

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 3 pages numérotées de 1/11 à 3/11
La partie 2 est composée de 5 pages numérotées de 4/11 à 8/11
La partie 3 est composée de 3 pages numérotées de 9/11 à 11/11

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 embauché(e) au restaurant « À L'ANCIENNE DOUANE » à Nancy.

GROUPEMENT EST	SESSION 2005 <i>Septembre</i>	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 1/11
ÉPREUVE : E.P.3 - Partie 1 : Technologie			

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

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

PARTIE 1

**TECHNOLOGIE DE SERVICE,
COMMUNICATION ET VENTE**

1. LES LOCAUX

Monsieur DUMONT, responsable de la restauration, vous invite à visiter le restaurant. D'après la définition donnée, compléter le tableau en citant le local correspondant.

DÉFINITION	LOCAL
Local servant de relais entre la salle et la cave centrale. Les serveurs ont les bouteilles de vin à disposition pendant le service.	
Local réservé au personnel. Il doit être équipé de placards et de sanitaires.	
Local désignant toute zone située entre la cuisine et la salle de restaurant.	
Lieu chaleureux où les clients aiment déguster des boissons entre amis.	

2. LE PERSONNEL

Soucieux de l'image de marque de son restaurant, monsieur DUMONT vous rappelle les règles de savoir être en présence du client.

Citer quatre qualités essentielles du personnel de restaurant.

- _____

- _____

- _____

- _____

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

3. LES PRODUITS

Sur la carte des mets du restaurant figure le plateau de fruits de mer.

3.1 Citer six coquillages entrant dans la composition d'un plateau de fruits de mer ?

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

3.2 Citer quatre produits d'accompagnement du plateau de fruits de mer.

- _____
- _____
- _____
- _____

4. LES VINS

4.1 Quel type de vin s'accordera aux fruits de mer ?
Entourer la bonne réponse.

- Vin blanc sec.
- Vin blanc liquoreux.
- Vin rouge.

4.2 Citer trois appellations A.O.C. produisant des vins riches en acidité.

- _____
- _____
- _____

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

4.3 Définir les mots suivants.

- Pruine : _____

- Anthocyane : _____

- Pourriture noble : _____

- Foulage : _____

5. LES BOISSONS

Après deux semaines, vous participez au service d'un banquet. Monsieur DUMONT vous confie le service de l'apéritif au buffet.

Compléter la colonne « famille de boissons » et nommer le verre approprié.

APÉRITIF	FAMILLE DE BOISSONS	VERRE DE SERVICE
Muscat de Rivesaltes		
Pineau des Charentes		
Pastis		
Martini blanc		

6. LES FROMAGES

Le menu du banquet se compose de plats régionaux. Monsieur DUMONT fait appel à vos connaissances pour le choix des fromages.

Compléter le tableau en proposant un fromage correspondant au lait, à la pâte, à la croûte et à la région cités.

LAIT	PÂTE	CROÛTE	RÉGION	FROMAGE
Vache	Molle	Fleurie	Normandie	
Vache	Pressée non cuite	Naturelle	Savoie	
Vache	Molle	Lavée	Bourgogne	
Brebis	Persillée	Naturelle	Aveyron	

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. HYGIÈNE - SÉCURITÉ

En 2003, un article des Dernières Nouvelles d'Alsace s'intitulait :

LES CHEFS CUISINENT AUSSI SOUS VIDE

1.1 Compléter le tableau suivant en indiquant pour chaque niveau, les avantages de la technique sous vide.

AU NIVEAU	AVANTAGES DE LA TECHNIQUE SOUS VIDE
de l'organisation du travail en restauration	
micro biologique	
du goût (en rapport avec les 5 sens)	
nutritionnel	

1.2 Les plats cuisinés sous vide peuvent être utilisés dans la restauration différée. Ils constituent alors des Préparations Culinaires Élaborées à l'Avance ou PCEA.

1.2.1 Après leur cuisson, ces plats sont refroidis selon la réglementation pour être conservés en chambre froide positive. Compléter les phrases suivantes qui précisent la réglementation.

Le plat doit être refroidi rapidement après la cuisson : il passe de ____°C à ____°C en moins de ____ h.

