

TEXTE DE L'ÉPREUVE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	Les Parcs
Forme	SARL
Au capital de	50 000 €
Adresse du siège social	226 rue des parcs 85440 TALMONT SAINT HILAIRE
Gérant	Monsieur et Madame Bordet
Activité	Hôtel restaurant
Code N.A.F.	551 A
SIRET	453 501 173 000 18

L'hôtel restaurant « Les Parcs » est situé à Talmont Saint Hilaire dans les parcs à huîtres. Le chef y propose une cuisine innovante autour des produits saisonniers et du terroir. La capacité d'accueil de la salle de restaurant est de 40 personnes. L'établissement possède aussi une grande salle pour les réunions de famille, séminaires et autres manifestations (capacité jusqu'à 100 personnes). Cette année, le restaurant a obtenu une troisième cocotte au classement des Logis de France. L'établissement fonctionne toute l'année, avec une période saisonnière importante l'été. Dans ce cadre, vous êtes embauché(e) comme commis de restaurant pour la période du 1^{er} juin au 30 septembre. M. Bordet, gérant, vous confie au Maître d'hôtel afin de vous faire découvrir l'entreprise et de vérifier vos compétences professionnelles.

Le dossier comporte trois parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages à rendre
1	Technologie de service	32 pts	de 2/14 à 5/14
2	Sciences appliquées	32 pts	de 6/14 à 11/14
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	de 12/14 à 14/14

Observations :

- Chacune des trois parties 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 à agraffer aux copies d'examen.
- Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

BO 42 DU 25/11/1999 – circulaire n° 99-186 du 16/11/1999.

		Session	2010	Code	10080
Examen et spécialité CAP RESTAURANT					
Intitulé de l'épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation du service					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N° de page/total	
SUJET		2 heures	4	S 1/14	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE DE SERVICE (32 points)

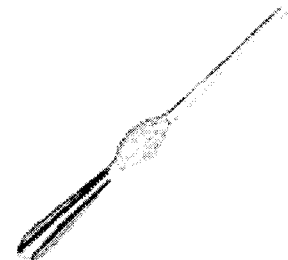
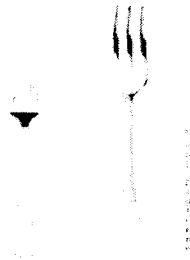
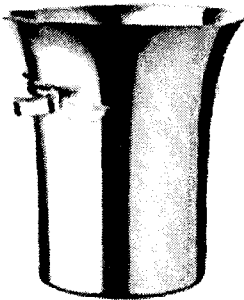
1. Les locaux et le matériel

6 points

1.1 Le maître d'hôtel vous fait visiter les différents locaux et vous demande d'identifier leur fonction principale. Compléter le tableau suivant :

Noms des locaux	Définitions
	Local de service destiné à l'organisation et aux préparations pendant le service (corbeilles de pain, préparation du plateau de fromages...)
	Lieu de stockage des différentes boissons permettant d'assurer la température idéale de service.
	Locaux qui servent au personnel pour se changer, équipés de douche, de lave main et de placard de rangement.

1.2 Afin de préparer l'organisation du mariage du week-end suivant, le maître d'hôtel vous demande de vérifier l'ensemble du matériel à votre disposition et de l'identifier. Compléter la légende des images ci-dessous :



2. Connaissance des produits

5 points

2.1. Pour samedi soir, des clients habitués ont commandé un plateau de fruits de mer. Le Maître d'hôtel vous demande de lui proposer 6 produits de la mer qui peuvent composer ce plateau.

Produits de la mer
<ul style="list-style-type: none">••••••

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.2. Pour le petit-déjeuner, M. Bordet souhaite mettre à disposition une corbeille de fruits. Classer les fruits suivants par famille :

Granny smith, poire Williams, ananas, mandarine, pêche, Chasselas, fraises des bois, Mirabelle.

FAMILLE DE FRUITS	FRUITS
Fruits à pépins	
Fruits à noyaux	
Baies, fruits rouges	
Agrumes	
Fruits exotiques	

3. Les vins et autres boissons

15 points

Pour la saison estivale qui s'annonce, M. Bordet a commandé des vins et des boissons supplémentaires pour étoffer l'offre sur la carte. Le maître d'hôtel vous propose d'organiser le rangement de ces boissons dans la cave de stockage.

