

DANS CE CADRE

Académie :	Session :	Modèle E.N.
Examen :	Série :	
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous épreuve :		
NOM <i>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>		
Prénoms :	n° du candidat	
Né(e) le :	<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</i>	

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur :

NOTE :



*Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.*

## I. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Vous êtes employé à la « Brasserie de la Gare », 108 rue Victor Hugo 11100 NARBONNE. Dans le cadre de vos activités votre employeur vous demande de répondre aux questions suivantes :

### Réception - Stockage

1. Un fournisseur vous livre différents produits. Veuillez les ranger dans le bon lieu de stockage. (7 pts)

Produit livré	Stockage à température ambiante	Chambre froide positive +3°C	Chambre froide négative -18°C
BEURRE ET CREME			
CHARCUTERIE			
VIN ROUGE			
RIZ			
FROMAGE			
PAIN			
FRITES SURGELEES			

### Service des boissons et des mets

2. Le chef vous demande de rajouter du poisson à la carte. Classez les poissons suivants en fonction de leur origine. (3 pts)

Poissons	Mer	Rivière
SAUMON		
TRUITE		
BAR		
SOLE		
BROCHET		
CABILLAUD		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3. Choisir le pain le plus adapté à la fabrication ou au service des produits suivants : (3 pts)

*Pain de mie – Baguette – Pain au seigle – Pain de campagne*

Préparation	Pain utilisé
CROQUE MONSIEUR	
ASSIETTE D’HUITRES	
HOT DOG	
SANDWICH JAMBON BEURRE	
TARTINE POUR LE PETIT DEJEUNER	
ASSIETTE DE CHARCUTERIES	

**Ambiance et décoration**

4. Vous devez réaliser une ambiance sympathique dans votre brasserie. Citer deux éléments pour améliorer l’atmosphère. (2 pts)

➤ .....

➤ .....

**Réglementation**

5. Citer trois panneaux d’affichage obligatoires au bar. (3 pts)

➤ .....

➤ .....

➤ .....

6. Citer deux obligations concernant la rédaction de la carte des vins. (2 pts)

➤ .....

➤ .....

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

### II. ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE

*Vous travaillez à la « Brasserie de la Gare ». Vous êtes chargé, tous les matins, de réceptionner, déconditionner et stocker les denrées alimentaires.*

1. Lors de la réception, vous vous apercevez que la D.L.C d'un lot de bouteilles de jus d'oranges n'est pas conforme. Donner la signification du sigle D.L.C.

-----

2. Expliquer pourquoi il est fortement déconseillé de consommer un aliment au delà de la D.L.C.

-----

3. Le jus d'orange a été pasteurisé, indiquer le traitement subi par l'aliment au cours de la pasteurisation. Expliquer le principe de pasteurisation.

-----

4. Indiquer l'effet de la pasteurisation sur les micro-organismes.

-----

*Sur la bouteille de jus d'orange, l'étiquette indique les valeurs suivantes :*

Analyse nutritionnelle pour 100 ml : - Valeur énergétique : 181 kJ / 42 kcal - Protéines : 0.7 g - Glucides : 9.1 g - Lipides : 0.1 g - Sodium : 0.002 g - Vitamine C : 25 mg
---

5. Indiquer la catégorie de constituants alimentaires à laquelle appartient le sodium.

-----

6. Citer le rôle de la vitamine C dans l'organisme.

-----

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

*Vous devez régulièrement entretenir le sol du local à marchandises ainsi que l'intérieur de l'enceinte réfrigérée, pour cela, vous disposez de plusieurs produits d'entretien.*

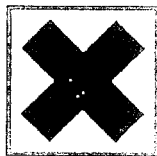
7. Relier chacun des termes ci-dessous à la définition qui lui correspond :

- |              |   |  |
|--------------|---|--|
| Désinfectant | ◇ | ◇ Elimine les souillures adhérentes par action mécanique (frottements) |
| Abrasif      | ◇ | ◇ Elimine les souillures grasses.                                      |
| Détergent    | ◇ | ◇ Élimine les micro-organismes   |

8. Citer deux paramètres influençant l'efficacité d'un produit d'entretien.

- -----  
➤ -----

*Vous voulez désinfecter l'enceinte réfrigérée avec un produit dont l'étiquette comporte le logo suivant :*



Xi

9. Indiquer la signification de ce symbole.

-----

10. Citer la principale précaution d'utilisation à respecter.

-----

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

### III. ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

#### 1. Eléments comptables – La gestion des stocks

(5 pts)

Compléter la fiche de gestion des stocks suivante concernant les paquets de 5 tranches de jambon cru sous vide.

