

C.A.P. RESTAURANT

ÉPREUVE : E.P.3

TECHNOLOGIE, SCIENCES APPLIQUÉES ET CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

Le présent sujet comporte 3 parties

PARTIE 1 - Technologie de service, communication et vente

PARTIE 2 - Sciences appliquées

PARTIE 3 - Connaissance de l'entreprise

La partie 1 est composée de 4 pages numérotées de 1/12 à 4/12
La partie 2 est composée de 5 pages numérotées de 5/12 à 9/12
La partie 3 est composée de 3 pages numérotées de 10/12 à 12/12

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 àagrafer aux copies d'examen.

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ
L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes commis au restaurant « Chez Lou » où vous êtes chargé, pour cette journée, de présenter et d'informer un nouvel employé des modalités de travail de votre établissement.

GROUPEMENT EST	SESSION 2005	SUJET	TIRAGES
C.A.P. Restaurant			
ÉPREUVE : E.P.3 - Technologie, Sciences appliquées et Connaissance de l'entreprise		Durée : 2 h 00	Page 1/1

GROUPEMENT EST	SESSION 2005	S U J E T	TIRAGES
C.A.P. Restaurant		Code :	Page 1/12
ÉPREUVE : E.P.3 - Partie 1 : Technologie			

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ
L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

PARTIE 1

**TECHNOLOGIE DE SERVICE,
COMMUNICATION ET VENTE**

Vous êtes commis au restaurant « Chez Lou » où vous êtes chargé, pour cette journée, de présenter et d'informer un nouvel employé des modalités de travail de votre établissement.

COMMUNICATION - VENTE

1. Citer quatre supports de vente qui peuvent être proposés à la clientèle.

SUPPORTS DE VENTE
Exemple : Carte des vins
-
-
-
-

LES VINS

2. Vous présentez la carte des vins à votre nouveau collègue.

2.1 Indiquer trois mentions **obligatoires** qui doivent figurer sur la carte des vins.

- _____

- _____

- _____

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

2.2 Expliquer ce qu'est un millésime.

2.3 Préciser la signification des sigles suivants :

- A.O.C. : _____

- V.Q.P.R.D. : _____

- A.O.V.D.Q.S. : _____

LES AUTRES BOISSONS

3. Votre établissement propose à sa clientèle une large gamme d'eaux minérales.

3.1 Préciser la région de production de chaque eau proposée.

EAU	RÉGION DE PRODUCTION
Badoit	
Vittel	
Volvic	
Évian	

LES PRODUITS

4. Votre établissement est reconnu pour sa carte de poissons et son chariot de fromages.

4.1 Classer les poissons suivants en indiquant leur provenance (mer ou eau douce) et en précisant leur forme (poisson plat ou poisson rond).

NOM DU POISSON	PROVENANCE	FORME
Truite		
Sole		
Sandre		
Flétan		
Sardine		

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

4.2 Pour chaque appellation de fromage citée, compléter le tableau suivant en précisant la région d'origine, le lait et la famille.

APPELLATIONS	RÉGION D'ORIGINE	LAIT	FAMILLE
Exemple : Morbier	Franche Comté	vache	Pâte pressée non cuite
Crottin de Chavignol			
Munster			
Roquefort			
Brie de Meaux			
Maroilles			

LES LOCAUX

5. Le restaurant comporte différents locaux, à savoir : le hall d'entrée, le bar, l'économat, la cafétéria, les réserves, la cave centrale, les salons, la cave du jour, les dépendances (vestiaires, toilettes, téléphone).

Reclasser les locaux ci-dessus selon qu'ils sont réservés au client, au service ou au stockage.

LOCAUX RÉSERVÉS AU CLIENT	LOCAUX RÉSERVÉS AU SERVICE	LOCAUX RÉSERVÉS AU STOCKAGE
Ex. : salle de restaurant	Ex. : Plonge vaisselle	Ex. : Chambres froides

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

LES SERVICES PARTICULIERS

6. Le restaurant propose à sa clientèle une formule « Brunch » tous les dimanches.

6.1 Préciser les deux mots dont « Brunch » est la contraction.

6.2 Donner une définition de cette prestation.

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ
L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

PARTIE 2

SCIENCE APPLIQUÉES

1. NUTRITION

Les lasagnes à la bolognaise constituent un plat complet. On y trouve des pâtes, de la viande de bœuf, de la sauce tomate et une sauce béchamel.

1.1 Indiquer le groupe d'aliments auquel appartient ces ingrédients et le constituant alimentaire principal.

INGRÉDIENTS	NOM DU GROUPE	CONSTITUANT ALIMENTAIRE PRINCIPAL
Pâtes		-
Viande		-
Sauce tomate		-
Sauce béchamel		-

1.2 L'étiquette de ce plat indique les composants suivants pour 100 g.

Calculer la valeur énergétique d'une portion de 300 g de lasagnes (écrire les calculs).

Protéines : 4,6 g - Glucides : 12 g - Lipides : 4,9 g

1.3 Nommer le glucide contenu dans les pâtes.

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

1.4 Préciser son rôle dans l'organisme.

1.5 Pour un adolescent, choisir parmi les plats proposés, une entrée et un dessert en complément des lasagnes. Justifier votre choix (pain et boisson à volonté).

ENTRÉE	DESSERT
<ul style="list-style-type: none"> - Taboulé. - Salade de carottes. - Pâté. - Poireaux vinaigrette. - Part de pizza. - Salade de gruyère. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yaourt. - Choux à la crème. - Raisin. - Camembert. - Beignet à la confiture.

