

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Épreuve/sous épreuve :	
NOM :	
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>

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
1	Technologie de service	32 pts	de 2 à 7
2	Sciences appliquées	32 pts	de 8 à 13
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	de 14 à 16

Observations :

- Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet.
- 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 : 15035	Session 2015	SUJET
EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 1/16

Vous avez été recruté(e) par l'entreprise nommée ci-dessus pour effectuer le service de la soirée du Nouvel An en tant que serveur(se). Pour ce banquet, prévu pour 200 personnes, vos missions seront de réaliser la mise en place, d'assurer le service des mets et boissons et de participer aux rangements et nettoyages.

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	L'Hostellerie du Roi
Forme	E.U.R.L
Au capital de	10 000 €
Adresse	6 Place du Château 64000 PAU
Gérant	Monsieur LEPAGE
Activité	Hôtellerie restauration
Code NAF - (APE)	5712 A
SIREN	874 464 132

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1 - Les services particuliers - 7 points

En vue de l'organisation de la soirée, Monsieur LEPAGE vous remet un exemplaire du menu proposé et un schéma de la mise en place à prévoir. Le service se fera en banquet.

1.1 - Donner la définition du terme banquet.

Menu de la Saint Sylvestre

Kj Impérial et mises en bouche
~~~~~
 Foie gras frais de canard compotée de raisins
 Accompagné de son verre de Sauternes
~~~~~
 Grande assiette baltique
 Et son verre de Pouilly Fumé
~~~~~
 Trou normand
~~~~~
 Filet mignon de veau, jus réduit et noixettes
 Accompagné d'un verre de Fixin
~~~~~
 Trilogie de fromages affinés sur lit de mâche
~~~~~
 Assiette gourmande de l'an neuf
 (crumble, glace rhum raisin, salade de fruits exotiques)
 Et sa flûte de Moët et Chandon brut
~~~~~
 Café et mignardises

Eaux minérales Vittel et Badoit
 Soupe à l'oignon à 3h00 du matin

(Document de l'auteur)

1.2 - Pour chaque mets et boissons du menu, préciser le numéro du matériel de mise en place à utiliser.

(Document de l'auteur)



Mets / Boissons	N° image
<i>Pain</i>	11
<i>Eau minérale</i>	
<i>Foie gras de canard</i>	
<i>AOC Sauternes</i>	
<i>Grande assiette baltique</i>	
<i>AOC Pouilly Fumé</i>	
<i>Filet mignon de veau</i>	
<i>AOC Fixin</i>	
<i>Trilogie de fromages affinés</i>	
<i>Assiette gourmande de l'an neuf</i>	
<i>AOC Moët et Chandon</i>	

.....

2.3 - Quelle quantité totale de fromage doit-on mettre dans chaque assiette ?

			Région d'origine
			Lait
			Type de fromage
AOC Morbier	AOC Roquefort	AOC Valençay	

2.2 - Renseigner le tableau ci-dessous concernant la composition de la trilogie de fromages affinés.

Trilogie de fromages

- | | | | |
|-------|--------------------------|-------|--------------------------|
| | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> |

Poissons fumés

Produits d'accompagnement

2.1 - Citer trois poissons fumés ainsi que trois produits d'accompagnement entrant dans la composition d'une assiette battique.

Assiette battique

Lors de vos différentes préparations, vous vous intéressez aux différents produits composant le menu de la Saint Sylvestre.

2 - Les produits - 12,5 points

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Assiette gourmande avec sa glace rhum raisin

2.4 - Expliquer la différence entre une glace et un sorbet.

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

Assiette gourmande avec sa salade de fruits exotiques

2.5 - Citer trois fruits pouvant entrer dans la composition du dessert « Salade de fruits exotiques ».

-
-
-

3 - Les autres boissons - 11 points

3.1 - Entourer les ingrédients composant un Kir Impérial.

Cointreau - Vin blanc - Liqueur de pêche - Champagne -

Crème de framboise - Jus de citron - Crémant - Sucre de canne

3.2 - Nommer l'alcool entrant dans la composition du trou normand

.....

		AOC Moët et Chandon
		AOC Fixin
		AOC Pouilly fumé
		AOC Sauternes
<i>Régions viticoles</i>	<i>Types de vin</i>	<i>Appellations</i>

3.4 – Vous avez identifié les vins servis lors du repas. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le type de vin et la région viticole.

2				
1				
	Appellations	Eau plate	Eau gazeuse	Région de production

3.3 - Relever les deux eaux minérales proposées pour ce repas, préciser d'une croix leur nature et noter leur région de production.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 - Approvisionnement des services – 1,5 point

