc d'œuf, œuf, lait**

Nommer un ingrédient de cette crème riche en glucides.

**Sucre, amidon de riz, amidon de maïs modifié**

Nommer un ingrédient de cette crème riche en lipides.

**Crème, (éventuellement lait ½ écrémé)**

2.1.3 Calculer la valeur énergétique pour un pot de 70 g, en précisant vos calculs. (en unité légale). (2 points)

$$591 \times \frac{70}{100} = 413,7 \text{ kJ}$$

2.1.4 Relever les éléments minéraux présents dans cette préparation. (1 point)

**Phosphore, calcium**

2.1.5 Préciser le rôle général de ces éléments minéraux dans l'organisme. (2 points)

**Rôle fonctionnel (ou minéralisation du squelette)**

2.1.6 Préciser la modification subie par les protides sous l'action de la chaleur, lors de la réalisation de la meringue. (1 point)

**Coagulation des protides**

<b>Groupement EST</b>	<b>Session 2006</b>	<b>CORRIGE</b>
<b>CAP RESTAURANT</b>	code examen :	
Épreuve : <b>EP3. Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise</b>	Durée : 2h00	Coef. : 4 Page 6/12

## 2.2 HYGIÈNE (12 points)

2.2.1 Relever les conditions de stockage de ce produit. (1 point)

**A conserver entre 0 et + 6° C**

2.2.2 Indiquer l'effet du froid positif sur les micro-organismes. (1 point)

**Il ralentit la multiplication des micro-organismes**

2.2.3 Indiquer si ce produit a une DLC ou une DLUO en entourant la bonne réponse. (1 point)

**DLC**

2.2.4 Indiquer ce que vous faites de ces crèmes, si la date de consommation est dépassée de deux jours (1 point)

**Ce produit sera jeté**

2.2.5 Dans le restaurant « La Gentilhommière », les desserts sont présentés en buffet, comme le montre la photo ci-contre :



2.2.5.1 Énoncer deux conséquences de cette exposition des produits en salle : (4 points)

**Risque de contamination des aliments par les clients (doigts, postillons ...)**

**Désordre dans la présentation du buffet (provoqué par les clients)**

**Perte du goût si le froid est trop intense**

Lors d'une analyse microbiologique, des micro-organismes pathogènes sont retrouvés dans un des desserts

2.2.5.2 Définir le terme pathogène. (1 point)

**Qui transmet une maladie**

2.2.5.3 Justifier les relevés de température effectués tout au long du service. (2 points)

**Pour vérifier que la chaîne du froid n'est pas rompue**

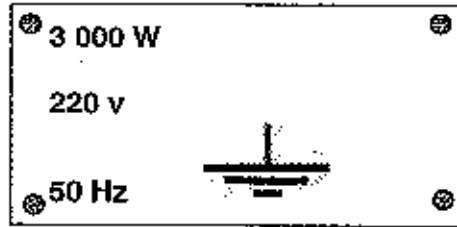
2.2.5.4 Indiquer le risque encouru par les clients quand les températures de conservation ne sont pas respectées. (1 point)

**Intoxication alimentaire**

Groupement EST	Session 2006	<b>CORRIGE</b>
CAP RESTAURANT		code examen :
Épreuve : EP3.Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise		Durée : 2h00
		Coef. : 4 Page 7/12


## 2.3 ÉQUIPEMENT (9 points)

2.3.1 Sur l'arrière des plaques à accumulation, se trouve la plaque signalétique ci-dessous.



2.3.1.1 Compléter le tableau suivant : (2 points)

INSCRIPTIONS	GRANDEURS ELECTRIQUES	UNITES
300 W	Puissance	Watt
220 V	Tension	Volt

2.3.1.2 Donner la signification du symbole :  (1 point)

Prise de terre

2.3.1.3 Indiquer le rôle d'une prise de terre : (2 points)

**Si la carcasse d'un appareil électrique est mise accidentellement sous tension, le courant sera dirigé vers la terre, protégeant ainsi l'utilisateur**

2.3.2 Préciser deux risques encourus par le personnel de service si le câble d'alimentation électrique de l'appareil présente un défaut d'isolation. (2 points)

**Electrisation, électrocution, brûlures  
Contraction musculaire  
Tout autre réponse pertinente**

2.3.3 Indiquer la conduite à tenir dans le cas où vous découvrez un collègue inanimé sur le sol suite à la manipulation d'un appareil électrique défectueux. (2 points)

**Protéger : disjoncter, isoler en débranchant l'appareil  
Examiner la victime  
Alerter les secours  
Faire les gestes de premiers secours**

Groupement EST	Session 2006	<b>CORRIGE</b>
CAP RESTAURANT		code examen :
Épreuve : EP3. Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise		Durée : 2h00 Coef. : 4 Page 8/12