<u>Référence</u> : Jamer 125				<u>Stock maximum</u> : 20						
<u>Désignation</u> : Jambon cru				<u>Stock minimum</u> : 5						
<u>Méthode</u> : Premier entré, premier sorti				<u>Stock d'alerte</u> : 10						
Date	Libellé	Entrées			Sorties			Stocks		
		Qté	PU	Total	Qté	PU	Total	Qté	PU	Total
01/03	S, I,	11	3, 20	35, 20				11	3, 20	35, 20
03/03	BE 64	8	3,25	26, 00				11	3, 20	35, 20
								8	3, 25	26, 00
06/03	BS 47				11	3, 20	35, 20			
					2	3, 25	6, 50			
09/03	BS 56				4	3, 25	13, 00	2	3, 25	6,50
11/03	BE 71	9	3, 15	28, 35				2	3, 25	6, 50
								9	3, 15	28, 35
14/03	BE 88	3	3,17	9, 51				2	3, 25	6, 50
								9	3, 15	28, 35
17/03	BS 68				2	...	...	...	...	...
					5	...	...	...	...	...

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

### 2. Environnement social -- Le contrat de travail

(5 pts)

Vous êtes actuellement en période d'essai dans « la Brasserie de la Gare » en qualité de serveur(se) soumise à la convention collective de votre secteur d'activité.  
A la fin de votre premier mois de travail, vous percevrez votre salaire équivalent au S.M.I.C.  
Vous prendrez alors connaissance de votre bulletin de salaire et constaterez une différence entre votre rémunération brute et votre rémunération nette.

2.1 Quelle est la convention collective applicable ?

(1 pt)

-----

2.2 Citer deux contrats de travail de votre connaissance.

(2 pts)

-----

-----

2.3 Que signifie le sigle S.M.I.C ?

(1 pt)

-----

2.4 Comment expliquez-vous la différence constatée entre la rémunération brute et la rémunération nette ?

(1 pt)

-----

-----

# CORRIGE

**1<sup>ère</sup> PARTIE - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE :** / 20 points /5 = / 4

*Vous êtes employé à la « Brasserie de la Gare », 108 rue Victor Hugo 11100 NARBONNE. Dans le cadre de vos activités votre employeur vous demande de répondre aux questions suivantes :*

## Réception stockage

1. Un fournisseur vous livre différents produits. Veuillez les ranger dans le bon lieu de stockage (7 pts)

Produit livré	Stockage à température ambiante	Chambre froide positive + 3°C	Chambre froide négative - 18°C
BEURRE ET CREME		X	
CHARCUTERIE		X	
VIN ROUGE	X		
RIZ	X		
FROMAGE		X	
PAIN	X		
FRITES SURGELEES			X

## Service des mets et des boissons

2. Le chef vous demande de rajouter du poisson à la carte. Classifier les poissons suivants en fonction de leur origine : (3 pts)

Poissons	Mer	Rivière
SAUMON	X	X
TRUITE	X	X
BAR	X	
SOLE	X	
BROCHET		X
CABILLAUD	X	

3. Choisir le pain le plus adapté à la fabrication ou au service des produits suivants : (3 pts)

Pain de mie - Baguette - Pain au seigle - Pain de campagne

Préparation	Pain utilisé
CROQUE MONSIEUR	<b>PAIN DE MIE</b>
ASSIETTE D'HUÎTRES	<b>PAIN DE SEIGLE</b>
HOT DOG	<b>BAGUETTE</b>
SANDWICH JAMBON BEURRE	<b>BAGUETTE</b>
TARTINE POUR LE PETIT DEJEUNER	<b>BAGUETTE - PAIN DE MIE</b>
ASSIETTE DE CHARCUTERIES	<b>PAIN DE CAMPAGNE - BAGUETTE</b>

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	Corrigé/Barème	Session 2010
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef : 3	Durée : 1h00	Page : 1/2