Pour finir, Monsieur LEPAGE insiste sur la nécessité d'appliquer les règles du tri sélectif des déchets recyclables lors des rangements et nettoyages de fin de soirée.

Relier chaque type de déchets à son container.



Déchets à base de papier



Déchets à base de verre



Déchets à base de plastique



Roquefort	Pour 100 grammes	Valeur énergétique en kJ
Glucide	2	
Lipide	32	
Protéide	19	
Total		

1.2 - Dans la trilogie de fromages figure du Roquefort.
 1.2.1 - Calculer la valeur énergétique de 100 g de fromage de Roquefort en complétant le tableau suivant.

ALIMENTS	GRUPE D'ALIMENTS	APPORT NUTRITIONNEL PRINCIPAL
Menu de la Saint Sylvestre		
Kr impérial et mises en bouche		
Foie gras frais de canard compoté de raisins		
Accompagné de son vert de Saules		
Grande assiette belge		
Et son vert de Pouilly Fumé		
Trou normand		
Filet mignon de veau, jus réduit et noisettes		
Accompagné d'un vert de Foin		
Trilogie de fromages affinés sur fil de mèche		
Assiette gourmande de l'an neuf		
(crouble, glace d'un raisin, salade de fruits exotiques)		
Et sa tige de Noël et Chandon brut		
Café et mignardises		
Eaux minérales Vidal et Badot		
Soupe à l'oignon à 300 du matin		
Salade de fruits exotiques		
Fromage		
Filet mignon de veau		
Compotée de raisins		
Foie gras		

1.1 - Indiquer dans le tableau pour chaque plat sélectionné, le groupe d'aliments et son principal apport nutritionnel.

1 - Sciences appliquées à l'alimentation - 11 points

2^{ème} PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES - 32 points

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2.2 - Les fromages sont composés de 25 à 45 % de matières grasses.

Indiquer deux conséquences sur la santé d'une alimentation trop riche en lipides.

.....
.....

1.3 - Les clients se plaignent au moment du service que les fruits de la salade de fruits exotiques ont noirci.

1.3.1 - **Identifier** le phénomène responsable de ce noircissement.

Flétrissement "

Coagulation "

Oxydation "

Solubilisation "

1.3.2 - Pour éviter le noircissement, il aurait été possible d'appliquer du jus de citron sur les fruits. **Justifier** cette technique.

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

2 - Sciences appliquées à l'hygiène - 11,5 points

Au menu de la Saint Sylvestre, il est prévu du foie gras frais de canard.

2.1 - **Énoncer** une conséquence possible de la consommation de foie gras entreposé depuis le matin à température ambiante.

.....
.....

2.2 - Lors d'une analyse microbiologique des micro-organismes ont été retrouvés sur le foie gras.

2.2.1 - **Relier** les contaminations possibles de ces préparations avec les exemples donnés.

Contamination initiale

Le serveur est porteur sain

Contamination en cours de fabrication

Les couteaux ont aussi servi à éplucher les légumes

Le foie gras est contaminé lors de l'emballage chez le producteur

			Un porteur sain héberge des micro-organismes pathogènes.
			Un porteur sain est une personne en bonne santé apparente.
			Un porteur sain peut transmettre des micro-organismes.
FAUX	VRAI	AFFIRMATION	

2.2.3 - Le serveur peut être porteur sain. Compléter le tableau suivant en cochant la réponse exacte.

.....

.....

.....

2.2.2 - Indiquer 3 mesures d'hygiène à respecter lors de la préparation et du service du foie gras.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 - La réglementation prévoit une surveillance de l'état de santé des personnels manipulant des denrées alimentaires. A l'aide du document, relever trois situations où la visite médicale est obligatoire.

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

« Aucune personne atteinte ou porteuse d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires ... Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire doit informer immédiatement son responsable de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes. »

Extrait du règlement européen n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires du Paquet hygiène

Vous êtes salariée du restaurant « L'Hôtelier du roi »

Où, mon employeur me demande de passer une visite médicale.

Vous ne présentez aucun symptôme d'infections de la peau, respiratoires ou intestinales, je vous délivre votre certificat d'aptitude à manipuler des denrées alimentaires que vous remettrez à votre employeur.

Quand aura lieu le prochain visite ?

Une fois par an si vous restez dans la même entreprise, ou lors de la reprise de votre travail après 6 mois d'interruption pour maladie ou suite à un congé de maternité.
