

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

1. Sciences appliquées à l'alimentation (10 points)

En prenant votre service ce matin, vous avez pris connaissance du menu du jour réservé au personnel de l'établissement :



1.1. Indiquer à quel groupe d'aliments appartient le plat principal et sa garniture.

Plat principal et garniture	Groupe d'aliments	Constituant alimentaire principal	Rôle dans l'organisme (un seul rôle)
Sauté de veau			
Pommes vapeur			

1.2. A partir du menu du jour, proposer une entrée et un dessert pour que ce repas soit équilibré.

- Entrée :
- Dessert :

CAP RESTAURANT	S90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 7/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Le tableau suivant indique les quantités des constituants alimentaires qui permettent de calculer la valeur énergétique des aliments.

Aliments (pour 100g)	Protides g	Glucides g	Lipides g	Vitamine C mg
Veau	19	0	5	1,5
Pomme de terre	2	20	0	14

1.3. Calculer la valeur énergétique apportée par 100 g de veau à l'aide du tableau ci-dessous.

	Protides	Glucides	Lipides
Quantité dans 100 g			
Valeur énergétique apportée par 1g de constituant			
Valeur énergétique pour 100g			

Valeur énergétique totale (unité exigée) :

1.4. Préciser le rôle de la vitamine C dans l'organisme :

.....

1.5. Lors de la préparation du sauté de veau, plusieurs modifications physico-chimiques interviennent sur les constituants alimentaires. Citer pour les 3 constituants alimentaires ci-dessous une modification physico-chimique.

Constituant alimentaire	Modification physico-chimique
Protides	
Lipides	
Glucides	

CAP RESTAURANT	S90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 8/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2. Sciences appliquées à l'hygiène (10,5 points)

Avant de commencer vos tâches, Madame Delvaux vous rappelle les règles fondamentales d'hygiène dans le domaine de la restauration.

En cuisine, se laver les mains est essentiel

Au début de l'été, des cas de fièvre typhoïde ont été signalés à l'Institut de Veille Sanitaire (InVS) chez des franciliens. Fait curieux : aucun de ces malades n'avait effectué de voyage dans un pays où la typhoïde sévit encore de façon permanente. Par contre, tous avaient fréquenté un même restaurant parisien situé dans le 7^{ème} arrondissement. L'enquête diligentée par l'InVS a révélé qu'un des cuisiniers du restaurant était « porteur sain » du microbe responsable de la typhoïde, *Salmonella Typhi*. Hélas, il était chargé de préparer les plats non cuits (salades, tartares, etc.) et probablement par manque d'hygiène (lavage des mains insuffisant) contaminait ses préparations.

Le microbe est habituellement détruit par la cuisson, mais puisqu'il s'agissait de plats crus la transmission aux clients du restaurant a été rapide.

Ce nouvel exemple de TIAC rappelle, une fois de plus, qu'il est essentiel de se laver soigneusement les mains après chaque passage aux toilettes, avant chaque préparation d'aliments et avant chaque repas. Elle illustre aussi un adage bien connu des critiques gastronomiques : la qualité d'un restaurant se juge à la façon dont sont mises en oeuvre les règles d'hygiène.

Source : Ministère de la Santé et des Solidarités,
http://www.invs.sante.fr/publications/2004/typhoide_paris/typhoide_paris.pdf Source pdf.

2.1. Donner la signification du sigle « T.I.A.C. ».

T..... I..... A..... C.....

2.2. Nommer le micro-organisme à l'origine de cette TIAC.

.....

2.3. Définir la notion de porteur sain.

.....

.....

2.4. Citer l'institution à prévenir en cas de TIAC.

.....

CAP RESTAURANT	S90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 9/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Avant de commencer votre service, Madame Delvaux vous demande d'entretenir la salle de restaurant selon le plan de nettoyage et de désinfection ci-dessous.

Plan de nettoyage et de désinfection

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION					
Surface ou matériel à entretenir	Fréquence Quand ?	Opérations	Matériel	Rinçage	Contrôle
<i>Cuisines</i>					
Plans de travail	Après chaque activité	Nettoyer Désinfecter	Lavette	A l'eau courante	Prélèvement
Sol	Tous les jours	Nettoyer Désinfecter	Balai brosse	A l'eau courante	Visuel
Murs	Toutes les semaines	Nettoyer Désinfecter	Balai brosse	A l'eau courante	Visuel
Petit Matériel	Après chaque utilisation	Nettoyer Désinfecter	Laisser tremper dans la solution	A l'eau courante	Prélèvement
Micro-onde	Tous les jours	Nettoyer Désinfecter	Lavette	Avec une lavette humide	Visuel
Armoires frigorifiques	Toutes les semaines	Nettoyer Désinfecter	Lavette	A l'eau courante	Visuel
Sanitaires	Tous les jours	Nettoyer Désinfecter	Lavette	A l'eau courante	Visuel
<i>Salle de restaurant</i>					
Sol	Après chaque service	Nettoyer	Balai brosse	A l'eau courante	Visuel
Vitrine réfrigérée	Après chaque service	Nettoyer Désinfecter	Lavette	Avec une lavette humide	Prélèvement
Vitres	Toutes les semaines	Nettoyer	Mouilleur raclette	Non	Visuel
Sanitaires	Après chaque service	Nettoyer Désinfecter	Lavette	Avec une lavette humide	Visuel
<i>Local poubelle</i>					
Sols	Tous les jours	Nettoyer Désinfecter	Balai brosse	A l'eau courante	Visuel
Murs	Toutes les semaines	Nettoyer Désinfecter	Balai brosse	A l'eau courante	Visuel
Conteneurs	Toutes les semaines	Nettoyer	Balai brosse	A l'eau courante	Visuel

2.5. Nommer le(s) produit(s) nécessaire(s) pour entretenir la vitrine réfrigérée.

.....

2.6. Justifier l'intérêt du rinçage.

.....

.....

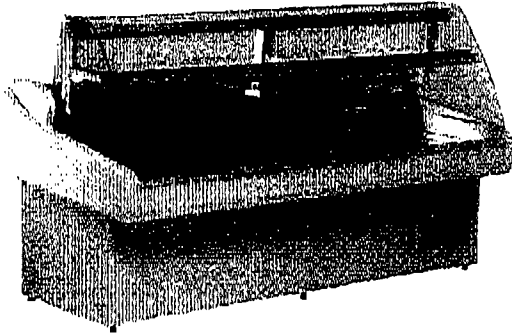
2.7. Préciser quel type de contrôle il sera nécessaire de réaliser.

.....

CAP RESTAURANT	S90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 10/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Présentation des entrées en salle.



Pour préparer le buffet, M. Antoine vous demande de présenter les entrées froides dans une vitrine réfrigérée.

2.8. Justifier l'emploi d'une vitrine réfrigérée pour la présentation des entrées froides.

.....
.....

En fin de service, il vous reste 5 assiettes de crudités, 3 œufs mimosa et 3 tranches de jambon de pays en vitrine.

2.9. Indiquer quelles entrées peuvent être conservées pour un prochain service. ▶

.....
.....