3.1. Dans un premier temps, il vous demande de lui citer 4 qualités essentielles d'une bonne cave.

-
-
-
-

3.2. Dans un deuxième temps, il vous questionne sur les nouvelles références de vins afin d'évaluer vos connaissances en la matière. Compléter le tableau suivant :

APPELLATIONS	RÉGIONS	COULEURS
Ex : AOC Saumur Champigny	Vallée de la Loire	Rouge
AOC Crémant de Loire		
AOC Alsace Pinot noir		
AOC Jurançon vendanges tardives		
AOC Tavel		

CAP RESTAURANT	S 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 3/14

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3.3. Pour terminer, il vous demande de classer les boissons en fonction de leur famille.
Compléter les tableaux suivants :

3.3.1. Les eaux de vie et les liqueurs.

DÉNOMINATIONS	FAMILLES	PROVENANCES
Ex : Scotch Whisky	Eau de vie de céréales	Écosse
Calvados		
Cointreau		
Vodka		
Rhum		
Grand Marnier		
Téquila		
Izarra		
Armagnac		

3.3.2. Les apéritifs.

Liste des boissons livrées : *Martini rosso, Dubonnet, Ambassadeur, Pastis d'Antan, Pineau des Charentes, Amer Picon, Muscat de Lunel, Cinzano bianco, Suze, Porto.*

FAMILLES D'APÉRITIFS	APPELLATIONS OU MARQUES
A.B.V. VERMOUTH	
A.B.V. QUINQUINAS	
A.B.A. GENTIANE	
A.B.A. BITTER	
A.B.A. ANISES	
VINS DE LIQUEURS	
VINS DOUX NATURELS	

CAP RESTAURANT	S 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 4/14

TEXTE DE L'ÉPREUVE

4. Les fromages

6 points

Toujours dans un souci de présenter des produits respectueux de nos terroirs, M. Bordet vous demande de lui proposer un assortiment de fromages AOC pour le plateau du menu dégustation. Compléter le tableau ci-dessous :

APPELLATIONS	LAITS	FAMILLES	RÉGIONS
	Brebis	Pâte persillée	Rouergue, Aveyron, Midi Pyrénées,
Neufchâtel		Pâte molle croûte fleurie	
	Chèvre		Touraine, Centre.
Pont l'Évêque	Vache		
		Pâte molle croûte lavée	Nord Thiérache, Nord pas Calais
		Pâte pressée cuite	Franche-Comté
	Vache	Pâte pressée non cuite	Auvergne

CAP RESTAURANT	S 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 5/14

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2^{ème} PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES (32 points)

Le restaurant propose régulièrement des soirées thématiques. Ainsi, dans le cadre d'un jumelage, une soirée Alsacienne est organisée.

1. Sciences appliquées à l'alimentation (11 points)

Sur la carte du restaurant figurent des préparations à base de gibier.

Noisettes de chevreuil aux baies sauvages
Petites pièces tendres de chevreuil, marinées au riesling et sautées,
accompagnées d'une sauce aigre-douce.

1.1. Indiquer un effet de la marinade sur la viande de chevreuil.

-
-

Une salade de fruits frais est proposée aux clients. Elle est préparée à l'office en début de matinée par les commis de restaurant. Des clients se sont plaints en prétextant que les fruits (pommes, bananes) étaient noirs.

1.2. Donner 3 précautions à prendre pour ralentir ou éviter cette oxydation.

-
-
-

Le restaurant propose, en plus de sa carte, son menu du jour :

Terrine de sanglier
Choucroute (choux, pomme de terre, palette de porc)
Munster
Quetsches flambées

CAP RESTAURANT	S 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 6/14

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1.3. Identifier les groupes représentés par les plats du menu en plaçant une croix dans les colonnes correspondantes.

Menu		V. P. O	Produits Laitiers	Matières grasses	Céréales et féculents	Produits sucrés	Fruits et Légumes
Terrine de sanglier							
choucroute	Choux						
	Pomme de terre						
	Palette de porc						
Munster							
Quetsches Flambées							

1.4. Cocher la bonne réponse.

- Le menu est équilibré

- Le menu n'est pas équilibré

1.5. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

1.6. Compléter le tableau ci-dessous.

Constituants alimentaires	Valeur énergétique en kilojoules (kJ)
1 gramme de glucides
1 gramme de lipides
1 gramme de protides

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1.7. Calculer la valeur de 100g de munster.

MUNSTER	Pour 100 g	Valeur énergétique (en kJ)
Glucides	0 g
Lipides	28 g
Protides	19 g
TOTAL =	

2. Sciences appliquées à l'hygiène (11 points)

Vous réceptionnez la commande de quetsches (prunes) surgelées.

2.1. Citer trois éléments à vérifier sur l'emballage.

-
-
-

Vous lisez un article qui retient votre attention :

Chaque année, en juillet et août, les médecins notent une augmentation du nombre de victimes d'intoxications alimentaires, c'est-à-dire contaminées par un germe présent dans leur alimentation. "Parmi les plus connus, on trouve les listeria et les salmonelles, précise Béatrice de Raynal, nutritionniste à Paris. Toutes les deux sont des bactéries naturellement présentes dans certains de nos aliments. À l'état de traces, elles ne présentent pas de risque pour le consommateur. Mais en se multipliant, elles peuvent provoquer de graves infections. L'été est la saison de prédilection de ces intoxications, car la température élevée favorise le développement des bactéries". Celles-ci s'en prennent en priorité aux œufs, aux produits laitiers, aux fromages affinés ainsi qu'aux viandes.