N'oubliez pas surtout de signaler à votre employeur tout symptôme qui vous paraîtrait incompatible avec votre métier !



2.4 - Les emballages des glaces servies au repas de la Saint Sylvestre portent la mention « à consommer de préférence avant le 15/01/16 ».

2.4.1 - Indiquer s'il s'agit d'une DLUO ou d'une DLC.

2.4.2. Préciser la signification du sigle retenu.

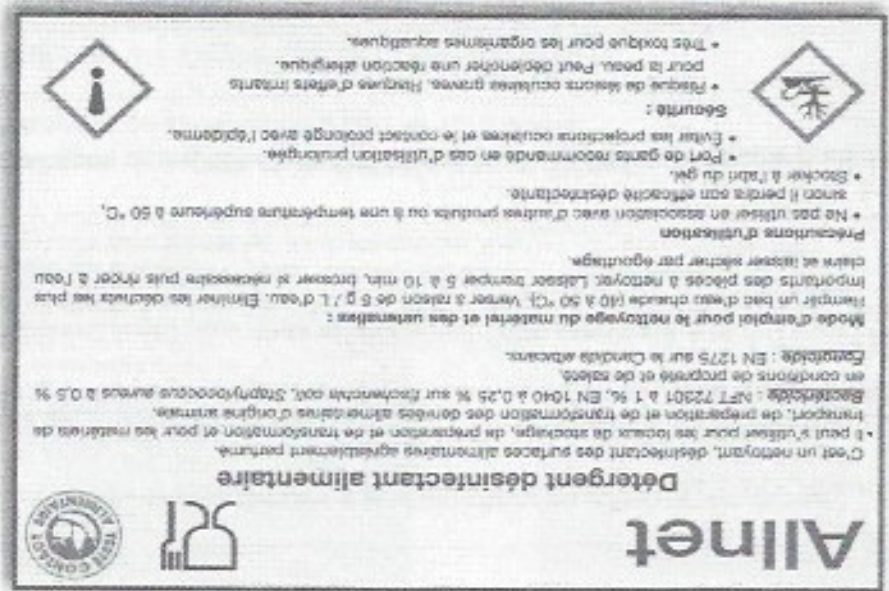
2.4.3 - Les glaces sont conservées à une température de -18°C maximum.
Justifier ce type de conservation par rapport au développement microbien.

.....
.....

			
SIGNIFICATION	PICTOGRAMME	SIGNIFICATION	PICTOGRAMME

3.1 - Cette étiquette comporte deux pictogrammes. Relever leur signification.

Source : Sciences appliquées - LANORE



Vous utilisez le produit Allnet

Après le repas de la Saint Sylvestre, monsieur LEPAGE vous demande d'assurer un nettoyage complet de l'office.

3 - Sciences appliquées aux locaux, aux équipements, à la sécurité - 9,5 points

.....

.....

2.4.5 - Enoncer un risque encouru s'il y a rupture de la chaîne du froid.

.....

.....

2.4.4 - Citer deux autres facteurs influençant la multiplication microbienne.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2 - Quatre paramètres sont à respecter pour la bonne efficacité du produit. Les relever dans l'étiquette.

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

3.3 - Ce produit est bactéricide et fongicide. Donner la définition de chaque terme.

- Bactéricide :

.....

- Fongicide :

.....

3.4 - Proposer trois mesures de sécurité liées à l'utilisation de ce produit.

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

3.5 - Proposer deux mesures de sécurité liées au stockage de ce produit.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1 - Environnement économique et juridique – 6 points

Vous prenez connaissance de l'extrait du registre du commerce et des sociétés page 2.

1.1 - Indiquer la forme juridique du restaurant. Donner la définition du sigle.

.....

.....

.....

.....

1.2 - Citer deux autres formes juridiques possibles pour une société.

.....

.....

1.3 - Compléter le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque partenaire sa qualité et son rôle.

Partenaires de l'entreprise	Qualité du partenaire	Rôle du partenaire
Credit Mutuel 64000 PAU	Client Fournisseur Banque	
SARL SMUTY Vente de boissons non alcoolisées 64000 PAU	Client Fournisseur Banque	
Association « Rock'n Pau » Réservation du banquet de la Saint Sylvestre 200 personnes	Client Fournisseur Banque	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Environnement commercial - 5 points

Monsieur LEPAGE vous demande de mettre à jour la fiche de stock des vins « AOC Sauternes ». La gestion des stocks est assurée avec la méthode P.E.P.S.

2.1 - Indiquer la signification du sigle P.E.P.S.

.....

.....

2.2 - Compléter la fiche de stocks ci-dessous en valorisant les stocks.

FICHE DE STOCKS DES VINS « AOC Sauternes » méthode PEPS										
DATE	LIBELLE	ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
		Qté	PU	Total	Qté	PU	Total	Qté	PU	Total
1/12	Stock initial							8	12€	96€
12/12	Bon de sortie n°10				2					
13/12	Bon d'entrée n°12	6	13,50€							
15/12	Bon de sortie n°32				5					
18/12	Bon de sortie n°35				2					

.....

3.5 - Indiquer le rôle de la convention collective.

.....

3.4 - Préciser dans quel cas un contrat d'extra peut se transformer en CDI.

.....

3.3 - Donner la signification du signe CDI.

.....

3.2 - Citer les conditions de recours à un contrat d'extra.

.....

3.1 - Monsieur LEPAGE a besoin d'un salarié supplémentaire pour le service du banquet, de 20 h 00 à 23 h 00.
 Préciser le type de contrat que sera amené à signer Monsieur LEPAGE.

1. Extra
 Un extra est engagé pour la durée nécessaire à la réalisation de la mission. Il peut être appelé à être occupé dans un établissement quelques heures, une journée entière ou plusieurs journées.
 Un extra qui se verrait confier par le même établissement des missions pendant plus de 60 jours dans un trimestre civil pourra demander la requalification de son contrat en CDI.
 Le salaire de l'extra ne pourra être inférieur ni au minimum conventionnel de la catégorie professionnelle à laquelle il appartient, ni au montant de la rémunération que percevait dans la même entreprise, après période d'essai, un salarié en CDI de qualification équivalente et occupant les mêmes fonctions.

Extrait de la convention collective nationale des hôtels, cafés restaurant (HCR)
 du 30 avril 1997

3 - Environnement social - 5 points

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE