

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
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 <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

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.

CAP RESTAURANT

EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE

Le dossier comporte trois parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages à rendre
1	Technologie de service	32 pts	de 2/21 à 9/21
2	Sciences appliquées	32 pts	de 10/21 à 17/21
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	de 18/21 à 21/21

Observations :

- 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.

CAP RESTAURANT	Code : 12077	Session 2012	SUJET
EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 H	Coefficient :	Page 1/21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	Les Temps Modernes
Forme	EURL
Au capital de	10 000 euros
Adresse	82 Rue du commerce 44000 – NANTES
Gérant	Monsieur CHAPELIN
Activité	Restaurant
Code NAF – (APE)	5610 A
SIREN	453 502 172

Le restaurant « Les Temps Modernes » est situé à Nantes. Le chef y propose une cuisine originale autour des produits du terroir. La capacité d'accueil de la salle de restaurant est de 40 couverts. Vous êtes embauché(e) comme commis de restaurant. M. CHAPELIN, directeur de restaurant, vous confie au maître d'hôtel afin de vous faire découvrir l'entreprise et de vérifier vos compétences professionnelles.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1. Les locaux, le mobilier et le matériel

7 points

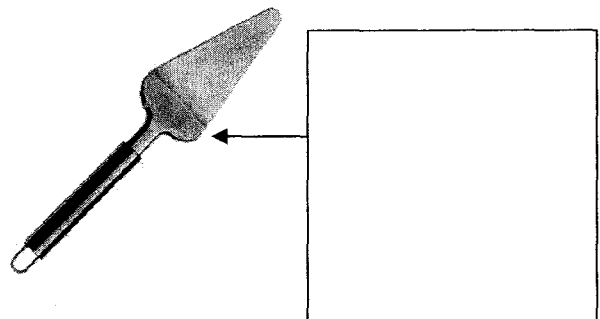
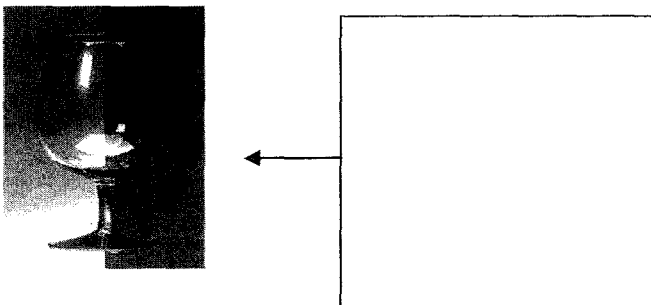
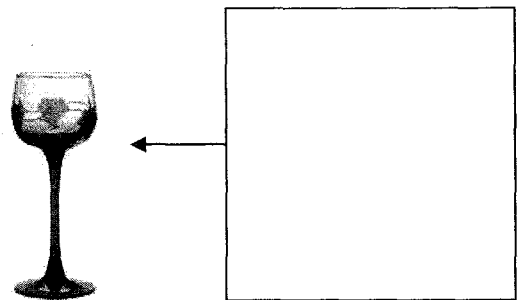
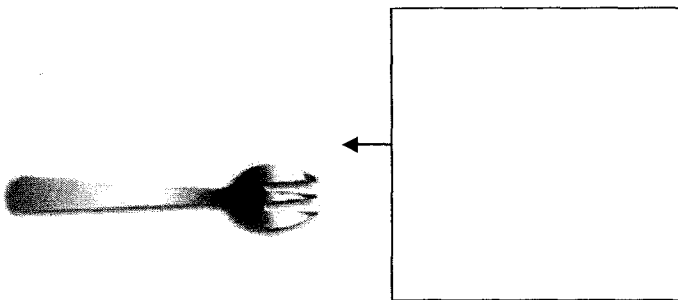
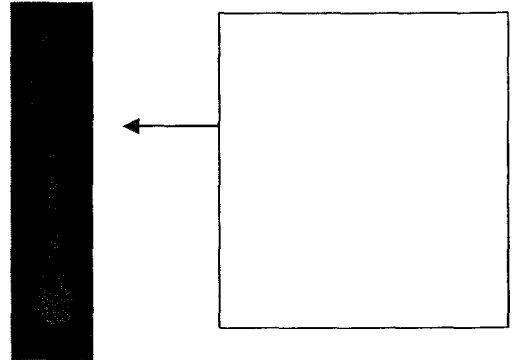
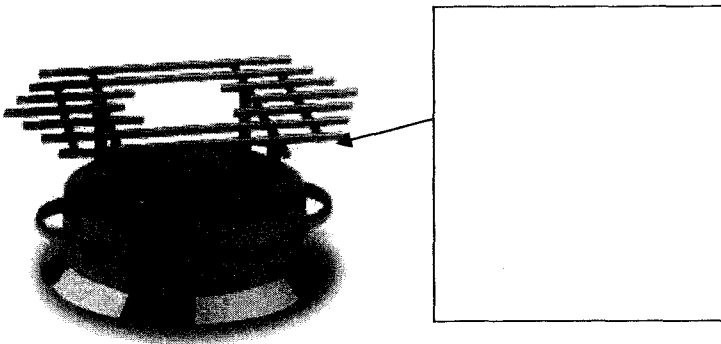
1.1 Le maître d'hôtel vous fait visiter les différents locaux et vous demande d'identifier leur fonction principale. **A partir de la liste ci-dessous, indiquer, dans le tableau ci-dessous, le nom du local ou mobilier où chaque matériel est rangé.**

