

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>		
NE RIEN ÉCRIRE	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>		

Appréciation du correcteur :			
			NOTE : <input type="text"/>

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

TABLEAU RECAPITULATIF

MATIERES COMPOSANT L'ÉPREUVE ECRITE	NOTE OBTENUE	BAREME FINAL
1 ^{ère} partie-technologie professionnelle	/20	/4
2 ^{ème} partie-environnement scientifique	/10	/2
3 ^{ème} partie-environnement économique, juridique et social	/12	/2
NOTE GLOBALE DE L'ÉPREUVE ECRITE		/8 (arrondir au ½ pt supérieur)

I. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Vous êtes serveur dans la Brasserie « Au Bonheur des Dames » grand place à LILLE, on vous demande de traiter les trois dossiers pour tester vos connaissances dans l'éventualité de prendre une nouvelle responsabilité au sein de la Brasserie.

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2012
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page : 1/11

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1. Vous consultez le planning hebdomadaire du personnel de salle. Vous apparaissez en tant que chef de rang 1. Vous occupez le poste de maître d'hôtel lorsque celui-ci est en repos.

POSTES	NOM	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Maître d'hôtel 1	GAILLARD ANDRE	R	10/19	10/19	10/19	10/19	10/18	R
Chef de rang 1	VOUS	7/16	R	R	7/16	7/16	7/16	7/15
Chef de rang 2	PUXEDU SYLVANA	10/19	10/19	10/19	R	R	10/19	10/18
Commis 1	TEXIER FRANCOISE	10/19	R	R	10/19	10/19	10/19	10/18
Commis 2	BOULET JEAN	R	7/15	7/16	7/16	7/16	7/16	R
Barman	MAZERI SAMIR	7/16	7/16	7/16	R	R	7/16	7/15

R = repos

- 1.1 Préciser l'heure à laquelle vous débutez lundi ?

.....

- 1.2 Identifier le maître d'hôtel qui travaille le jeudi ?

.....

- 1.3 Identifier vos jours de repos ?

.....

- 1.4 Repérer les 2 journées où vous occupez la fonction de maître d'hôtel ?

.....

2. Donner les 2 conditions d'ouverture d'un café brasserie pour l'exploitant et l'établissement, en renseignant le tableau ci dessous.

Concernant l'exploitant	Concernant l'établissement
-	-
-	-
-	-

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3. Indiquer six ingrédients (hors assaisonnement) entrant dans la composition de la salade niçoise.

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

4. Vous proposez à la brasserie une assiette de fromages :
Citer le lait d'origine du fromage et la région.

Nom de fromage	Lait de vache	Lait de brebis	Lait de chèvre	Région de production
<i>Exemple : Camembert de Normandie</i>	<i>X</i>			<i>Normandie</i>
Roquefort				
Brie de Meaux				
Chavignol				
Bleu d'Auvergne				
Comté				

5. Le patron de la brasserie se pose des questions, identifier la bonne réponse en entourant « oui » ou « non » :

J'ai le droit de vendre de la bière avec une Licence 2.	OUI	NON
J'ai le droit de servir à boire à un client qui paye à crédit (en fin de mois par ex).	OUI	NON
Jouer à des jeux d'argent comme le poker dans un débit de boisson est autorisé.	OUI	NON
Un client a le droit de fumer en terrasse si elle est découverte.	OUI	NON
J'ai le droit de servir un panaché à un mineur de 17 ans.	OUI	NON

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

II. ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE

A l'office de la brasserie, vous êtes en charge de la préparation des différentes salades, notamment la salade landaise dont la composition est la suivante : salade verte, oeufs, gésiers, tomate, fromage, croûtons de pain et vinaigrette.

1. Nommer deux contrôles devant être effectués à la réception des œufs.

.....
.....

2. Sur l'étiquette des œufs, différentes informations sont mentionnées (**annexe 1**).

- 2.1 Sur l'**annexe 1**, relever la DLUO.

.....

- 2.2 Décoder le sigle DLUO.

.....

- 2.3 Cocher la bonne réponse en vous aidant de l'étiquette de l'**annexe 1**.

Les œufs doivent être conservés par : Congélation
 Réfrigération
 Pasteurisation

- 2.4 Relier entre eux la technique de conservation et son effet sur le développement microbien.

Surgélation	#	#	Ralentit le développement des microbes
Congélation	#	#	Elimine les microbes
Réfrigération	#	#	Stoppe le développement des microbes
Pasteurisation	#		

- 2.5 Nommer le groupe alimentaire auquel appartiennent les œufs.

.....

- 2.6 Citer le constituant alimentaire principal de ce groupe alimentaire et donner son rôle.

.....

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2012
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page : 4/11

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2.7 Calculer la valeur énergétique de 100 g d'œufs dont la composition est donnée dans l'annexe 2. Détailler les calculs.

3. A l'office de la brasserie, vous utilisez un four à micro-ondes dont voici la plaque signalétique.

Modèle TX – 2067	
50Hz	220V
900W	16A

3.1 Compléter le tableau suivant en décodant la plaque signalétique.

Grandeurs électriques	Unités	Indications de la plaque signalétique
Puissance		900W
	Ampère	
Tension		220V

Le four à micro-ondes est branché à une prise de terre.

3.2 Citer le rôle de la prise de terre.

.....

