

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.

1. ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE (à ramener sur 4 pts)

QUESTION 1

1.1 Indiquer les quatre éléments de base pour l'élaboration d'une bière. /2 points

- Orge
- Eau
- Houblon
- Levures

1.2 Citer les principales étapes de l'élaboration de la bière. /5 points

- Maltage : humidification, germination, touraillage
- Brassage
- Fermentation
- Garde
- Conditionnement

QUESTION 2

Donner la composition des préparations suivantes. /3 points

Préparation	Composition
Paraché	Bière + limonade
Tango	Bière + sirop de grenadine
Monaco	Bière + limonade + sirop de grenadine

QUESTION 3

Citer pour chaque type d'eaux-de-vie, deux exemples. /4 points

Types d'eaux-de-vie	Exemples
Eaux-de-vie de vin	- Armagnac - Cognac
Eaux-de-vie de marc	- Marc de Champagne - Marc de Bourgogne
Eaux-de-vie de plantes	- Tequila - Rhum
Eaux-de-vie de céréales	- Gin - Vodka

Groupement Est	SESSION 2006	CORRIGÉ
C.A.P SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ		
Épreuve EP1- Approvisionnement et préparations spécifiques		
EP1 A : Partie Ecrite	Durée partie écrite : 1 h 00	Page 1/5

QUESTION 4

Préciser la signification des termes suivants : /4 points

- VSOP : Very Superior old Pale
- XO : Extra Old
- VO : Very Old
- VS : Very Superior

QUESTION 5

Indiquez la provenance des whiskies suivants : /4 points

- Scotch Whisky : Écosse
- Rye : USA, Canada
- Irish : Whiskey : Irlande
- Bourbon : USA

QUESTION 6

Nommer trois pays producteurs de café, trois pays producteurs de thé, trois pays producteurs de chocolat. /9 points

	Pays producteurs
Café	- Brésil - Colombie - Pérou...
Thé	- Inde - Chine - Japon...
Cacao	- Venezuela - Brésil - Colombie...

QUESTION 7

Compléter le tableau suivant concernant les cinq groupes de boissons /5 points

Public concerné	Groupe	Type de boissons (1 exemple)
Boissons autorisées aux jeunes de moins de 16 ans	1 ^{er} groupe	Boissons sans alcool : eaux minérales, jus de fruits, sirops, café, chocolat, limonade,...
Boissons interdites aux jeunes de moins de 16 ans	2 ^{ème} groupe	Boissons fermentées non distillées : Vin, bière, cidre, crème de cassis, VDN, jus de fruits ou légumes fermentés comportant de 1.2 à 3 % d'alcool.
Boissons interdites aux jeunes de moins de 18 ans	3 ^{ème} groupe	Boissons ne titrant pas plus de 18° d'alcool : VDL, ABV, liqueur de framboises, de cerises,...
	4 ^{ème} groupe	Boissons alcooliques suivantes : Rhum, Cognac, Armagnac, Calvados, marc, liqueur,...
	5 ^{ème} groupe	Toutes les autres boissons alcooliques : ABA, gin, vodka, tequila, whisky,...

2. ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE (à ramener sur 2 pts)

2.1 Dans la brasserie ALADIN, votre patron vous demande de préparer différents sandwiches pour le service de midi.

Parmi ces sandwiches, vous devez en préparer avec du thon, de la tomate et de la mayonnaise.

2.1.1 Calculer la valeur énergétique d'un sandwich préparé avec 150 g de pain dont la composition est donnée ci-dessous. (2 points soit 0.5 X 4)
Référentiel partie 6.2

Sandwich thon – tomate - mayonnaise (composition donnée pour 150 g de pain)			
	Protéides en g	Lipides en g	Glucides en g
	26.6	28.5	87
Calculs détaillés	$26.6 \times 17 =$ 452.20 kJ	$28.5 \times 38 =$ 1 083 kJ	$87 \times 17 =$ 1 479 kJ
Résultat en kJ	3 014.20 kJ		

2.1.2 Le thon et le pain contiennent différents constituants alimentaires, entre autres des protéines pour le thon et des glucides pour le pain.

Indiquer le rôle principal dans l'organisme de chacun de ces constituants alimentaires : (2 points) Référentiel partie 6.1

- rôle des protéines : rôle bâtisseur ou constructeur ou plastique

- rôle des glucides : rôle énergétique

2.1.3 Citer deux conséquences à long terme d'une personne qui se nourrirait chaque midi d'un sandwich thon - tomate - mayonnaise et d'un soda. (2 points) Référentiel partie 6.3

- carence en éléments minéraux, carence en vitamines,

- risque de prise de poids (grignotage dans l'après-midi ou en début de soirée), risque d'obésité, risque de diabète..