CAP RESTAURANT	S90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 11/16

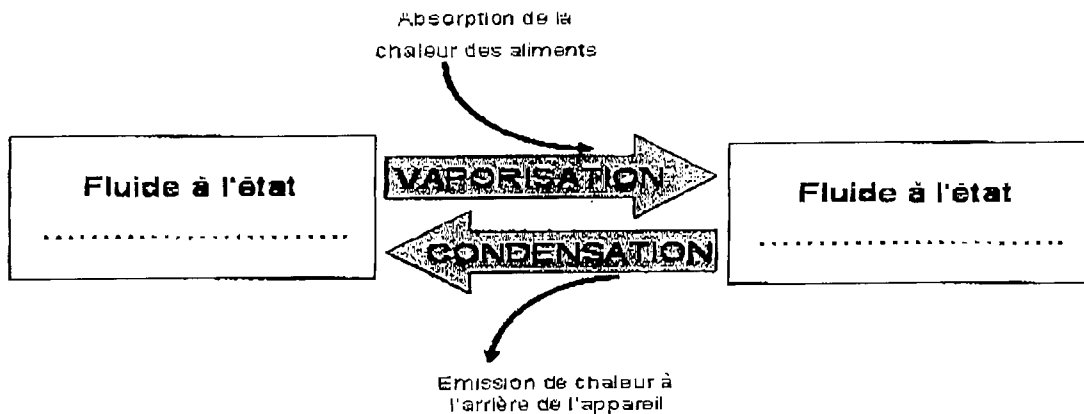
TEXTE DE L'ÉPREUVE

3. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et à la prévention des risques professionnels (11.5 points)

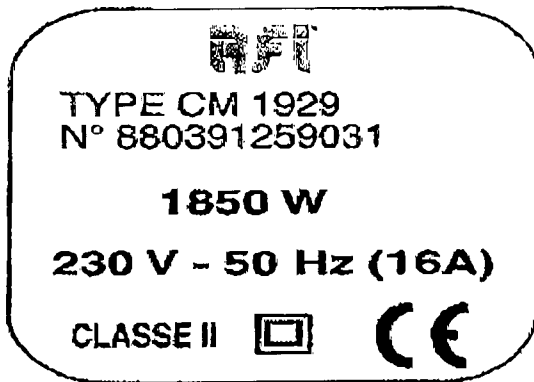
Caractéristiques techniques de la vitrine réfrigérée

Les appareils producteurs de froid utilisent les propriétés de changement d'état de fluides frigorigènes pour refroidir les aliments.

3.1. Compléter le schéma suivant en indiquant l'état du fluide frigorigène à l'intérieur de l'appareil.



Derrière la vitrine réfrigérée est fixée la plaque signalétique suivante. ▶



3.2. Indiquer la puissance de cet appareil (valeur et unité).

.....

3.3. Citer 2 risques liés à l'utilisation de matériel électrique.

.....

.....

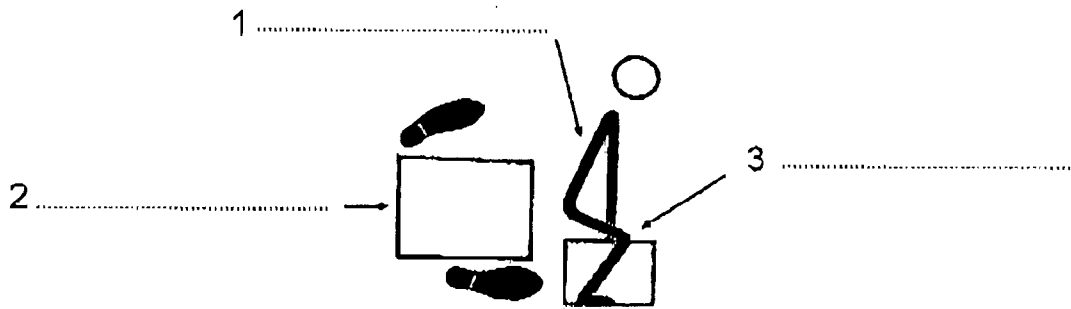
CAP RESTAURANT	S90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 12/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3.4 Nommer les dispositifs de sécurité suivants et relier chaque dispositif à son rôle.

Dispositifs	Nom	Rôle
 •	• Coupe automatiquement l'alimentation en électricité à la moindre fuite de courant (court circuit, électrisation)
 •	• Evacue le courant électrique vers le sol en cas de défaut d'isolement
 •	• Permet de couper par un geste simple et rapide l'alimentation en électricité
 •	• Fond en cas de surcharge électrique et coupe alors l'alimentation en électricité

3.5 Annoter le schéma suivant pour décrire la posture la plus adaptée pour soulever une charge lourde.



CAP RESTAURANT	S90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 13/16