

## EP2 – SERVICES DES BOISSONS ET DES METS

### A - Activité comptoir partie orale : questionnement environnement économique et juridique

1. **Quelle est l'activité principale d'une brasserie ?**  
*Vendre des biens qu'elle fabrique (café), vendre des biens qu'elle achète (boissons) et vendre des prestations (couverts).*
2. **Connaissez-vous la forme juridique de votre brasserie? Pouvez-vous en citer d'autres ?**  
*EURL, SA, SARL, SAS, SNC.*
3. **Comment s'appelle la somme d'argent apportée par les créateurs de l'entreprise ?**  
*Le capital social.*
4. **Quels sont les différents types d'achats faits par votre brasserie à ses différents fournisseurs ?**  
*Des matières premières, des marchandises, des fournitures, des immobilisations (PERCO, chaises, tables), des services.*
5. **Quels éléments faut-il prendre en compte pour déterminer un prix de vente ?**  
*Le coût de revient, la demande, le taux de TVA, la marge prévue, la saison, la concurrence.*
6. **Quel est le tribunal compétent en matière de conflit entre un serveur et son employeur ?**  
*Le tribunal des prud'hommes.*
7. **Quelle est la durée légale du travail ?**  
*35 h.*
8. **Que doit comporter une note de restauration ?**  
*La date, le total à payer, l'adresse et nom de l'établissement, le détail des prestations.  
Pour un restaurant : le service compris.  
Pour un hôtel : la taxe de séjour.*
9. **Un client peut-il régler son déjeuner du dimanche avec un titre-restaurant ?**  
*Les titres-restaurants ne sont pas utilisables le soir, le dimanche et jours fériés.*
10. **Une brasserie diffuse-t-elle de la musique ? lui faut-il une autorisation ?**  
*Oui elle doit faire une déclaration auprès de la SACEM.*

#### Note à l'intention du jury

Les deux questions doivent être posées dans le cadre d'une « conversation » entre le candidat et les examinateurs.

Il ne s'agit en aucun cas d'une épreuve purement économique ou juridique.

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	Corrigé JURY	Durée : 1h00	Coef. : 7
EP2 : Activité comptoir	Code : 5033406	Session 2009	Page : 1/1

## EP2 : ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE

1. Température comprise entre 20 et 40°C, présence d'éléments nutritifs, présence d'eau.
2. Présence de dioxygène.
3. température ambiante, présence d'eau, présence de substances nutritives.
4. Une toxi-infection alimentaire est une intoxication par ingestion d'un aliment contaminé par un microorganisme pathogène.
5. nausées, vomissements, douleurs abdominales, fièvre...
6. Il faut contrôler la marque de salubrité (estampille sanitaire) sur l'emballage ou la présence de cordon rouge sur la botte de cresson.
7. la douve du foie.
8. les salmonelles.
9. non, cette mousse ne peut pas être servie le lendemain. En effet elle contient des œufs crus et ne doit pas être conservée au delà de la journée même en zone réfrigérée.
10. Plier les genoux, tenir le dos droit, écarter les jambes de part et d'autre du carton, garder les bras tendus et remonter grâce à la force des muscles des jambes.
11. Protéger, alerter les secours

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFE	Corrigé jury	Durée :	Coef. : 7
EP2 : Sciences des boissons et des mets partie sciences appliquées	Code : 5033406	Session 2009	Page : 1/1