*Les vestiaires - La verrerie ou l'office - La caisse ou la réception
La cave - La console - La plonge-vaisselle - La lingerie - Le bar*

Produits/Matériels	Nom du local ou mobilier
Vins, alcools, eaux minérales en bouteille	
Toutes les catégories de couverts et assiettes	
Shakers, tasses et sous-tasses à café, tirage pression	
Lave-verres, rangement des verres à vin du restaurant	
Nappes, napperons, serviettes	
Bac de trempage des couverts, paniers de lavage des assiettes	
Calculatrice, porte-facture, tampon à l'ordre du restaurant	
Casier de rangement des vêtements du personnel	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2 Votre responsable vous demande d'identifier les matériels de restaurant suivants



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Le personnel

7 points

2.1. M. CHAPELIN vous présente quelques règles de « savoir-vivre » nécessaires à l'exercice du métier.

A partir des actions suivantes, classer dans le tableau ci-dessous les actions recommandées et celles qu'il faut éviter de faire en salle (reporter *uniquement* la lettre correspondant à l'action).

A. « Couper la parole aux clients »	D. « Avoir une tenue vestimentaire irréprochable »
B. « Ouvrir la porte aux clients en souhaitant la bienvenue »	E. « S'appuyer sur les tables ou guéridons »
C. « Se rendre disponible »	F. « S'essuyer le visage avec son linge »

Règles à respecter	À éviter en salle

2.2. Afin de mieux connaître le poste occupé par chacun des membres de la brigade de restaurant, M. CHAPELIN présente le responsable de chacune des tâches suivantes. **Citer le poste occupé par chacun de ces responsables.**

	Il effectue la mise en place du bar, il prépare les commandes clients et les cocktails.
	Il effectue l'entretien du matériel de sommellerie, il s'occupe de la prise de commande des boissons et sert les bouteilles de vin à la table du client.
	Il entretient les locaux et le matériel de restaurant, et aide le chef de rang pendant le service.
	Il vérifie la mise en place générale du restaurant avant le service, encadre toute la brigade pendant le service. Il accueille et place les clients et prend les commandes des mets.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Les boissons

8 points

3.1. Vous assistez le sommelier dans le rangement de sa cave et vous l'accompagnez chez un viticulteur. Au cours de la conversation, vous êtes amené(e) à préciser vos connaissances.

Pour chacune des affirmations, entourer la bonne réponse.

- La température idéale d'une cave centrale est de 12°C VRAI FAUX
- Le millésime est l'année de mise en bouteille d'un vin VRAI FAUX
- Les champagnes se servent entre 6 et 8 ° C VRAI FAUX
- Le phylloxera est un parasite qui s'attaque aux pieds de vigne VRAI FAUX
- Le marc est le résidu du raisin que l'on a pressé pour en extraire le jus VRAI FAUX
- Le cépage est une variété de plan de vigne VRAI FAUX
- La pellicule blanche qui se trouve sur le raisin s'appelle : les pesticides VRAI FAUX
- Le mutage consiste à additionner une quantité d'alcool pour stopper la fermentation alcoolique VRAI FAUX

3.2. Avant de stocker les boissons dans la cave centrale, le barman vous demande d'effectuer un classement des produits, dont la liste apparaît ci-dessous :

- Pineau des Charentes
- Ricard
- Armagnac
- Muscat de Rivesaltes
- Cinzano
- Grand Marnier
- Schweppes
- Vittel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Compléter le tableau ci-dessous :

FAMILLES	APPELLATIONS OU MARQUES
ABV Vermouth	
Vin de liqueur – Mistelle	
ABA Anisé	
Vin Doux Naturel	
Eau minérale	
BRSA	
Liqueur	
Eau-de-vie de vin	

4. Les fromages

7 points

Le maître d'hôtel tient à proposer un assortiment de fromages AOP pour le plateau du menu dégustation.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Compléter le tableau ci-dessous :

APPELLATIONS	LAIT	FAMILLE (Pâte et croûte)	RÉGION
	Brebis	Pâte persillée	
Brie de Meaux		Pâte molle croûte fleurie	
		Pâte persillée	Franche Comté
Munster	Vache		
	Chèvre		Centre
Beaufort	Vache		
		Pâte pressée non cuite	Rhône-Alpes

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. L'accord mets et vins

3 points

Le maître d'hôtel vous confie la carte des vins et les menus afin que vous puissiez en prendre connaissance et vous demande de lui proposer quelques accords mets et vins.

Relier par une flèche les bons accords

- | | | | |
|------------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------|
| Foie gras des Landes | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Muscadet de Sèvre et Maine |
| Brochet de Loire au beurre nantais | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Cidre du Pays d'Auge |
| Côte de veau Normande | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Sauternes |
| Crottin de Chavignol | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Champagne rosé |
| Charlotte aux Fraises | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Sancerre blanc |
| Tarte au Maroilles | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Bière Ch'ti |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1. Sciences appliquées à l'alimentation (12 points)

1.1 Le menu proposé par le chef contient principalement les aliments présents dans le tableau ci-dessous.

Retrouver le groupe d'aliments de chacun des aliments proposés.

	Aliment principal du plat	Groupe d'aliments
Entrée	Salade de poivrons grillés	
Plat / garniture	Filet de bar rôti	
	Riz au curry	
Fromage / dessert	Salade (Mesclun)	
	Fromage	
	Fraises	
	Glace à la vanille	

1.2 Le chef voudrait proposer aux clients un plat supplémentaire.

- Côtes d'agneau avec une portion de gratin dauphinois.

Une portion de 100g de gratin Dauphinois contient :

5,2 g de protides 15 g de glucides 5 g de lipides

Calculer la valeur énergétique en Kilojoules de cette portion alimentaire (indiquer les calculs et l'unité)

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 Indiquer le nom du glucide contenu dans les pommes de terre.

.....

1.4 Préciser le rôle des glucides dans l'organisme.

.....

1.5 Donner le nom de deux maladies pouvant être provoquées par une alimentation trop riche en lipides et en glucides.

.....

.....

1.6 Nommer l'aliment de ce menu le plus riche en calcium.

.....

1.7 Indiquer le rôle du calcium dans l'organisme.

.....

1.8 Pour cuire les côtes d'agneau, le chef utilise de l'huile de tournesol. Cette huile est constituée de lipides et de vitamines liposolubles.

1.8.1 Indiquer la signification du terme « liposoluble ».

.....

1.8.2 Indiquer les caractéristiques des vitamines en cochant les propositions exactes.

Les vitamines n'apportent pas d'énergie	
Toutes les vitamines sont liposolubles	
Certaines vitamines sont hydrosolubles	
Les vitamines sont détruites avec la chaleur	
1 g de vitamine libère 17 kJ	
Le manque d'une vitamine peut provoquer une maladie	
Les vitamines sont en grande quantité dans les aliments	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Sciences appliquées à l'hygiène (12 points)

Monsieur CHAPELIN vous met en garde sur les consignes d'hygiène à respecter surtout pour la mise en place du buffet froid de fruits de mer. Le non respect de ces consignes peut contaminer les produits et plus particulièrement la mayonnaise.