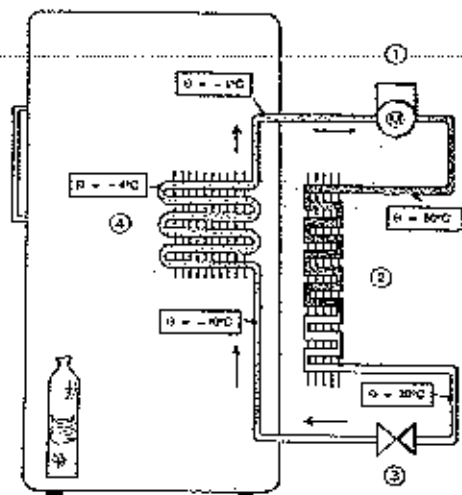
2.2 Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Indique que les sandwiches préparés doivent être conservé à + 4° C maximum sous film plastique.

Justifier ces deux mesures de conservation : (2 points) Référentiel partie 6.6.3

- température à + 4°C maximum : pour réduire le développement des micro-organismes.
- mise sous film plastique : pour éviter la contamination (contamination croisée) avec des éléments extérieurs (air) ou avec d'autres aliments disposés dans la chambre froide.

2.3 La chambre froide utilisée pour conserver les sandwiches est un appareil à froid mécanique.

2.3.1 Annoter le schéma ci-dessous à l'aide de la liste suivante : compresseur, évaporateur, condenseur, détendeur. (2 points soit 0.5 x 4) Référentiel partie 6.6.4



Les valeurs de température et de pression sont données pour un circuit à fluide.

- ① : Compresseur
- ② : Condensateur
- ③ : Détendeur
- ④ : Evaporateur

2.3.2 Expliquer ce qui se passe au niveau : (2 points)

- de l'évaporateur : le fluide s'évapore en prenant la chaleur aux aliments donc il y a refroidissement de ceux-ci (idée de « prise de chaleur aux aliments »)
- du condenseur : le fluide devient liquide en cédant la chaleur à l'extérieur (idée de « rejet de la chaleur à l'extérieur »)

3. ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE (à ramener sur 2 pts)

Compléter le tableau suivant en expliquant le terme donné et en précisant les données de l'entreprise : (8 points)

	Définition	Données de l'entreprise
Nom commercial	Nom permettant d'identifier l'entreprise	Brasserie Aladin
Siege social	Adresse de l'établissement principal	15 rue Saint-Rémi 51100 Reims
Forme juridique de la société	A la création, le(s) propriétaire(s) détermine(nt) le cadre dans lequel s'exercera l'activité de l'entreprise	Société à Responsabilité Limitée
Capital	Somme apportée par le(s) propriétaire(s) de l'entreprise à sa création	16 000 €
Code APE	Code attribué par l'INSEE à chaque entreprise et à chaque établissement selon son activité principale.	553 A

3.1 Rappel le rôle d'une convention collective. (2 points)

Les conventions collectives ont essentiellement un objectif d'adaptation de la loi aux spécificités des professions voire aux caractéristiques des entreprises elles-mêmes.

3.2 Êtes-vous concerné(e) par cette convention collective ? Pourquoi ? (3 points)

Oui, cette convention s'applique aux entreprises :

- en France métropolitaine
- aux restaurants de type traditionnel

3.3 Vous êtes embauché(e) pour une durée indéterminée. Que cela signifie-t-il ? Le salarié ou l'employeur peuvent-ils mettre fin à ce type de contrat ? À quelle(s) condition(s) ? (5 points)

La durée du contrat de travail n'est pas fixée.

Le salarié peut mettre fin au contrat en démissionnant ; il doit respecter le délai de préavis. L'employeur peut licencier le salarié mais en invoquant une raison réelle et sérieuse ; il versera l'indemnité de licenciement.

3.4 Votre employeur ne vous a pas remis de contrat de travail ; est-ce légal ? Pourquoi ? (2 points)

Le salarié doit recevoir dans les 48 heures suivant sa prise de travail un contrat écrit.

3.5 Vous devez effectuer une période d'essai de 2 mois. Préciser le rôle d'une période d'essai. (2 points)

La période d'essai est une période durant laquelle le salarié, comme l'employeur, peuvent librement et à tout moment mettre fin au contrat de travail qui les unit.