## Ambiance et décoration

4. Vous devez réaliser une ambiance sympathique dans votre brasserie. Citer 2 éléments pour améliorer l'atmosphère : (2 pts) . A l'appréciation des correcteurs

- Ambiance musicale
- Décoration florale
- Eclairage (bougies, photophores, éclairage tamisé...)
- Arts de la table
- Mobilier
- Nappage
- Affichage, tableaux

## Réglementation

5. Citer les 3 panneaux d'affichage obligatoire au bar : (3 pts)

- Répression de l'ivresse publique
- Tarifs
- Protection des mineurs

Autre réponse possible : hygiène dans les hôtels, restaurants et cafés, police des boissons

6. Citer 2 obligations concernant la rédaction de la carte des vins. (2 pts)

- Contenance
- Prix nets ou prix TTC
- Appellations exactes
- Titre alcoométrique

## BAREME

QUESTIONS	REPORT DE POINTS
1	/7
2	/3
3	/3
4	/2
5	/3
6	/2
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>/20</b>
<b>TOTAL</b> <i>Total sur 20 divisé par 5</i>	<b>/4</b> <i>(2 décimales après la virgule)</i>

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	Corrigé/Barème	Session 2010
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef : 3	Durée : 1h00	Page : 2/2



# CORRIGE

2<sup>ème</sup> PARTIE - ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE : /8 points /4 = /2

1. Signification du sigle D.L.C. Tout ou rien (0.5 pt)

**Date limite de consommation.**

2. Raison pour laquelle cet aliment ne doit pas être consommé. (0.5 pt)

**La prolifération microbienne est trop importante/multiplication.**

*Risque d'intoxication alimentaire*

3. Facteur physico-chimique utilisé pour la conservation du jus d'orange pasteurisé. (2 x 0.5 = 1 pt)

**La chaleur entre 60 à 100°C**

4. Facteur physico-chimique utilisé pour la conservation des aliments suivants : (1 pt)

**Destruction partielle des micro-organismes.**

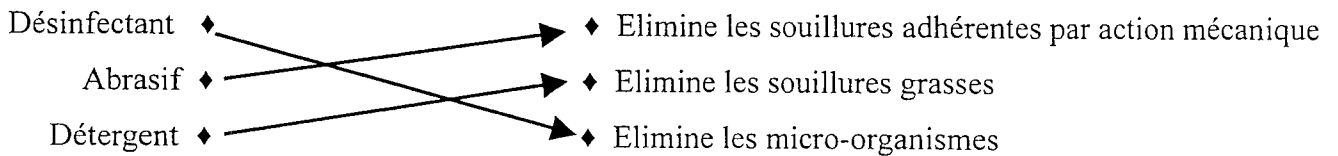
5. Catégorie de constituants alimentaires à laquelle appartient le sodium. (0.5 pt)

**Les éléments minéraux.**

6. Rôle de la vitamine C dans l'organisme. (1 pt)

**Stimule les défenses immunitaires. (0.5 pt si rôle fonctionnel)**

7. Relier chacun des termes ci-dessous à la définition qui lui correspond. (3 x 0.5 = 1.5 pts)



8. Deux paramètres influençant l'efficacité d'un produit d'entretien. (2 x 0.5 = 1 pt)

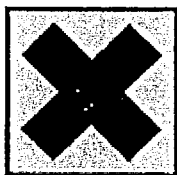
➤ Temps d'action

➤ Action chimique (dosage / concentration)

➤ Température

➤ Action mécanique

9. Signification de ce symbole : (0.5 pt)



= Irritant

Xi

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	Corrigé/Barème	Session 2010
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef : 3	Durée : 1h00	Page : 1/2

10. Principale précaution d'utilisation à respecter lors de la manipulation du produit. (0.5 pt)

Port de gants / ne pas mélanger avec un autre produit. / Éviter les contacts avec la peau.

## BAREME

QUESTIONS	REPORT DE POINTS
1	/0.5
2	/0.5
3	/1
4	/1
5	/0.5
6	/1
7	/1.5
8	/1
9	/0.5
10	/0.5
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>/8</b>
<b>TOTAL</b> <i>Total sur 8 divisé par 4</i>	<b>/2</b> <i>(2 décimales après la virgule)</i>