2.1 Définir le terme « contamination »:

.....
.....

2.2 A l'aide du texte ci-dessous, citer trois origines possibles d'une contamination de la mayonnaise lors de sa réalisation et de son stockage.

Le stockage de la mayonnaise.

La mayonnaise, stockée non protégée, peut être contaminée par des éléments de l'environnement : insectes, produits à proximité (fruits de mer contaminés), locaux ou étagères contaminés.

Un stockage trop long et / ou à une température trop élevée peut conduire à une multiplication des micro-organismes présents initialement.

La mayonnaise, servie en ramequin, circule en salle de restaurant où elle est directement exposée aux contaminations.

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

2.3 Indiquer deux gestes professionnels indispensables à effectuer pour éviter une contamination microbienne lors de sa manipulation.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En fin de journée, vous devez assurer un nettoyage complet de la salle. Vous utilisez le produit dont la fiche technique est ci-dessous pour nettoyer la surface du buffet des fruits de mer.

Fiche technique (extrait)

Destination du produit : Détergent, désinfectant pour surfaces alimentaires.

Description du produit :

- * Formulé pour le nettoyage et la désinfection des surfaces et du matériel des cuisines et restaurants.
- * Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être en contact des denrées alimentaires.

Normes :

- * Désinfectant NFT 72110
- * Activité bactéricide NFT 72151, 72301, actif sur salmonelles et listéria.
- * Fongicide T 72301 sur candida albicans.

Conseils d'utilisation

- * Nettoyage et désinfection des surfaces.
- * Couvrir ou mettre à l'écart tous les aliments. Pulvériser le produit directement sur les surfaces à nettoyer (ou sur une chiffonnette pour les petites surfaces).
- * Laisser agir le produit pendant 5 minutes.
- * Rincer à l'eau claire.

Sécurité / législation

- * Réservé à un usage professionnel.
- * Conserver hors de la portée des enfants.
- * Corrosif.
- * Nocif en cas d'ingestion.
- * Provoque des brûlures.
- * En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau.
- * Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection pour le visage et les yeux.
- * En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin.
- * Respecter les conditions d'emploi.
- * Conserver à l'abri du gel.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4 Relever les deux actions principales de ce produit.

.....

.....

.....

2.5 Après lecture de la fiche technique du produit, indiquer par une croix si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses.

AFFIRMATIONS	VRAI	FAUX
Il faut rincer le buffet avec de l'eau à la fin du nettoyage.		
Le produit détruit les moisissures.		
Le produit n'a aucune action sur les bactéries.		
Le produit peut être manipulé sans précaution particulière.		
Le temps d'action est de 5 minutes.		
Il faut diluer le produit avec de l'eau chaude.		

2.6 Définir les termes suivants.

Le nettoyage :

.....

.....

La désinfection :

.....

.....

2.7 Nommer les quatre paramètres d'efficacité d'un détergent.

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.8 Citer trois précautions à prendre lors de l'utilisation de ce produit.

.....

.....

.....

