



Vous venez d'être engagé(e) comme responsable de salle à la brasserie ALADIN, établissement de grande capacité. Votre directeur d'exploitation vous pose quelques questions en relation avec la carte proposée pour vérifier votre capacité à renseigner, si besoin, le client et assurer ainsi une meilleure vente.

1. ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE

QUESTION 1

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

-
-
-
-

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

-
-
-
-

Groupement Est	SESSION 2006	SUJET
C.A.P SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ		
Épreuve EP1- Approvisionnement et préparations spécifiques		
EP1 A : Partie Ecrite	Durée : 1 h 00	Page 1/8

QUESTION 2

Donner la composition des préparations suivantes.

Préparation	Composition
Panaché	
Tango	
Monaco	

QUESTION 3

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

Types d'eaux-de-vie	Exemples
Eaux-de-vie de vin	- -
Eaux-de-vie de marc	- -
Eaux-de-vie de plantes	- -
Eaux-de-vie de céréales	- -

QUESTION 4

Préciser la signification des termes suivants :

- VSOP :
- XO :
- VO :
- VS :

QUESTION 5

Indiquer la provenance des whiskies suivants :

- Scotch Whisky :
- Rye :
- Irish Whiskey :
- Bourbon :

QUESTION 6

Nommer trois pays producteurs de café, trois pays producteurs de thé, trois pays producteurs de chocolat.

	Pays producteurs
Café	- - -
Thé	- - -
Cacao	- - -

QUESTION 7

Compléter le tableau suivant concernant les cinq groupes de boissons

Public concerné	Groupe	Type de boissons (1 exemple)
Boissons autorisées aux jeunes de moins de 16 ans	1 ^{er} groupe	
Boissons interdites aux jeunes de moins de 16 ans	2 ^{ème} groupe	
Boissons interdites aux jeunes de moins de 18 ans	3 ^{ème} groupe	
	4 ^{ème} groupe	
	5 ^{ème} groupe	

2. ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE

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

Parmi ces sandwichs, 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.

Sandwich thon – tomate – mayonnaise (composition donnée pour 150 g de pain)			
	Protides en g	Lipides en g	Glucides en g
	26.6	28.5	87
Calculs détaillés			
Résultat en kJ			

Réf. Quantités calculées à partir de la table de composition des aliments Sciences appliquées à l'alimentation et à hygiène – Edition BPI.

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 :

- rôle des protéines :

- rôle des glucides :

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 :

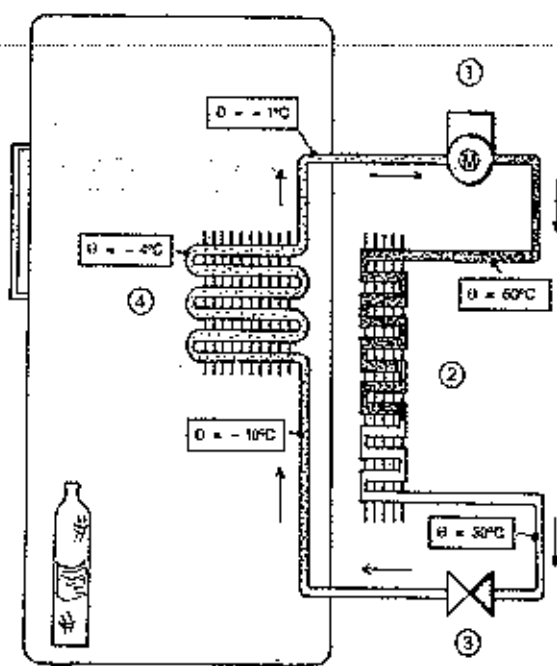
2.2 Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène indique que les sandwiches préparés doivent être conservés à + 4° C maximum sous film plastique.

Justifier ces deux mesures de conservation :

- température à + 4°C maximum :
- mise sous film plastique :

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.



- ① : _____
 ② : _____
 ③ : _____
 ④ : _____


Réf. Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels Edition BPI

2.3.2 Expliquer ce qui se passe au niveau :

- de l'évaporateur :
- du condenseur :

3. ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE

C'est votre premier jour de travail. Votre directeur vous interroge sur les informations figurant sur la carte de l'entreprise.

	15 rue Saint-Rémi 51100 REIMS M. Franck PINSON – Gérant ☎ 03 26 40 40 40 Fax : 03 26 40 40 41 ✉ brasserie.aladin@wanadoo.fr
SARL au Capital de 16 000 € Licence débit de boissons : V	Code APE 553 A Restauration de type traditionnel RCS-Reims B 402 079 654

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

	Définition	Données de l'entreprise
Nom commercial	Nom permettant d'identifier l'entreprise	Brasserie Aladin
Siège social		
Forme juridique de la société		
Capital		
Code APE		

Il vous remet également la convention collective en vigueur dans la brasserie. Après lecture du document, répondre aux questions.

**Convention collective nationale des hôtels, cafés restaurants (HCR).
Étendue par arrêté du 3 décembre 1997.**

Préambule

La présente convention collective est une convention collective nationale cadre qui établit un ensemble de dispositions générales applicables à toutes les entreprises comprises dans son champ d'application.

Il est précisé que les salariés bénéficiant individuellement ou collectivement, à la date d'application de la présente convention collective nationale cadre, de dispositions plus avantageuses au titre d'accords antérieurs aux niveaux national, régional, départemental ou par accord ou usage dans l'entreprise conservent ces avantages acquis. (...)

Les avantages reconnus par la présente convention collective nationale cadre ne peuvent en aucun cas s'interpréter comme s'ajoutant à ceux déjà accordés pour le même objet.

Article 1

TITRE 1er.

La présente convention collective nationale cadre s'applique dans toutes les entreprises en France métropolitaine et dans les DOM dont l'activité principale est l'hébergement et/ou la fourniture de repas et/ou de boissons et, le cas échéant, des services qui y sont associés.

Elle concerne :

- les hôtels avec restaurant ;
- les hôtels de tourisme sans restaurant ;
- les hôtels de préfecture ;
- les restaurants de type traditionnel ;
- les cafés tabacs ;
- les débits de boissons ; (...)

Les dispositions de la convention collective sont applicables à tous les salariés de l'entreprise notamment au personnel d'exploitation, d'entretien, de maintenance, ainsi qu'au personnel administratif.

Les entreprises sont généralement répertoriées aux codes NAF 55-1 A, 55-1 C, 55-1 D, 55-3 A, 55-4 A, 55-4 B, 55-5 D, 92-3 H.(...)

Article 12

TITRE IV : Contrat de travail.

Embauche.

Le contrat individuel de travail est conclu pour une période indéterminée ou déterminée. Il est établi en double exemplaire dont l'un est remis au salarié, rédigé en français sous réserve de l'article L. 121-1 du code du travail.

Le salarié reçoit confirmation de son embauche par lettre ou contrat écrit (voir modèle facultatif en annexe 3) :

- à la prise du travail, soit par la remise du contrat s'il est établi, soit par la remise du document reproduisant les informations contenues dans la déclaration préalable d'embauche - en tout état de cause, le contrat doit être remis au plus tard dans les 48 heures. (...)

3.1 Rappeler le rôle d'une convention collective.

.....
.....
.....

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

Pourquoi ?

.....

**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) ?

.....

.....

.....

3.4 Votre employeur ne vous a pas remis de contrat de travail ; est-ce légal ?

.....

Pourquoi ?

.....

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

.....

.....

.....