

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
	Prénoms :	n° du candidat	
Né(e) le :			(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
NE RIEN ÉCRIRE	<p>Ce sujet comporte 13 pages numérotées de 1/13 à 13/13. Vérifiez que cet exemplaire est complet.</p>		

I – ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE

Vous êtes employé(e) à la BRASSERIE LES PETITS VENTRES
10 rue de la Boucherie
87000 LIMOGES
SARL au capital de 12000 €
RCS Limoges B 226 133 425
Tél : 05.55.78.52.10

RÉCEPTION ET STOCKAGE

1. Dans le tableau, indiquez la gamme à laquelle appartiennent les produits à stocker suivants puis précisez leur lieu de stockage approprié.

glace à la pistache , mirabelles en barquette, jambon braisé sauce Madère en portion sous vide, boîte 5/1 d'olives vertes, sachets de salade sous atmosphère,

Produit à stocker	Gammes	Lieu de stockage et température
<i>Exemple : mirabelles en barquette</i>	1 ^{ère} gamme	Chambre froide + 3° C
	2 ^{ème} gamme	
	3 ^{ème} gamme	
	4 ^{ème} gamme	
	5 ^{ème} gamme	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. En cours de journée, vous devez remplacer dans les timbres les bouteilles de soda vendues. Comment procédez-vous et expliquez pourquoi ?

Opérations à effectuer dans l'ordre chronologique
<ul style="list-style-type: none">■■■
Justifications
<ul style="list-style-type: none">■■■

APPLICATION DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

3. L'implantation des débits de boissons en France est réglementée. Citez 4 sites protégés par la loi.
Exemple : proximité d'une prison.

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

SERVICE DES BOISSONS ET DES METS

4. Vous devez mettre en place les matériels spécifiques et les produits d'accompagnement pour le service des huîtres. Donnez la liste dans le tableau suivant :

5 matériels	3 produits d'accompagnement
■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■

5. Indiquez les deux grandes catégories de gibier et donnez deux exemples pour chaque catégorie.

Catégories	Exemples
.....	■ ■
.....	■ ■

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

II ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE

La brasserie dans laquelle vous travaillez propose plusieurs desserts parmi lesquels la « Crème aux œufs » dont voici la recette :

Crème aux œufs

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 œufs entiers
- 125g de sucre
- 3/4L de lait
- 1/4L de crème liquide
- extrait de vanille

Progression de la recette

Faire bouillir le lait et la crème avec l'extrait de vanille

Blanchir les œufs entiers avec le sucre

Verser le lait bouillant sur les œufs blanchis

Remplir les moules avec l'appareil.

Cuire au bain-marie 35 minutes au four chauffé à 180°C

1. Après lecture de la recette, complétez le tableau ci-dessous en identifiant les aliments (à l'exception de la vanille) ainsi que le groupe alimentaire correspondant.

Aliments	Groupe alimentaire correspondant

Le lait et les œufs sont des aliments riches en protides.

2. Indiquez le rôle essentiel des protides dans l'organisme.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. Citez la modification subie par les protides sous l'action de la chaleur.

.....

Les desserts sont présentés dans une vitrine réfrigérée.

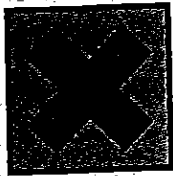
4. Précisez la température maximale de cette vitrine.

.....

5. Indiquez le risque d'une exposition des desserts à une température supérieure.

.....

Vous êtes chargé de l'entretien de la vitrine réfrigérée, et vous disposez du détergent-désinfectant « SUMABAC DS » avec sa fiche technique.

SUMABAC DS
CARACTERISTIQUES :
SUMABAC DS est un détergent désinfectant spécialement conçu pour le nettoyage et la désinfection en une seule opération de toutes surfaces lavables en cuisine professionnelle. Désinfectant BACTERICIDE NFT 72-110-N° d'homologation : 8900481
MODE D'EMPLOI :
<ul style="list-style-type: none">• Diluer SUMABAC DS dans de l'eau froide à une concentration de 1 à 5% suivant le degré et le type de salissure et la dureté de l'eau.• Appliquer la solution. Laisser agir 5 minutes. Rincer à l'eau potable.• Ne pas mélanger avec d'autres produits.

SUMABAC DS est conforme aux arrêtés relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant être en contact avec des denrées alimentaires.
Biodégradabilité supérieure à 90%

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

6. Vérifiez à l'aide de l'étiquette si vous pouvez utiliser ce produit pour le nettoyage de la vitrine en justifiant votre réponse.

7. Donnez la signification du pictogramme figurant sur l'étiquette.

8. Indiquez 2 conseils pour utiliser ce produit en toute sécurité.

9. Énoncez la précaution à prendre avant d'effectuer le nettoyage d'un appareil électrique.