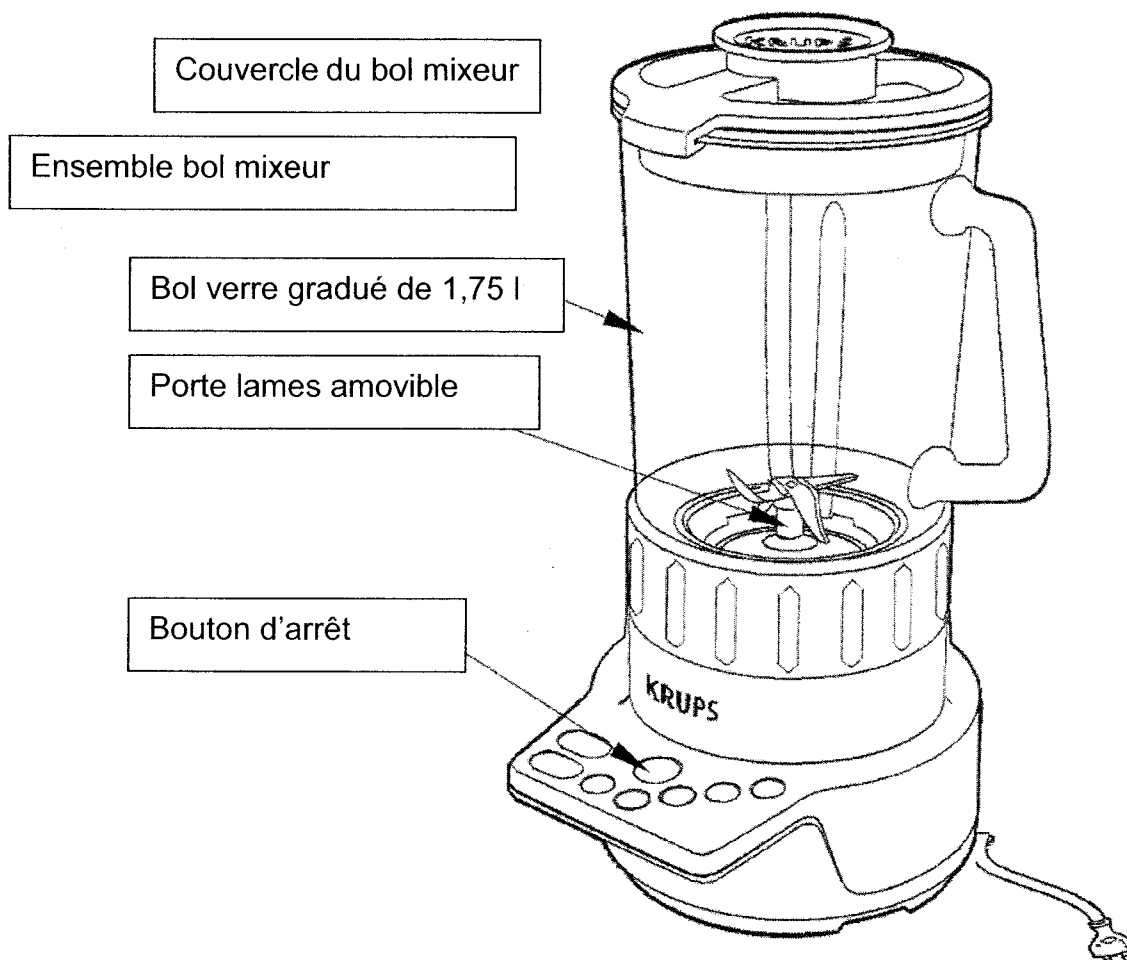
.....

.....

3. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et sécurité (8 points)

La mayonnaise est montée au bol mixeur. Lors de l'utilisation de l'appareil, un certain nombre de règles élémentaires doivent être respectées pour assurer la sécurité de la personne et préserver l'appareil.

Schéma de l'appareil :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.1 Reporter les « M » listés face à chaque consigne proposée dans le tableau. *Main d'œuvre – Matière première – Méthode – Matériel – Milieu.*

Extrait des consignes d'utilisation :	Méthode des 5 M
Utilisez toujours votre bol mixeur avec son couvercle correctement positionné sur le bol verre
Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées KRUPS adaptés à votre bol mixeur.
Lire la notice avec soin avant toute utilisation et démontage.
Utiliser votre bol mixeur sur une surface plane, propre et sèche.
Vérifier qu'aucune coquille d'œuf ne soit présente dans le bol.

3.2 L'utilisation d'un bol mixeur nécessite un lavage méticuleux précédé du démontage des pièces principales. Le fabricant du bol mixeur donne la consigne suivante : « Débranchez toujours votre bol mixeur lorsque vous le nettoyez ».

Désigner les deux risques que cette consigne permet d'écarter. (cocher les propositions retenues)

- Risque chimique (brûlure, intoxication...)
- Risque électrique (brûlure, électrisation, électrocution....)
- Risque mécanique (écrasement, coupure....)
- Risque microbiologique (infection, intoxication...)