2.2. Relever le nom des deux micro-organismes évoqués dans le texte.

-
-

CAP RESTAURANT	S 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 8/14

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.3. Citer une autre bactérie responsable d'une toxi-infection alimentaire.

-

Sous certaines conditions, certaines bactéries peuvent sporuler.

2.4. Citer deux conditions pouvant déclencher la sporulation.

-

-

Les aliments peuvent également être parasités.

2.5. Nommer deux parasites possibles des aliments.

-

-

2.6. Relever dans les menus de ce restaurant deux aliments particulièrement exposés à une parasitose.

-

-

3. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et sécurité (10 points)

Vous flambez les quetsches devant les clients, à l'aide de réchauds à gaz.

3.1. Citer un risque encouru par le serveur lors de cette manipulation.

-

CAP RESTAURANT	S 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 9/14

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Lors d'une combustion, une insuffisance de dioxygène (O₂), peut dégager un gaz dangereux.

3.2. Nommer ce gaz.

.....

3.3. Préciser deux effets de ce gaz sur l'organisme.

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

L'utilisation d'un réchaud à gaz pourrait être à l'origine d'un incendie.

3.4. Citer un dispositif de sécurité, dans la salle restaurant, prévenant ce risque.

.....

Lire le document ci-dessous,

Une brûlure est une atteinte de la peau se traduisant soit par une rougeur, soit par une ou plusieurs cloques, soit par une destruction de la peau plus profonde. La gravité d'une brûlure est fonction de son étendue, de sa profondeur et de ses localisations particulières : visage, articulations...

Les brûlures thermiques sont dues aux appareils de cuisson : contact avec les parties chaudes du matériel, préhension d'ustensiles chauds, retour de flamme mais aussi inflammation d'huile dans les fours et poêles. Les machines à laver peuvent par projection d'eau chaude occasionner des brûlures localisées aux mains et à la face. Au cours de manipulations, le renversement de matières chaudes est responsable de brûlures graves par leur étendue et leur profondeur, localisées aux mains et sur la partie inférieure du corps. Les projections sont aussi cause d'accidents pouvant être graves si elles atteignent les yeux.

Les brûlures chimiques peuvent avoir pour origine une mauvaise manipulation des produits d'entretien : projection dans les yeux de détergent, d'eau de Javel en nettoyant les appareils (parfois à chaud) ou le sol ; en mettant de la poudre dans la machine à laver : émanation de vapeurs et irritation des voies respiratoires.

Source : Sciences appliquées – Edition Foucher

CAP RESTAURANT	S 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 10/14

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3.5. A partir du document et de vos connaissances, renseigner le tableau suivant :

Catégorie de brûlures	Deux causes de ces brûlures	Une mesure de prévention
Brûlures chimiques
Brûlures thermiques

En cas d'accident provoqué par un réchaud à gaz.

3.6. Citer le service d'urgence que vous appelez à l'aide.

Numéro de téléphone	Nom du service

3.7. Donner quatre informations que doit comporter votre message d'alerte.

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

CAP RESTAURANT	S 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 11/14

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3^{ème} Partie : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE (16 points)

1 – ENVIRONNEMENT JURIDIQUE (5 points)

Après avoir analysé l'extrait de RCS de l'hôtel restaurant « Les Parcs » (document en début de sujet) et à partir de vos connaissances répondre aux questions suivantes :

1.1 – Indiquer la raison sociale de l'entreprise :

1.2 – Relever le statut juridique de cette entreprise et donner sa signification :

1.3 – Préciser le nombre d'associés minimum pour créer ce type de société :

1.4 – Citer deux autres formes de société et leur signification :

1.5 – Indiquer le montant du capital minimum exigé lors de la création de ce type d'établissement :

CAP RESTAURANT	S 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 12/14

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2 – ENVIRONNEMENT SOCIAL (6 points)

Afin d'avoir des informations sur la période d'essai et les contrats de travail, vous prenez connaissance d'un article du journal l'hôtellerie.

La période d'essai

Extrait du journal L'hôtellerie

La période d'essai permet à l'employeur d'évaluer les compétences du salarié dans son travail, notamment au regard de son expérience, et au salarié d'apprécier si les fonctions occupées lui conviennent (art. L. 1221-20 du nouveau code du travail).

La période d'essai et la possibilité de la renouveler ne se présument pas. Elles sont expressément stipulées dans la lettre d'engagement ou le contrat de travail.

