

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.
2	Sciences appliquées	8	de 5/12 à 8/12	Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen.
3	Connaissance de l'entreprise	4	de 9/12 à 12/12	L'usage du dictionnaire est interdit.

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 2 – SCIENCES APPLIQUÉES

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

Ingédients : lait demi-crème (52,5%), blanc d'œufs extra-frais (13,1%), sucre, crème (1,14%), œufs extra-frais (7,8%), poudre de lait écrémé, amidon de riz, arôme citron (0,5%), amidon modifié de maïs, E 1422, épaississants : E 412, E 415, gélifiant : E 407, colorant : bêta-carotène. A consommer jusqu'au... voir sur le dessus du pack. A conserver entre 0°C et +6°C.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Valeur énergétique	581 kJ / 141 kcal
Protéines	5,0 g
Glipides	18,2 g
Lipides	6,3 g

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

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g (suite)

Calcium : 75 mg
Phosphore : 50 mg
Vit. B1 : 1.8 mg
Vit. PP : 2.5 mg
Vit D : 0.75 µg

Service Consommateurs
0 800 35 00 00

Fabrique en France

APPEL Client

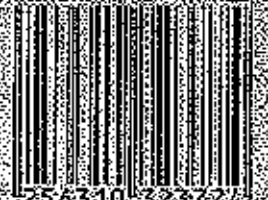
Poids net :

Peso neto :

Peso netto :

280 g

(4 x 70 g e)



EMB 47185

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

2.1 ALIMENTATION

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

2.1.1 Relever le constituant alimentaire dominant de cette crème.

.....

2.1.2 Nommer un ingrédient de cette crème riche en protéine.

.....

Nommer un ingrédient de cette crème riche en glucide.

.....

Nommer un ingrédient de cette crème riche en lipide.

.....

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

.....

.....

2.1.4 Relever les éléments minéraux présents dans cette préparation.

.....

2.1.5 Préciser le rôle général de ces éléments minéraux dans l'organisme.

.....

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

.....

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

2.2 HYGIÈNE

2.2.1 Relever les conditions de stockage de ce produit.

.....

2.2.2 Indiquer l'effet du froid positif sur les micro-organismes.

.....

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

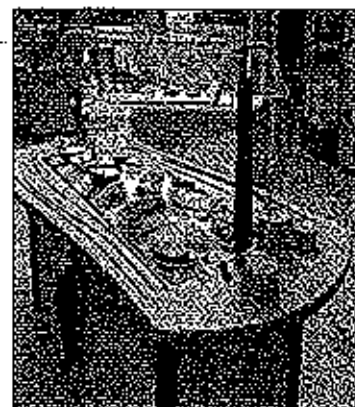
DLC

DLUO

2.2.4 Indiquer ce que vous faites de ces crèmes, si la date de consommation est dépassée de deux jours.

.....

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 :

.....

.....

.....

.....

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

2.2.5.2 Définir le terme pathogène.

.....

2.2.5.3 Justifier les relevés de température effectués tout au long du service.

.....

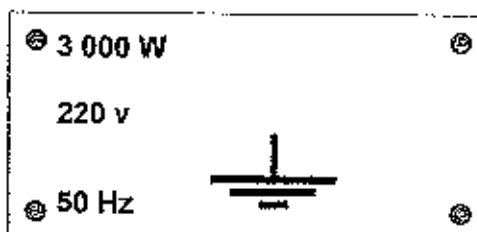
2.2.5.4 Indiquer le risque encouru par les clients quand les températures de conservation ne sont pas respectées.

.....

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

2.3 ÉQUIPEMENT

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 :

INSCRIPTIONS	GRANDEURS ELECTRIQUES	UNITES
300 W		
220 V		

2.3.1.2 Donner la signification du symbole :



2.3.1.3 Indiquer le rôle d'une prise de terre.

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.

2.3.3 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.

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