

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.

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	L'Escapade Gourmande
Forme	E.U.R.L.
Au capital de	10 000 €
Adresse du siège social	7 allée Corot 17888 St Médard du Prieuré
Gérant	Mr Leblanc
Activité	Restauration traditionnelle
Code A.P.E.	5610A
SIRET	442 840 370 111 19

Le restaurant « L'escapade Gourmande » est situé en bordure de rivière, au cœur de la Charente-Maritime à 35 km de la côte Atlantique. Il propose à sa clientèle une cuisine traditionnelle et a une capacité d'accueil de 45 couverts. L'entreprise fonctionne toute l'année. Vous êtes embauché(e) en qualité de serveur(se) pour la saison afin de renforcer l'équipe déjà en place. M. Leblanc, gérant, vous fait découvrir la structure.

Le dossier comporte trois parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages à rendre
1	Technologie de service	32 pts	De 2/16 à 6/16
2	Sciences appliquées	32 pts	De 7/16 à 12/16
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	De 13/16 à 16/16

Observations :

- Chacune des trois parties devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelé l'intitulé de la partie concernée.
- Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen.
- 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 : 10359	Session 2011	SUJET
EPREUVE EP1 : Approvisionnement et organisation du service	Durée : 2H	Coefficient : 4	Page 1/16










NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1. Les Boissons - 5 Points

1.1 Le barman propose un nouveau cocktail maison. M. Leblanc vous demande de l'aider à associer les ingrédients avec les marques commerciales proposées par son fournisseur de boissons.

Relier par une flèche les ingrédients avec la marque commerciale correspondante (une seule marque possible)

Ingrédients du cocktail	Marques proposées par le fournisseur
	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> 
COGNAC <input type="checkbox"/>	
LIQUEUR D'ORANGE <input type="checkbox"/>	
JUS D'ORANGE <input type="checkbox"/>	
VERMOUTH DRY <input type="checkbox"/>	

1.2 En saison, de nombreux anglais fréquentent l'établissement de monsieur Leblanc. Vous serez amené(e) à servir du lait avec le thé. Le lait doit-il être servi :

Froid ?	
Chaud ?	

Cocher la case correspondant à la bonne réponse

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Les Vins – 8 Points

Le sommelier vous demande de l'aider à ranger en cave une livraison qui vient d'arriver.

Placer les vins suivants dans le casier correspondant à leur région :

Bandol, Riesling, Pommard, Château Chalon, Monbazillac, Châteauneuf du Pape, Corbières, Muscadet, St Emilion (exemple déjà placé)



3. Les locaux et le matériel – 4 Points

3.1 Un stagiaire vient d'arriver en même temps que vous dans l'entreprise. Expliquez- lui le rôle du local « Cafétérie »

.....

.....

.....




NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2 En visitant la réserve de matériel, il vous est demandé d'identifier le matériel suivant :