10. Indiquez une conséquence possible sur l'individu s'il ne respecte pas cette précaution.

CRDP LORRAINE

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	SUJET	Durée : 1h00	Coef. : 3
Épreuve EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES	Code : 5033406	Session 2009	Page : 6/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

III – ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

BRASSERIE LES PETITS VENTRES
10 rue de la Boucherie
87000 LIMOGES
SARL au capital de 12 000 €
RCS Limoges B 226 133 425
Tél : 05.55.78.52.10

Vous êtes employé(e) à la brasserie Les Petits Ventres, votre employeur vous communique trois dossiers à traiter :

dossier 1 : la notion d'entreprise

dossier 2 : les opérations commerciales

dossier 3 : le droit social

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	SUJET	Durée : 1h00	Coef. : 3
EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES	Code : 5033406	Session 2009	Page : 7/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dossier 1

À partir de la présentation de votre entreprise répondez aux questions suivantes :

1) indiquez la forme juridique de la brasserie Les Petits Ventres :

2) donnez la signification de ce sigle :

3) précisez le montant du capital social :

4) donnez le montant minimum exigé lors de la création de ce type d'entreprise :

5) En cas de difficultés de l'entreprise, quel est le risque financier minimum encouru par le chef d'entreprise ?

6) Citez deux autres statuts juridiques d'entreprise que vous connaissez (donner les sigles) :

7) Donnez la signification du sigle R.C.S :

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	SUJET	Durée : 1h00	Coef. : 3
EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES	Code : 5033406	Session 2009	Page : 8/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dossier 2

Répondez aux questions suivantes en vous référant au document 1 page 11.

1°) Indiquez la raison sociale :

a) du fournisseur :

b) du client :

2°) Précisez :

a) de quel document il s'agit :

b) qui l'a rédigé :

3°) Ce document comporte une remise, indiquez 2 cas dans lesquels le fournisseur peut accorder cette réduction :

4°) Indiquez la différence entre le prix unitaire brut et le prix unitaire net :

5°) Précisez le calcul effectué pour obtenir :

le prix unitaire net du pain :

le montant H.T. des 130 pains :

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	SUJET	Durée : 1h00	Coef. : 3
EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES	Code : 5033406	Session 2009	Page : 9/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

6°) Citez le taux de TVA applicable dans le document présenté :

7°) Donnez un autre taux de T.V.A. existant :

8°) Précisez de quelle manière on obtient le montant T.T.C :

9°) Indiquez par quel moyen et à quelle date le client devra régler :

CRDP LORRAINE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 1

Boulangerie DONCAS
12 rue du Clocher
87000 LIMOGES

RCS Limoges B 321456987
Tel : 05.55.70.56.89

Les Petits Ventres
10 rue de la Boucherie
87000 LIMOGES

Tel : 05.55.78.52.10

Facture n° 382

Le 15 Mars 2009

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Remise	Prix unitaire net	Montant HT
Pain	Unité	130	0,60	5%	0,57	74,10
Croissants	Unité	90	0,36		0,36	32,40
Total HT						106,50
T.V.A 5,5%						5,86
TOTAL T.T.C.						112,36

Payable par chèque 30 jours fin de mois

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dossier 3

1°) À partir du contrat de travail fourni (document 2) page 13 et de vos connaissances, répondez aux questions suivantes :

Indiquez le type de contrat dont il s'agit :

Énoncez deux obligations à la charge du salarié :

Énoncez deux obligations à la charge de l'employeur :

2°) Citez un autre type de contrat de travail :

3°) Dans le contrat (document 2), précisez la durée de la période d'essai :

Rappelez l'utilité de la période d'essai :

a) pour le salarié Robert Gonzales :

b) pour l'entreprise Les Petits Ventres :

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	SUJET	Durée : 1h00	Coef. : 3
EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES	Code : 5033406	Session 2009	Page : 12/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 2

Contrat de travail

Entre

La société : Les Petits Ventres

Représentée par M. Puplat Rémi

Située : 10 rue de la Boucherie 87000 Limoges

Et

M. Gonzales Robert

Demeurant 20 rue de la tour 87230 Chalus

Né le 13 décembre 1980 à Saint-Junien, de nationalité française

Il a été convenu et arrêté ce qui suit

Article 1 : Objet

Nous vous confirmons votre engagement, sous contrat à durée indéterminée en qualité de serveur à compter du 15 mars 2009 à 8 heures 30 dans notre entreprise, lieu où vous exercerez vos fonctions.

Monsieur Gonzales Robert se déclare libre de tout engagement. Toutefois cet engagement ne sera définitif qu'à l'issue d'une période d'essai et après passage à la visite médicale d'embauche.

Article 2 : Période d'essai

La période d'essai est fixée à 2 mois éventuellement renouvelable une fois pour une durée maximum égale à la première.

En cas de renouvellement de la période d'essai, un accord écrit devra être établi. Au cours de la période d'essai ou de son renouvellement, l'une ou l'autre des parties peut rompre le contrat de travail sans préavis, ni indemnité. [...]

Est établi ce jour deux originaux.

A Franconville, le 28 février 2009

Signature Employeur

Signature du salarié

M. Puplat Rémi

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	SUJET	Durée : 1h00	Coef. : 3
EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES	Code : 5033406	Session 2009	Page : 13/13