3.3 Entourer, sur le schéma du bol mixeur, les deux éléments dangereux de l'appareil.

Sur la fiche signalétique de l'appareil, vous lisez les indications suivantes :

600 W - 8 vitesses – 1,5 l – 220 V

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4 Retrouver la signification des indications :

<i>Indication</i>	<i>Unité en toutes lettres</i>	<i>signification</i>
600 W		
220 V		

En démontant le bol mixeur pour le nettoyer, vous vous coupez à la main avec les lames de l'appareil. Vous saignez beaucoup.

3.5 Relier les mesures préventives proposées aux types de mesures auxquelles elles appartiennent .

Mesures proposées :

- | | | | |
|---|---|---|---------------------|
| Former le personnel à l'utilisation de machines tranchantes . | • | • | Mesure individuelle |
| Afficher des conseils de sécurité . | • | • | Mesure collective |
| Mettre à disposition une armoire ou une trousse à pharmacie en cuisine. | • | | |

3.6 Cocher le ou les numéros à composer dans une situation de coupure grave.

Police : 17

SAMU : 15

Pompier : 18

Numéro d'urgence (portable) : 112

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1. Environnement social (5 points)

Monsieur CHAPELIN, responsable de la restauration, doit élaborer le planning des congés d'été de ses salariés. Ainsi, il s'interroge sur le nombre de jours de congés payés à accorder. Vous prenez connaissance d'un extrait de la Convention Collective Nationale des CHR.

Les congés payés

Tout salarié qui justifie d'un temps de travail chez le même employeur équivalent à un mois de travail effectif a droit à 2,5 jours ouvrables de congés payés par mois de travail effectif.

La période de référence pour le calcul de ce congé court du 1^{er} juin au 31 mai de l'année suivante quelque soit la date d'embauche ou la date des dernières vacances.

L'employeur établit le tableau des départs en congé en fonction des nécessités du service, de la situation de famille, de l'ancienneté après consultation des intéressés et des délégués du personnel. Ce tableau est affiché un mois avant le premier départ.

Le congé principal doit être fixé entre le 1^{er} mai et le 31 octobre de chaque année.

Article 23 de la CCN des CHR du 30/04/1997

1.1– Donner la signification du sigle CHR :

.....

.....

1.2– Citer la période de référence pour le calcul des congés payés de **2012** :

.....

.....

1.3– Eric, sommelier, est dans l'entreprise depuis le 1^{er} avril 2012. Déterminer le nombre de mois travaillés par Eric durant la période de référence sachant qu'il n'a pas eu d'absence.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4– Calculer le nombre de jours de congés payés auquel aura droit Eric en 2012. Justifier votre calcul.

.....

.....

2. Environnement commercial (6 points)

Monsieur CHAPELIN vous charge également de la tenue des différents stocks du restaurant « Les temps Modernes ». La méthode utilisée est le Premier Entré - Premier Sorti (PEPS). Les différents mouvements de stocks sont déjà reportés sur la fiche de stock.

2.1 – Compléter la fiche de stock pour la première quinzaine du mois de mai 2012 :

Lait UHT ½ écrémé Montaigu Le Litre

Méthode du « Premier Entré Premier Sorti »

Dates	Libellés	Entrées			Sorties			Stocks		
		Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant
01/05	En stock							28	0,55	
02/05	BS n°95				16					
05/05	BE n°28	17	0,50							
08/05	BS n°96				14					
12/05	BS n°97				5					
15/05	BE n°29	32	0,52							

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2– Citer la catégorie de produits adaptée à la méthode PEPS :

.....
.....

2.3– Indiquer une autre méthode de valorisation des stocks.

.....
.....

3. Environnement juridique (5 points)

A partir de la mise en situation professionnelle et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

3.1– Indiquer le statut juridique du restaurant « Les Temps modernes »:

.....
.....

3.2– Donner la signification du sigle EURL :

.....
.....

3.3– Déterminer à quoi correspond le capital de 10 000 euros :

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4- Indiquer le niveau de responsabilité du gérant dans une EURL :

.....
.....

3.5- Préciser le numéro de registre de commerce et des sociétés du restaurant
« Les Temps Modernes »:

.....
.....