Il doit alors être conservé de ____ à ____°C pendant ____ jours maximum (jour de préparation compris) sauf si des études de vieillissement sont faites en laboratoire.

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

1.2.2 Lorsque ces préparations sont ainsi conservées par le froid positif, on parle de service en liaison : (entourer la bonne réponse)

- Froide surgelée.
- Froide réfrigérée.
- Chaude.

1.2.3 Dans le cas d'une liaison froide, il faut éviter la rupture de la chaîne du froid. Citer une cause précise de rupture de la chaîne du froid.

1.3 Votre employeur vous demande de transférer un carton lourd de produits sous vide du camion de livraison à la chambre froide. Indiquer quatre précautions à prendre pour éviter tout risque de blessures.

- _____
- _____
- _____
- _____

1.4 Indiquer deux conséquences liées à une mauvaise position lors du port d'une charge.

- _____
- _____

1.5 Citer deux autres tâches professionnelles pouvant entraîner des troubles locomoteurs.

- _____
- _____

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

2. ÉQUIPEMENT

Un appareil à micro-ondes peut devenir un complément utile en restauration.

2.1 Donner trois fonctions de cet appareil.

- _____

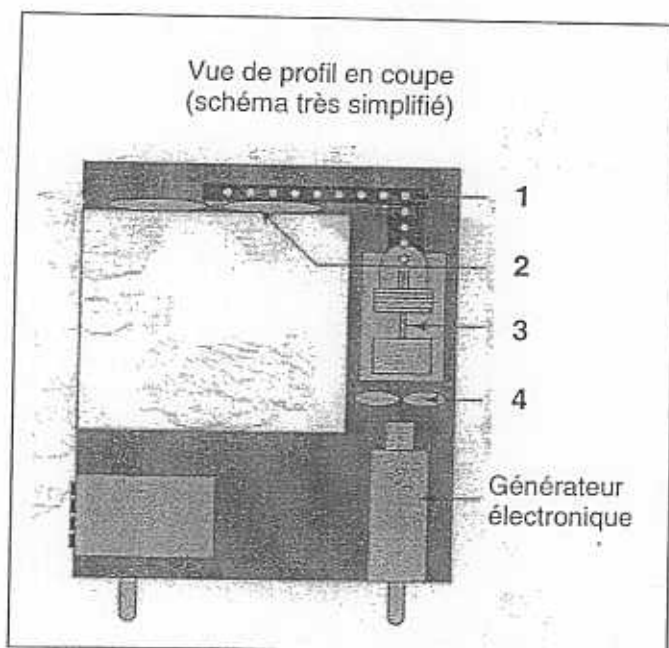
- _____

- _____

2.2 Compléter le tableau suivant à partir des mentions portées sur la plaque signalétique d'une enceinte à micro-ondes.

MENTION	UNITÉ	GRANDEUR
<u>Exemple</u> : 50 Hz	Hertz	Fréquence
2500 W		
230 V		

2.3 Compléter le tableau ci-dessous en nommant les éléments numérotés sur le schéma.



1		3	
2		4	

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

2.4 Compléter le texte suivant à l'aide de vos connaissances, pour préciser le mode de production de chaleur dans une enceinte à micro-ondes.

Le principe de production de chaleur fait intervenir des _____
_____. Sous leur effet, les _____ d'un aliment ou d'un
liquide oscillent très rapidement. Cette vibration mécanique provoque une augmentation
de l'agitation moléculaire à l'origine de _____.
Les micro-ondes pénètrent sur une _____ épaisseur de l'aliment. La chaleur se
propage au centre de l'aliment par _____.

2.5 Citer un avantage pratique de l'utilisation de cet appareil.

2.6 Donner un inconvénient micro biologique pouvant être lié à la cuisson.

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

3. ALIMENTATION

3.1 Les vitamines sont fragiles : recenser trois facteurs d'altération vitaminique qu'on peut maîtriser en restauration en proposant des mesures préventives.