Texte de référence :

Article 13 de la CCN des CHR du 30/04/1997,

Article L1221-20, L1221-23 du nouveau code du travail issu de la loi de modernisation du marché du travail du 25 juin 2008,

Articles L1231-1, L1242-10 et L1242-11, L1251-14 et L1251-15, L7313-5 du nouveau code du travail.

2.1 – Donner la signification du sigle CDD et CDI :

.....
.....

2.2 – Préciser le rôle de la période d'essai pour l'employeur et le salarié :

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

Indiquer ce qu'ils peuvent faire durant cette période.

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

2.3 – Indiquer le nom donné à une rupture de contrat de travail :

- à l'initiative du salarié

- à l'initiative de l'employeur

CAP RESTAURANT	S 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 13/14

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3 – ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE (5 points)

Mme DUPONT, une collègue de travail envisage l'acquisition d'une maison. Elle vous demande de l'aider à faire l'inventaire de ses recettes et dépenses.

Salaire :	1900 € par mois
Loyer :	500 € par mois
Téléphone – Portable – Internet :	80 € par tous les 2 mois
Impôts sur le revenu :	900 € par année
Taxe d'habitation	400 € par année
Alimentation / habillement :	800 € par mois
Allocations familiales :	157 € par mois
Remboursement emprunts / divers :	220€ par mois
EDF :	140 € tous les 2 mois
Assurance voiture :	150 € par trimestre
Loisirs :	500 € par an

BUDGET ANNUEL			
RECETTES	MONTANTS	DEPENSES	MONTANTS
		Impôts sur le revenu	900
		Taxe d'habitation	400
		Loisirs	500
TOTAL		TOTAL	

3.1 – Compléter le budget annuel ci-dessus.

3.2 – Calculer l'épargne annuelle et mensuelle possible de Mme DUPONT.

CAP RESTAURANT	S 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 14/14

CORRIGÉ

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	Les Parcs
Forme	SARL
Au capital de	50 000 €
Adresse du siège social	226 rue des parcs 85440 TALMONT SAINT HILAIRE
Gérant	Monsieur et Madame Bordet
Activité	Hôtel restaurant
Code N.A.F.	551 A
SIRET	453 501 173 000 18

L'hôtel restaurant « Les Parcs » est situé à Talmont Saint Hilaire dans les parcs à huîtres. Le chef y propose une cuisine innovante autour des produits saisonniers et du terroir. La capacité d'accueil de la salle de restaurant est de 40 personnes. L'établissement possède aussi une grande salle pour les réunions de famille, séminaires et autres manifestations (capacité jusqu'à 100 personnes). Cette année, le restaurant a obtenu une troisième cocotte au classement des Logis de France. L'établissement fonctionne toute l'année, avec une période saisonnière importante l'été. Dans ce cadre, vous êtes embauché(e) comme commis de restaurant pour la période du 1^{er} juin au 30 septembre. M. Bordet, gérant, vous confie au Maître d'hôtel afin de vous faire découvrir l'entreprise et de vérifier vos compétences professionnelles.

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE DE SERVICE (32 points)

1. Les locaux et le matériel

6 points

1.1 Le maître d'hôtel vous fait visiter les différents locaux et vous demande d'identifier leur fonction principale. Compléter le tableau suivant :

(3 x 1 pt)

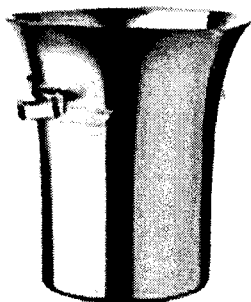
Noms des locaux	Définitions
Office	Local de service destiné à l'organisation et aux préparations pendant le service (corbeilles de pain, préparation du plateau de fromages...)
Cave du jour	Lieu de stockage des différentes boissons permettant d'assurer la température idéale de service.
Vestiaires	Locaux qui servent au personnel pour se changer, équipés de douche, de lave main et de placard de rangement.

		Session	2010	Code	10080
Examen et spécialité CAP RESTAURANT					
Intitulé de l'épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation du service					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N° de page/total	
CORRIGÉ		2 heures	4	C 1/12	

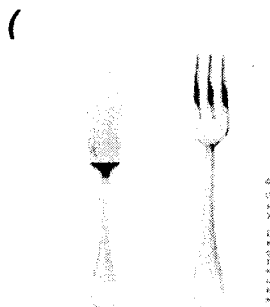
CORRIGÉ

1.2 Afin de préparer l'organisation du mariage du week-end suivant, le maître d'hôtel vous demande de vérifier l'ensemble du matériel à votre disposition et de l'identifier. Compléter la légende des images ci-dessous :

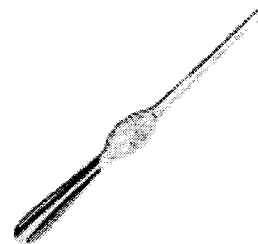
(3 x 1 pt)



**Seau à Champagne
Ou Seau à vin**



Couverts à poissons



Curette à homard

2. Connaissance des produits

5 points

2.1. Pour samedi soir, des clients habitués ont commandé un plateau de fruits de mer. Le Maître d'hôtel vous demande de lui proposer 6 produits de la mer qui peuvent composer ce plateau.

(6 x 0,5 pt)

Produits de la mer
<ul style="list-style-type: none">• <i>huîtres</i>• <i>langoustines</i>• <i>boucault</i>• <i>palourdes</i>• <i>bulots</i>• <i>Tourteau,</i>• <i>(A l'appréciation du jury)</i>

2.2. Pour le petit-déjeuner, M. Bordet souhaite mettre à disposition une corbeille de fruits. Classer les fruits suivants par famille :

(8 x 0,25 pt)

Granny smith, poire Williams, ananas, mandarine, pêche, Chasselas, fraises des bois, Mirabelle.

FAMILLE DE FRUITS	FRUITS
Fruits à pépins	<i>Granny Smith, poire Williams, Chasselas</i>
Fruits à noyaux	<i>Pêche, Mirabelle</i>
Baies, fruits rouges	<i>Fraises des bois</i>
Agrumes	<i>Mandarine</i>
Fruits exotiques	<i>Ananas</i>

CAP RESTAURANT

C 10080

EP1 : Approvisionnement et organisation du service

C 2/12

CORRIGÉ

3. Les vins et autres boissons

15 points

Pour la saison estivale qui s'annonce, M. Bordet a commandé des vins et des boissons supplémentaires pour étoffer l'offre sur la carte. Le maître d'hôtel vous propose d'organiser le rangement de ces boissons dans la cave de stockage.

3.1. Dans un premier temps, il vous demande de lui citer 4 qualités essentielles d'une bonne cave.

(4 x 0,5 pt)

- *Localisation nord, nord-est*
- *Bonne ventilation*
- *Eclairage faible*
- *Température 10/12° et constante*
(à l'appréciation du jury)

3.2. Dans un deuxième temps, il vous questionne sur les nouvelles références de vins afin d'évaluer vos connaissances en la matière. Compléter le tableau suivant :

(8 x 0,5 pt)

APPELLATIONS	RÉGIONS	COULEURS
Ex : AOC Saumur Champigny	Vallée de la Loire	Rouge
AOC Crémant de Loire	Vallée de la Loire	blanc
AOC Alsace Pinot noir	Alsace	rouge
AOC Jurançon vendanges tardives	Sud Ouest	blanc
AOC Tavel	Vallée du Rhône	rosé

3.3. Pour terminer, il vous demande de classer les boissons en fonction de leur famille. Compléter les tableaux suivants :

3.3.1. Les eaux de vie et les liqueurs.

(16 x 0,25 pt)

DÉNOMINATIONS	FAMILLES	PROVENANCES
Ex : Scotch Whisky	Eau de vie de céréales	Écosse
Calvados	Eau de vie de cidre	Normandie
Cointreau	Liqueur d'oranges	Angers (St Barthelemy), Vallée de la Loire
Vodka	Eau de vie de céréales	Pologne / Russie...
Rhum	Eau de vie de plantes	Martinique, Guadeloupe...
Grand Marnier	Liqueur d'oranges	Neauphle le Château, Ile de France
Téquila	Eau de vie de plantes	Mexique
Izarra	Liqueur de plantes	Pays Basque, Aquitaine
Armagnac	Eau de vie de vins	Sud Ouest, Gers ...

CAP RESTAURANT

C 10080

EP1 : Approvisionnement et organisation du service

C 3/12

CORRIGÉ

3.3.2. Les apéritifs.

(10 x 0,5 pt)

Liste des boissons livrées : *Martini rosso, Dubonnet, Ambassadeur, Pastis d'Antan, Pineau des Charentes, Amer Picon, Muscat de Lunel, Cinzano bianco, Suze, Porto.*

FAMILLES D'APÉRITIFS	APPELLATIONS OU MARQUES
A.B.V. VERMOUTH	<i>Martini rosso, Cinzano bianco</i>
A.B.V. QUINQUINAS	<i>Dubonnet, Ambassadeur</i>
A.B.A. GENTIANE	<i>Suze</i>
A.B.A. BITTER	<i>Amer Picon</i>
A.B.A. ANISES	<i>Pastis d'Antan</i>
VINS DE LIQUEURS	<i>Pineau des Charentes, Porto</i>
VINS DOUX NATURELS	<i>Muscat de Lunel</i>

4. Les fromages

6 points

Toujours dans un souci de présenter des produits respectueux de nos terroirs, M. Bordet vous demande de lui proposer un assortiment de fromages AOC pour le plateau du menu dégustation. Compléter le tableau ci-dessous : (12 x 0,5 pt)

APPELLATIONS	LAITS	FAMILLES	RÉGIONS
<i>Roquefort</i>	Brebis	Pâte persillée	Rouergue, Aveyron, Midi Pyrénées
Neufchâtel	<i>Vache</i>	Pâte molle croûte fleurie	<i>Normandie</i>
<i>Ste Maure de Touraine</i>	Chèvre	<i>Fromage de chèvre</i>	Touraine, Centre
Pont l'Evêque	Vache	<i>PMCL</i>	<i>Normandie</i>
<i>Maroilles</i>	<i>Vache</i>	Pâte molle croûte lavée	Nord Thiérache, Nord pas Calais
<i>Comté</i>	<i>Vache</i>	Pâte pressée cuite	Franche-Comté
<i>Cantal, Laguiole, Salers</i>	Vache	Pâte pressée non cuite	Auvergne

CAP RESTAURANT	C 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 4/12

CORRIGÉ

2^{ème} PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES (32 points)

Le restaurant propose régulièrement des soirées thématiques. Ainsi, dans le cadre d'un jumelage, une soirée Alsacienne est organisée.

1. Sciences appliquées à l'alimentation (11 points)

Sur la carte du restaurant figurent des préparations à base de gibier.

Noisettes de chevreuil aux baies sauvages
Petites pièces tendres de chevreuil, marinées au riesling et sautées,
accompagnées d'une sauce aigre-douce.

1.1. Indiquer un effet de la marinade sur la viande de chevreuil.

1 point

- **Viande plus tendre, plus savoureuse, texture modifiée, parfum, coagulation des protéines...**

Une salade de fruits frais est proposée aux clients. Elle est préparée à l'office en début de matinée par les commis de restaurant. Des clients se sont plaints en prétextant que les fruits (pommes, bananes) étaient noirs.

1.2. Donner 3 précautions à prendre pour ralentir ou éviter cette oxydation.

3 x 1 = 3 points

- **Réaliser la salade au dernier moment.**
- **Citronner les fruits.**
- **Réserver la salade dans un récipient hermétique.**
- **Réserver la salade de fruits au frais.**
- **Filmer la préparation.**
- **Utiliser des ustensiles en acier inoxydable.**

Le restaurant propose, en plus de sa carte, son menu du jour.

*Terrine de sanglier
Choucroute (choux, pomme de terre, palette de porc)
Munster
Quetsches flambées*

CAP RESTAURANT	C 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 5/12

CORRIGÉ

1.3. Identifier les groupes représentés par les plats du menu en plaçant une croix dans les colonnes correspondantes. 8 x 0,25 pt = 2 points

Menu		V. P. O	Produits Laitiers	Matières grasses	Céréales et féculents	Produits sucrés	Fruits et Légumes
Terrine de sanglier		X		X			
choucroute	Choux						X
	Pomme de terre				X		
	Palette de porc	X					
Munster			X				
Quetsches Flambées						X	X

1.4. Cocher la bonne réponse.

0,5 point

- Le menu est équilibré
- Le menu n'est pas équilibré

1.5. Justifier votre réponse.

1 point

Tous les groupes alimentaires sont représentés en quantité raisonnable.

Remarque : un candidat qui mentionnerait un excès de protéines sur ce menu ne sera pas pénalisé.

1.6. Compléter le tableau ci-dessous.

0,5 x 3= 1,5 point

Constituants alimentaires	Valeur énergétique en kilojoules (kJ)
1 gramme de glucides	17 kJ
1 gramme de lipides	38 kJ
1 gramme de protides	17 kJ

CAP RESTAURANT	C 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 6/12

CORRIGÉ

1.7. Calculer la valeur de 100g de munster.

0,5 x 4 = 2 points

MUNSTER	Pour 100 g	Valeur énergétique (en kJ)
Glucides	0 g	0 kJ
Lipides	28 g	28 x 38 = 1064 kJ
Protides	19 g	19 x 17 = 323 kJ
		TOTAL = 1387 kJ

2. Sciences appliquées à l'hygiène (11 points)

Vous réceptionnez la commande de quetsches (prunes) surgelées.

2.1. Citer trois éléments à vérifier sur l'emballage.

3 x 1 = 3 points

- La température inférieure ou égale à - 18°C.
- La DLC ou DLUO.
- Emballage non mouillé.
- Absence de givre.
- Bon état général de l'emballage.....

