

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	<input type="text"/>
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(e) à la « Brasserie-Café du Marché », place des halles 21000 DIJON. Dans le cadre de vos activités votre employeur vous demande de répondre aux questions suivantes :

Connaissance des produits

1. Les charcuteries peuvent être de plusieurs types : crues, cuites, en pâtés. Indiquer le type des charcuteries suivantes : (7 pts)

- Saucisson sec :
- Andouille de vire :
- Rillettes d'oie :
- Rosette de Lyon :
- Jambon à l'os :
- Terrine de lapin :
- Saucisse de Morteau :

2. Proposer trois accompagnements d'une assiette de charcuterie. (3 pts)

-
-
-

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2011
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page : 1/8

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Services des mets et des boissons

3. Distinguer à l'aide d'une croix les eaux plates des eaux gazeuses. (3 pts)

Marque	Eau plate	Eau gazeuse
Evian		
Thonon		
Vittel		
Badoit		
San Pellegrino		
Quezac		

4. Indiquer à quelle famille appartiennent les fromages A.O.C. suivants : (3 pts)

Famille	Fromages
	Chaource
	Epoisses
	Fourme d'Ambert
	Ossau Iraty
	Comté
	Pouilly Saint Pierre

5. Indiquer les ingrédients des cocktails suivants : (3 pts)

- Blue Lagoon : -----
- Florida : -----
- Irish Coffee : -----

Réglementation

6. Un jeune homme de 16 ans se présente accompagné de ses parents. L'adolescent vous commande un kir. Etes vous autorisé(e) à le servir ? (1 pt)

OUI

NON

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2011
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page : 2/8

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

II. ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE

La brasserie dans laquelle vous travaillez propose une formule entrée / plat / dessert à 15 €. Un client vous demande de le conseiller dans son choix pour construire un menu équilibré.

<u>Formule à 15€</u>		
<u>Entrées :</u>	<u>Plats :</u>	<u>Desserts :</u>
Assiette de charcuteries <i>ou</i>	Filet de rouget et riz sauvage <i>ou</i>	Fondant au chocolat <i>ou</i>
Chèvre chaud accompagné d'une salade verte <i>ou</i>	Poulet rôti et ses légumes poêlés <i>ou</i>	Fromage + salade de fruits frais <i>ou</i>
Assiette de crudités <i>ou</i>	Pavé de bœuf accompagné de frites	Pomme cuite <i>ou</i>
Œuf poché à la tomate		Eclair au chocolat

2.1 Composer un menu équilibré pour votre client. (1,5 pt)

Entrée	Plat	Dessert
.....

2.2 Nommer le groupe d'aliments auquel appartient chacun des aliments suivants. (2 pts)

Aliments présents à la carte	Groupes d'aliments
Pomme cuite
Chèvre chaud
Filet de rouget
Riz sauvage

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Le fromage est un aliment riche en calcium.

2.3 Indiquer le rôle principal du calcium dans l'organisme.

(1 pt)

Pour réaliser la crème pâtissière garnissant les éclairs au chocolat, le cuisinier a utilisé du lait UHT.

2.4 Indiquer l'action de la stérilisation sur les micro-organismes.

(1 pt)

L'emballage comporte la mention « A consommer de préférence avant le 22/08/2011 ».

2.5 Indiquer le type de date présente sur ce lait en entourant la bonne réponse.

(0,5 pt)

• DLC

• DLUO

2.6 Indiquer le lieu où doivent être stockés les éclairs au chocolat en fin de préparation.
Justifier votre réponse.

(1 pt)

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2011
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page : 4/8

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Votre employeur souhaite réaliser des économies d'énergie. Il vous demande de remplacer toutes les ampoules à incandescence de la brasserie par des ampoules « basse consommation ». Les informations mentionnées sur l'emballage vous sont présentées ci-dessous.

**15W – Culot E27
220V / 230V – 50/60Hz
3000°K – 830 Lumen**

- Durée de vie de 8 ans, basée sur une moyenne d'utilisation de 3 heures par jour. 80% d'économie d'énergie par rapport à une ampoule classique à incandescence à flux lumineux égal.
- Très bon rendu des couleurs.
- Ne fonctionne pas sur variateur de lumière.

2.7 Indiquer l'économie d'énergie réalisable avec ce type d'éclairage. (0,5 pt)

2.8 Compléter le tableau suivant en vous aidant des informations présentes sur l'emballage des ampoules.

(1 pt)

Grandeurs électriques mesurées	Tension
Unités	Watt

2.9 Citer une précaution que vous devez prendre avant de changer les ampoules. (0,5 pt)

2.10 Nommer deux éléments d'une installation électrique permettant d'assurer la sécurité des personnes.

(1 pt)

- -----
- -----

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

III ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

Actuellement en stage au sein de la brasserie-café du marché, le gérant M. Duranti vous communique deux dossiers à traiter.