FACTEUR D'ALTÉRATION	MESURE POUR LIMITER L'ALTÉRATION
Exemple : Oxygène	- Emballage sous vide d'air.
-	-
-	-
-	-

3.2 Dire si les propositions suivantes sont vraies ou fausses et donner une correction si elles sont fausses.

PROPOSITION	V/F	CORRECTION SI PROPOSITION FAUSSE
Les vitamines ont un rôle énergétique comme les protides, lipides et glucides.		
La vitamine C a un rôle anti-infectieux.		
Les denrées animales constituent la principale source de vitamine C.		
Les vitamines hydrosolubles se trouvent surtout dans les aliments riches en graisses.		
Une hypervitaminose correspond à un apport excessif en vitamine dans une ration.		

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 COMMERCIAL

Le chef de rang vous charge de compléter la main courante ci-dessous, en vous aidant de vos connaissances et des annexes 1 et 2 suivantes.

Annexe 1 - Consommations de la table 4

- Entrée : 5,00 €
- Plat : 25,00 €
- Dessert : 10,00 €
- Cave : 25,00 €
- Café : 6,00 €

Annexe 2 - Moyens de paiement

- Les tables 2 et 3 ont payé par carte bleue.
- La table 1 en espèces.
- La table 4 par chèque.

1.1 Compléter la main courante.

MAIN COURANTE DU : 30 mai 2005					
	TABLE 1	TABLE 2	TABLE 3	TABLE 4	TOTAL
Bar		8,00	15,00		
Entrée		12,00	9,00		
Plat	20,00	30,00	25,00		
Fromage	2,00	6,00	4,00		
Dessert	3,00	6,00			
Cave	12,00	19,00	15,00		
Café	1,50	3,00	3,00		
TOTAL					
Espèces					
Chèques					
Cartes					

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

1.2 Quelle est la recette de la journée du 30 mai ?

1.3 Existe-t-il une possibilité de contrôler l'exactitude du montant de la recette ?
Justifier obligatoirement votre réponse par le calcul.

2. ENVIRONNEMENT SOCIAL

À partir de vos connaissances et des textes de loi en annexes 3 et 4 ci-dessous, répondre aux questions suivantes.

Annexe 3 - Article R 223-1 du Code du Travail

Le point de départ de la période prise en considération pour l'application du droit au congé est fixé au 1^{er} juin de chaque année.

Annexe 4 - Article L 223-2 du Code du Travail

Le travailleur qui, au cours de l'année de référence, justifie avoir été occupé chez le même employeur pendant un temps équivalent à un minimum d'un mois de travail effectif, a droit à un congé dont la durée est déterminée à raison de deux jours et demi ouvrables par mois de travail sans que la durée totale du congé exigible puisse excéder trente jours ouvrables.

2.1 Quelle est la période de référence pour le calcul des congés payés de 2005 ?

2.2 Vous avez été embauché(e) le 1^{er} décembre 2004. À combien de jours de congés payés avez-vous droit pour 2005 ? Présenter tous vos calculs.

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

3. ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE

En vous aidant de l'article de presse ci-dessous en annexe 5 et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes.

Annexe 5**Les Français ne sont pas riches.**

Selon une étude Le Figaro - La Poste, les Français placent très haut les critères de la richesse. Quatre sur cinq d'entre eux sont pourtant satisfaits de leur situation matérielle.

[...] 77 % des Français jugent leur situation « satisfaisante ». Ils sont même plus nombreux à estimer que leur niveau de vie s'est amélioré depuis cinq ans (43 %) que le contraire (40 %).

« Jeunes fourmis »

Quant aux jeunes, volontiers décrits comme insoucians, voire flambeurs, ils affichent une mentalité de fourmis : 79 % des moins de 24 ans se disent décidés à économiser, notamment si les prélèvements sociaux baissent. [...]

Au total, nous apprend Le Figaro, le patrimoine des ménages atteignait déjà 5 000 milliards d'euros à la fin 2001, dont plus du quart est constitué par des logements (55 % des habitants de l'hexagone sont propriétaires d'un bien immobilier). [...]

L'Alsace - 29 septembre 2004

3.1 Que signifie l'expression « Jeunes fourmis » ?

3.2 Quelle est la définition de l'épargne ?

3.3 Quel est le pourcentage de jeunes de moins de 24 ans qui se déclarent prêts à économiser ?

3.4 Quel est le pourcentage des habitants de l'hexagone qui ne sont pas propriétaires d'un bien immobilier ?
