

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

Tél. : 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

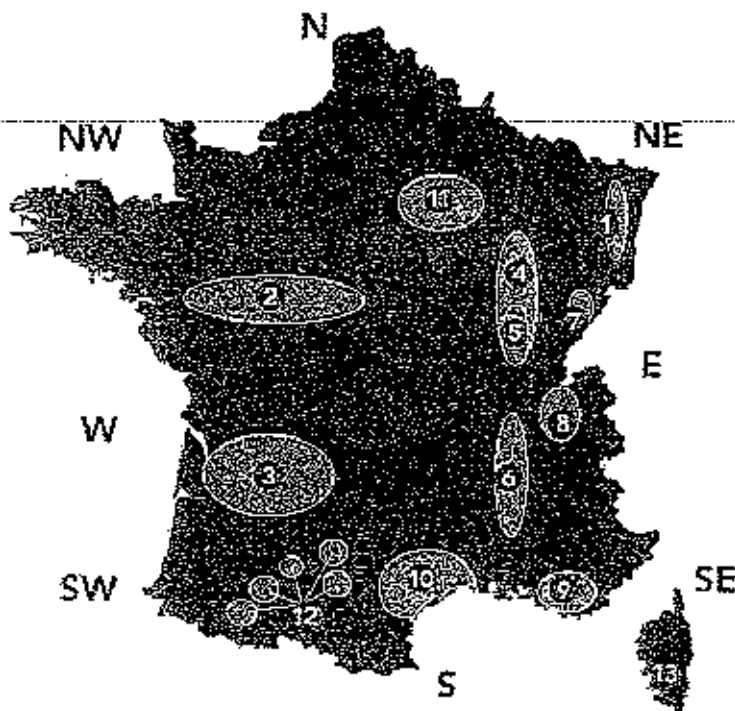
Groupement EST	Session 2006	SUJET
CAP RESTAURANT		code examen :
Épreuve : EP3. Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise		Durée : 2h00 Coef. : 4 Page 1/12

PARTIE 1 - TECHNOLOGIE

1.1 Cocher la température idéale d'une bonne cave centrale :

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 type="checkbox"/>
Entre 18° et 20° C	<input type="checkbox"/>

1.2 Positionner les différentes régions viticoles sur la carte de France :



N°1 :

N°2 : Val de Loire

N°3 :

N°4 :

N°5 : Beaujolais.....

N°6 : Vallée du Rhône.....

N°7 :

N°8 : Savoie.....

N°9 : Provence.....

N°10 :

N°11 :

N°12 : Sud-Ouest.....

N°13 : Corse.....

Groupement EST	Session 2006	SUJET
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 :

APPELLATIONS	RÉGION DE PRODUCTION
Arbois	
Gevrey-Chambertin	
Châteauneuf-du-Pape	
Saint-Émilion	

1.4 Donner le terme qui correspond aux définitions suivantes :

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

1.5 Classer les différentes boissons, au bar, dans le tableau ci-dessous :

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

Exemple LIQUEURS	GRAND MARNIER
ANISES	
VERMOUTHS	
GENTIANES	
V. D. L.	
V. D. N.	
EAU DE VIE DE GRAINS	
EAU DE VIE DE VIN	

Groupement EST	Session 2006	SUJET
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 :

APPELLATION	TYPE DE PÂTE	RÉGION D'ORIGINE
CHAOURCE		
ÉPOISSES		
BEAUFORT		
CROTTIN DE CHAVIGNOL		
LIVAROT		

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

1.7 Préciser, ci-dessous, de quel produit il s'agit.

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

1.8 Nommer ce type de mise en place.

1.9 Donner l'identification des sigles suivants :

- V.D.N. :
- V.D.L. :

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