	PLATS PROPOSÉS	JUSTIFICATION
Entrée		
Dessert		

1.6 Citer un problème de santé lié à une surconsommation de produits sucrés.

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

2. HYGIÈNE

2.1 Le lait est un aliment utilisé dans de nombreuses préparations. Vous avez le choix entre du lait pasteurisé, stérilisé ou stérilisé U.H.T.
Compléter le tableau suivant.

MODE DE CONSERVATION	EFFETS SUR LES MICROORGANISMES	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION (Avant ouverture)	DLC ou DLUO (Préciser)
Lait pasteurisé.			
Lait stérilisé.			
Lait U.H.T.			

2.2 Indiquer la signification des abréviations suivantes.

- D.L.C. : _____

- D.L.U.O. : _____

2.3 Citer trois conditions qui favorisent un bon développement microbien.

- _____

- _____

- _____

2.4 À la fin de votre travail, vous devez nettoyer votre plan de travail. Pour cette opération vous utilisez un produit détergent désinfectant. Préciser l'action de chacun.

- Détergent : _____

- Désinfectant : _____

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

2.5 Ces produits sont bactéricides et fongicides. Définir ces deux termes.

- Bactéricide : _____

- Fongicide : _____

2.6 Compléter le tableau suivant, en mettant un chiffre correspondant au classement dans l'ordre chronologique des différentes opérations de nettoyage de votre plan de travail.

OPÉRATIONS DE NETTOYAGE	CHIFFRE
Utiliser un détergent désinfectant	
Débarrasser	
Sécher	
Enlever les grosses salissures	
Laisser agir	
Rincer	

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

3. ÉQUIPEMENTS - SÉCURITÉ

Pour la cuisson des aliments, vous utilisez des brûleurs traditionnels alimentés en méthane.

3.1 Compléter la réaction de combustion du gaz.

Combustible + comburant (O₂) : → _____ + _____ + _____

3.2 Donner deux caractéristiques de la flamme d'un brûleur lorsque le réglage de l'arrivée d'air est correct.

- _____
- _____

3.3 Nommer le gaz produit lorsque la combustion est incomplète.

- _____

3.3.1 Citer le risque lié à l'inhalation de ce gaz.

- À faible dose : _____
- À forte dose : _____

3.4 Nommer deux autres risques liés à l'utilisation d'appareil de cuisson au gaz.

- _____
- _____

3.5 En ouvrant un four vapeur, votre collègue se brûle au bras. Décrire votre action au niveau du blessé et de façon plus générale.

- _____
- _____
- _____

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ
L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

PARTIE 3

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

1. ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE

« À l'heure où déjeuner sur le pouce est une nouvelle façon de se restaurer, le sandwich apporte une vraie réponse. Il présente en effet de nombreux avantages pour le consommateur, de plus en plus nomade : il peut se consommer partout, son rapport qualité-prix est intéressant, et le choix des produits est de plus en plus large. Mais il doit également être bon, équilibré et apporter du plaisir. (...)

Si les fabricants de sandwiches misent sur des pains et des ingrédients de qualité, le marché ne peut connaître que de beaux jours. Place donc à l'imagination dans les produits, les recettes, les formats, les formules... »

Encarna Bravo,

« Des sandwiches pour tous les goûts »,

Dans : Néorestaurat, n°412, Septembre 2004.

À partir du document ci-dessus et de vos connaissances, répondre aux questions ci-dessous.

1.1 Quelles sont les motivations d'achat de sandwiches pour le consommateur ?

1.2 Quels sont les deux agents économiques (ou unités institutionnelles) évoqués dans le texte ci-dessus ?

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

1.3 Que font les fabricants pour attirer la clientèle ? Proposer deux réponses.

- _____
- _____

2. ENVIRONNEMENT SOCIAL

Lire attentivement l'article du Code du travail et répondre aux questions ci-dessous.



Que dit le Code du travail ?

Art. L 122-16 : « L'employeur doit, à l'expiration du contrat de travail, délivrer au travailleur un certificat contenant exclusivement la date de son entrée et celle de sa sortie, et la nature de l'emploi ou, le cas échéant, des emplois successivement occupés ainsi que les périodes pendant lesquelles ces emplois ont été tenus... »

2.1 À quel moment le certificat de travail est-il délivré au travailleur ?

2.2 Quelles sont les trois mentions obligatoires devant figurer sur un certificat de travail ?

- _____
- _____
- _____

2.3 Quelles sont les mentions que l'employeur n'a pas le droit de faire figurer sur le certificat de travail ?

2.4 Quels sont les deux autres documents délivrés au salarié à son départ de l'entreprise ?

- _____
- _____

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

3. ENVIRONNEMENT COMMERCIAL

Vous êtes chargé(e) de la tenue des documents commerciaux du restaurant.

3.1 Compléter la fiche de stock en quantité.

Pour la période du 01/10/04 au 12/12/04, les mouvements concernant l'article n° 026 « Poudre d'amandes blanchies », sachet de 1 kilo, sont les suivants :

le 01/10 : inventaire	5 sachets
le 20/10 : bon de sortie n° 4	2 sachets
le 10/11 : bon de sortie n° 35	1 sachet
le 30/11 : bon d'entrée n° 125	6 sachets
le 05/12 : bon de sortie n° 57	2 sachets
le 12/12 : bon de sortie n° 74	2 sachets

FICHE DE STOCK

Article :

Désignation : Pâtisserie

Référence :

Unité :

Période :

Stock minimum : 2 sachets

Stock maximum : 8 sachets

Date	N° de bon	Entrées	Sorties	Stocks
01/10	Inventaire			5
20/10	Bon de sortie n° 4			

3.2 Déterminer la quantité de sachets de poudre d'amandes à commander le 12/12 pour que le stock maximum soit atteint.

3.3 Quelle est l'utilité de la tenue d'une fiche de stock ? (deux réponses)