3.3 Citer une précaution à prendre avant de nettoyer le four à micro-ondes.

.....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

4. Pour nettoyer le four à micro-ondes, vous utilisez un détergent-désinfectant. Le pictogramme de danger irritant est présent sur l'étiquette.

4.1 Dessiner ce pictogramme.

4.2 Citer une précaution à prendre pour utiliser ce produit en toute sécurité.

.....

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2012
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page : 6/11

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE 1

A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE (ou DCR) : →

A CDS DE 24/09 PONDU LE : 27/08 FR2818501
PREF AV: LOT-BEL: 01

Les Beaux œufs

de nos villages

L'Œuf
de nos Villages

PRIX CHOC

30 ŒUFS FRAIS DATES DU JOUR DE PONTE

Service consommateurs
L'ŒUF DE NOS VILLAGES
CS 77216
35172 BRUZ CEDEX
N° AZUR : 0 810 903 490

AM

Emballage bio-dégradable recyclable

Œufs de poules élevés en cage. Code commençant par 3 sur l'œuf.

A conserver au réfrigérateur après achat

3 4 14280 009306 >

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2012
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page : 7/11

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE 2

valeurs nutritionnelles		
valeurs nutritionnelles moyennes pour	100g (jaune + blanc)	2 œufs environ 116g (dont jaune + blanc = 104g)
valeur énergétique	606 kJ (soit 146 kcal)	630 kJ (soit 152 kcal)
Protéines	12,5g	13g
Glucides dont sucres	0,3g 0,3g	0,3g 0,3g
Lipides dont acides gras saturés	10,5g 3,1g	10,9g 3,2g
Fibres alimentaires	0g	0g
Sodium équivalent en sel	0,13g 0,33g	0,14g 0,34g

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

III ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

Vous êtes en période de formation au sein de la brasserie AU BONHEUR DES DAMES à Lille. Votre tuteur, M Fritz vous pose quelques questions afin d'évaluer vos connaissances. Il met à votre disposition la fiche d'identité de l'entreprise présentée ci-dessus.

Fiche d'identité :

<p style="text-align: center;">AU BONHEUR DES DAMES</p> <p style="text-align: center;">Grand place 59 000 Lille</p> <p style="text-align: center;">Brasserie SARL au capital de 15 000 € RCS DIJON B 340 396 543</p> <p style="text-align: center;">Tél : 02 65 76 56 90 Fax : 02 65 76 56 98</p> <p style="text-align: center;">info@brasserieaubonheur.fr</p>

Environnement économique et juridique

Après avoir pris connaissance de la fiche d'identité de l'entreprise, veuillez répondre aux questions suivantes.

1. Préciser la raison sociale de cette entreprise ?

.....

2. Donner son siège social ?

.....

3. Préciser sa forme juridique ?

.....

4. Citer deux autres formes juridiques.

.....

.....

5. Donner la signification du sigle RCS en toutes lettres.

.....

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2012
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page : 9/11

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Environnement social

A présent, votre tuteur, M Fritz désire tester vos connaissances en droit social. Il vient d'éditer un document sur les conventions collectives et il vous communique un extrait du bulletin de salaire d'un de ses serveurs. Il vous demande d'en prendre connaissance afin de répondre aux questions notées ci-après.

Convention collective

Mis à jour le 02.05.2008 par La Documentation française

....

Définition : Une convention collective est un acte écrit, rédigé en français, conclu entre :

- d'une part, une ou plusieurs organisations syndicales de salariés représentatives,
- d'autre part, une ou plusieurs organisations syndicales d'employeurs ou tout autre groupement d'employeurs.

...

Contenu d'une convention

Une convention collective comprend un texte de base, des avenants et accords ou annexes.

....

Elle complète les dispositions du Code du travail et les adapte aux situations particulières d'un secteur d'activité.

Elle peut comporter des dispositions plus favorables aux salariés que celles des lois et règlements en vigueur, ...

Consulter la convention

Un avis, indiquant l'existence de la convention et précisant où et dans quelles conditions elle peut être consultée, doit être affichée sur les lieux de travail.

L'intitulé de la convention doit apparaître sur le bulletin de paie des salariés.

Pour toute information, s'adresser :

- aux représentants du personnel,
- à une organisation syndicale,
- au service Info-Emploi du ministère en charge du travail.

<http://vosdroits.service-public.fr/particuliers/F78.xhtml>

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET	Session 2012
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h00	Page : 10/11

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Extrait Bulletin salaire :

BULLETIN DE PAIE (à conserver sans limitation de durée)	
Employeur	Salarié
Nom ou raison sociale : AU BONHEUR DES DAMES	Nom prénom : ARTEAU Jean
Adresse : <i>Grand Place 59000 Lille</i>	Adresse : <i>10 rue de Bourgogne 21000 Dijon</i>
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 : 01/05/12 au 01/05/12	Mode de paiement : Virement le 01/06/12

Questions convention collectives :

6. Nommer les organisations impliquées dans l'établissement d'une convention collective.

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

7. Préciser le rôle de la convention collective.

.....
.....

8. Cocher la bonne réponse.

Les textes de la convention collective sont :

défavorables aux salariés favorables aux salariés Justifier votre réponse.

.....
.....

9. Indiquer comment les salariés de la brasserie peuvent se procurer la convention collective relative à leur profession ?

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

10. Citer la convention collective applicable aux employés de la brasserie au bonheur des dames.

.....