Environnement économique et juridique (4,5 pts)

1. Après analyse du **document 1**, compléter le **document 2**. (2,5 pts)

Document 1

Brasserie Café du marché
Brasserie SARL au capital de 15 000 €
Place des Halles 21000 Dijon
Tél : 03 65 76 98 90 Fax : 03 65 76 98 98
info@brassseriedumarche.fr
RCS DIJON B 340 396 543

Document 2

<u>Raison sociale</u> : _____
<u>Siège social</u> : _____
<u>Activité</u> : _____
<u>Forme juridique</u> : _____
<u>Capital</u> : _____

2. A partir de chacune des situations ci-dessous, identifiez le partenaire économique de la Brasserie du marché en cochant la case correspondante. (2 pts)

Situation 1

Le serveur apporte la note à **M. Dupond**. **M Dupond** est :

- Etat Organisme sociaux Fournisseur Salarié Client Banque

Situation 2

La brasserie du marché verse à **M. ROY**, chef cuisinier son salaire du mois de mai. **M.ROY** est :

- Etat Organisme sociaux Fournisseur Salarié Client Banque

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2011
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page : 6/8

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Situation 3

La brasserie du marché achète à la société *Meuble Confort* des chaises et des tables pour l'aménagement de la nouvelle salle de restaurant. *Meuble Confort est* :

- Etat Organisme sociaux Fournisseur Salarié Client Banque

Situation 4

La brasserie du marché adresse au *trésor public* (au centre des impôts) la déclaration de TVA.

Le trésor public est :

- Etat Organisme sociaux Fournisseur Salarié Client Banque

Environnement social - Le bulletin de salaire (5,5 pts)

Après avoir analysé le document 3, bulletin de salaire, il vous demande de répondre aux questions notées ci-dessous.

3. Quel est l'emploi du salarié ? (0,5 pt)

4. Quel est le montant du salaire brut ? (1 pt)

5. Quel est le montant du salaire net ? (1 pt)

6. Comment le salaire net est-il calculé ? (1 pt)

7. Quel montant percevra-t-il ? à quoi correspond-il ? (1 pt)

8. Comment sera versé le salaire et à quelle date ? (1 pt)

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2011
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page : 7/8

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Document 3 bulletin de salaire

BULLETIN DE PAIE (à conserver sans limitation de durée)					
Employeur			Salarié		
Nom ou raison sociale : Brasserie du marché			Nom prénom : Legrand Arnaud		
Adresse : Place des halles 21000 Dijon			Adresse : 10 rue de Bourgogne 21000 Dijon		
N° Siret : 340 396 543			N° SS : 1861214187567		
N° URSSAF : 20566756678			Emploi : <i>Serveur</i>		
			Niveau : 2		Echelon : 1
convention collective : CHR du 30 avril 1997, avenants n°2 et 2 bis du 5 février 2007.					
Période du : 01/05/11 au 30/05/11			Mode de paiement : Virement le 01/06/11		
Salaire	Nbre heures	Taux horaire		Montant (€)	
Salaire de base	151,67	8,92		1352,90	
Heures supplémentaires à 10 %	17,33			170,04	
Heures supplémentaires à 20 %				0,00	
Heures supplémentaires à 50 %				0,00	
Avantages en nature nourriture	22	3,31		72,82	
Indemnités compensatrice nourriture	22	3,31		72,82	
Avantage en nature logement				0,00	
Absences					
Salaire brut				1668,58	
Cotisations sociales		Part employeur		Part salariales	
	Bases	Taux %	Montant (€)	Taux %	Montant (€)
CSG (déductible)	1483,72		0,00	5,10	75,67
CSG + CRDS (HS déductibles)	164,94			8,00	13,20
CSG (non déductible)	1483,72		0,00	2,90	43,03
SS maladie	1668,58	12,80	213,58	0,75	12,51
SS vieillesse plafonnée	1668,58	8,30	138,49	6,65	110,96
SS vieillesse déplafonnée	1668,58	1,60	26,70	0,10	1,67
Contribution autonomie solidarité	1668,58	0,30	5,01		0,00
Accident du travail	1668,58	2,20	36,71		0,00
Allocations familiales	1668,58	5,40	90,10		0,00
Retraite complémentaire	1668,58	3,75	62,57	3,75	62,57
Assurance chômage	1668,58	4,00	66,74	2,40	40,05
AGFF	1668,58	1,20	20,02	0,80	13,35
FNGS	1668,58	0,40	6,67		0,00
SS Fnal	1668,58	0,10	1,67		0,00
Taxe d'apprentissage	1668,58	0,50	8,34		0,00
Taxe additionnelle	1668,58	0,18	3,00		0,00
Participation formation continue	1668,58	0,55	9,18		0,00
Prévoyance	1668,58	0,40	6,67	0,40	6,67
Total retenues			695,46		379,68
Réduction Fillon :			305,70		
Réduction A.N.			40,92		
Salaire net					1288,90
Net imposable					1118,86
Prime de transport					
Avantage en nature					-72,82
Avantage logement					
Salaire net à payer					1216,08

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2011
Epreuve EPI : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page : 8/8