Vous lisez un article qui retient votre attention :

Chaque année, en juillet et août, les médecins notent une augmentation du nombre de victimes d'intoxications alimentaires, c'est-à-dire contaminées par un germe présent dans leur alimentation. "Parmi les plus connus, on trouve les listeria et les salmonelles, précise Béatrice de Raynal, nutritionniste à Paris. Toutes les deux sont des bactéries naturellement présentes dans certains de nos aliments. À l'état de traces, elles ne présentent pas de risque pour le consommateur. Mais en se multipliant, elles peuvent provoquer de graves infections. L'été est la saison de prédilection de ces intoxications, car la température élevée favorise le développement des bactéries". Celles-ci s'en prennent en priorité aux œufs, aux produits laitiers, aux fromages affinés ainsi qu'aux viandes.

2.2. Relever le nom des deux micro-organismes évoqués dans le texte.

1 point

- Listeria
- Salmonelles

2.3. Citer une autre bactérie responsable d'une toxi-infection alimentaire.

1 point

- Staphylocoques
- Clostridium

CAP RESTAURANT	C 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 7/12

CORRIGÉ

Sous certaines conditions, certaines bactéries peuvent sporuler.

2.4. Citer deux conditions pouvant déclencher la sporulation. **2 x 1= 2 points**

- **Températures défavorables.**
- **Absence d'humidité.**
- **Absence d'éléments nutritifs**
- **+ toutes réponses logiques.**

Les aliments peuvent également être parasités.

2.5. Nommer deux parasites possibles des aliments. **2 x 1= 2 points**

- **Trichine**
- **Ténia**
- **Douve**
- **+ toutes réponses logiques.**

2.6. Relever dans les menus de ce restaurant deux aliments particulièrement exposés à une parasitose.

2 x 1= 2 points

- **La terrine de sanglier.**
- **La viande de chevreuil**

3. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et sécurité (10 points)

Vous flambez les quetsches devant les clients, à l'aide de réchauds à gaz.

3.1. Citer un risque encouru par le serveur lors de cette manipulation. **1 point**

- **Brûlure.**

Lors d'une combustion, une insuffisance de dioxygène (O₂), peut dégager un gaz dangereux.

3.2. Nommer ce gaz. **0,5 point**

- **Monoxyde de carbone.**

3.3. Préciser deux effets de ce gaz sur l'organisme. **2 x 1 = 2 points**

- **Vertige, perte de connaissance, maux de tête ...**
- **Asphyxie.**
- **Mort.**

L'utilisation d'un réchaud à gaz pourrait être à l'origine d'un incendie.

3.4. Citer un dispositif de sécurité, dans la salle restaurant, prévenant ce risque.

1 point

Un extincteur

Un détecteur de fumée

CAP RESTAURANT	C 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 8/12

CORRIGÉ

Lire le document ci-dessous.

Une brûlure est une atteinte de la peau se traduisant soit par une rougeur, soit par une ou plusieurs cloques, soit par une destruction de la peau plus profonde. La gravité d'une brûlure est fonction de son étendue, de sa profondeur et de ses localisations particulières : visage, articulations...

Les brûlures thermiques sont dues aux appareils de cuisson : contact avec les parties chaudes du matériel, préhension d'ustensiles chauds, retour de flamme mais aussi inflammation d'huile dans les fours et poêles. Les machines à laver peuvent par projection d'eau chaude occasionner des brûlures localisées aux mains et à la face. Au cours de manipulations, le renversement de matières chaudes est responsable de brûlures graves par leur étendue et leur profondeur, localisées aux mains et sur la partie inférieure du corps. Les projections sont aussi cause d'accidents pouvant être graves si elles atteignent les yeux.

Les brûlures chimiques peuvent avoir pour origine une mauvaise manipulation des produits d'entretien : projection dans les yeux de détergent, d'eau de Javel en nettoyant les appareils (parfois à chaud) ou le sol ; en mettant de la poudre dans la machine à laver : émanation de vapeurs et irritation des voies respiratoires.

Source : Sciences appliquées - Edition Foucher

3.5. A partir du document et de vos connaissances, renseigner le tableau suivant.

0,5 x 6 = **3 points**

Catégorie de brûlures	Deux causes de ces brûlures	Une mesure de prévention
Brûlures chimiques	<ul style="list-style-type: none">- mauvaise manipulation de produits.- émanation de vapeurs.	Port de gant, de masque, de lunettes...
Brûlures thermiques	<ul style="list-style-type: none">- contact avec des parties chaudes du matériel.- préhension d'ustensiles chauds.- projection d'huile chaude.- renversement de matières chaudes.	Port de poignées isolantes Ou Port de veste manche longue

3.6. En cas d'accident provoqué par un réchaud à gaz,

3.6.1. Citer le service d'urgence que vous appelez à l'aide.

0,5 point

15 : SAMU

18 : Pompiers

112 : Numéro européen des secours

3.6.2. Donner quatre informations que doit comporter votre message d'alerte.

4 X 0,5 = **2 points**

Se présenter

Lieu précis de l'accident

type d'accident

Etat de la (ou des) victime(s)

CAP RESTAURANT	C 10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 9/12

CORRIGÉ

3^{ème} Partie : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE (16 points)

1 – ENVIRONNEMENT JURIDIQUE (5 points)

Après avoir analysé l'extrait de RCS de l'hôtel restaurant « Les Parcs » (document en début de sujet) et à partir de vos connaissances répondre aux questions suivantes :

1.1 – Indiquer la raison sociale de l'entreprise :

Les Parcs

0,5 pt

1.2 – Relever le statut juridique de cette entreprise et donner sa signification :

SARL : Société à responsabilité Limitée

1 pt

1.3 – Préciser le nombre d'associés minimum pour créer ce type de société :

2 associés

1 pt

1.4 – Citer deux autres formes de société et leur signification :

EURL : Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité limitée

SA : Société Anonyme

2 pts

SAS : Société par Action Simplifiée

1.5 – Indiquer le montant du capital minimum exigé lors de la création de ce type d'établissement :

1 €

0,5 pt

2 – ENVIRONNEMENT SOCIAL (6 points)

Afin d'avoir des informations sur la période d'essai et les contrats de travail, vous prenez connaissance d'un article du journal l'hôtellerie.

La période d'essai

Extrait du journal L'hôtellerie

La période d'essai permet à l'employeur d'évaluer les compétences du salarié dans son travail, notamment au regard de son expérience, et au salarié d'apprécier si les fonctions occupées lui conviennent (art. L. 1221-20 du nouveau code du travail).

La période d'essai et la possibilité de la renouveler ne se présument pas.. Elles sont expressément stipulées dans la lettre d'engagement ou le contrat de travail.

Texte de référence :

Article 13 de la CCN des CHR du 30/04/1997,

Article L1221-20, L1221-23 du nouveau code du travail issu de la loi de modernisation du marché du travail du 25 juin 2008,

Articles L1231-1, L1242-10 et L1242-11, L1251-14 et L1251-15, L7313-5 du nouveau code du travail.

CAP RESTAURANT

C10080

EP1 : Approvisionnement et organisation du service

C 10/12

CORRIGÉ

2.1 – Donner la signification du sigle CDD et CDI :

CDD : Contrat à Durée Déterminée

1 pt

CDI : Contrat à Durée Indéterminée

2.2 – Préciser le rôle de la période d'essai pour l'employeur et le salarié :

La période d'essai permet à l'employeur d'évaluer les compétences du salarié dans son travail.

2 pts

Elle permet au salarié d'apprécier si les fonctions occupées lui conviennent.

Indiquer ce qu'ils peuvent faire durant cette période. **1 pt**

Chaque partie employeur et salarié peut rompre le contrat sans préavis, ni indemnités.

2.3 – Indiquer le nom donné à une rupture de contrat de travail :

- à l'initiative du salarié : **démission**

2 pts

- à l'initiative de l'employeur : **licenciement**

3 – ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE (5 points)

Mme DUPONT, une collègue de travail envisage l'acquisition d'une maison. Elle vous demande de l'aider à faire l'inventaire de ses recettes et dépenses.

Salaire :	1900 € par mois
Loyer :	500 € par mois
Téléphone – Portable – Internet :	80 € par tous les 2 mois
Impôts sur le revenu :	900 € par année
Taxe d'habitation	400 € par année
Alimentation / habillement :	800 € par mois
Allocations familiales :	157 € par mois
Remboursement emprunts / divers :	220€ par mois
EDF :	140 € tous les 2 mois
Assurance voiture :	150 € par trimestre
Loisirs :	500 € par an

CAP RESTAURANT	C10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 11/12

CORRIGÉ

BUDGET ANNUEL			
RECETTES	MONTANTS	DEPENSES	MONTANTS
<i>Salaire</i>	22800	Impôts sur le revenu	900
<i>Allocations familiales</i>	1884	Taxe d'habitation	400
		Loisirs	500
		<i>loyer</i>	6000
		<i>Téléphone- portable - Internet</i>	480
		<i>Alimentation - habillement</i>	9600
		<i>Remboursement emprunts</i>	2640
		<i>EDF</i>	840
		<i>Assurance voiture</i>	600
TOTAL	24684	TOTAL	21960

3.1 – Compléter le budget annuel ci-dessus.

(8 x 0,5 pt = 4 pts)

3.2 – Calculer l'épargne annuelle et mensuelle possible de Mme DUPONT.

24684 – 21960 = 2724 € (épargne annuelle)

0,5 pt

2724 / 12 = 227 € (épargne mensuelle)

0, 5 pt

CAP RESTAURANT	C10080
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	C 12/12