4. Connaissance des produits – 11 Points

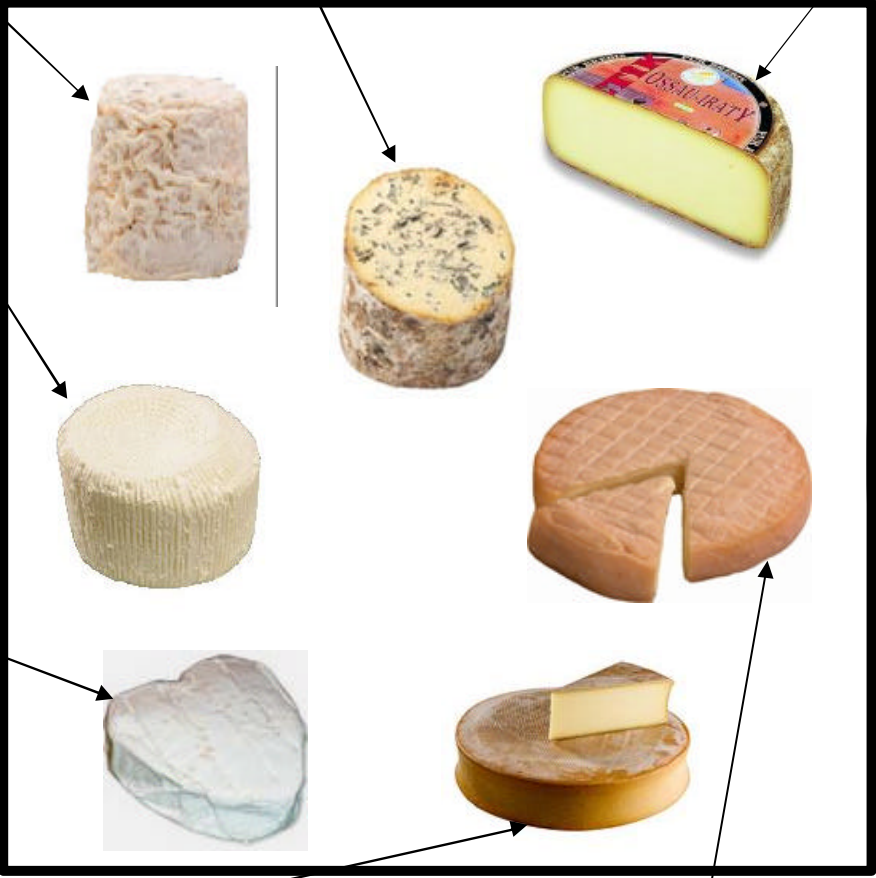
4.1 Le restaurant étant situé en bordure de rivière et à proximité de l'océan, il propose à sa carte des poissons de mer et de rivière. Cocher la ou les origines des poissons suivants :

NOM DU POISSON	MER	RIVIÈRE
 SOLE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 BROCHET	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 SAUMON	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.2 Pour que le personnel de salle connaisse au mieux les fromages AOC / AOP composant le plateau, le maître d'hôtel propose d'afficher à l'office un schéma qu'il vous demande de finir de compléter.

<p>Nom : Chabichou</p> <p>Famille :</p> <p>Lait :</p> <p>Origine :</p>	<p>Nom : Fourme d'Ambert</p> <p>Famille :</p> <p>Lait :</p> <p>Origine :</p>	<p>Nom : Ossau Iraty</p> <p>Famille :</p> <p>Lait :</p> <p>Origine :</p>
---	---	---



<p>Nom :</p> <p>Famille :</p> <p>Lait : Brebis et /ou Chèvre</p> <p>Origine : Corse</p>	<p>Nom :</p> <p>Famille : Pate molle croute fleurie</p> <p>Lait : Vache</p> <p>Origine :</p>	<p>Nom :</p> <p>Famille :</p> <p>Lait : Vache Origine : Alsace</p>
---	--	---

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Les services particuliers - 4 points

Lors de la saison estivale, un grand nombre de groupes viennent au restaurant. M. Leblanc vous présente les différentes prestations.

Relier par un trait chaque prestation à la définition correspondante :

**BUFFET
BRUNCH**

Repas assis réunissant de 15 à 1000 convives, proposant un menu établi à l'avance.

**BUFFET
FROID**

Buffet d'apéritifs et de mets présentés sous forme de canapés salés chauds et froids pouvant être servis au plateau.

**BUFFET
COCKTAIL**

Les clients se servent ou sont servis à un buffet composé de plats froids tels que : salades composées, viandes et poissons froids, fromages et desserts.

BANQUET

Les clients se servent ou sont servis à un buffet composé de plats froids et chauds alliant les produits d'un petit déjeuner et d'un déjeuner. Servi de 10 h à 16 h.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Un client, Monsieur Bernier est déménageur et a peu de temps pour déjeuner. Il vous commande :

- Plats :
 - un feuilleté de saint jacques (pâte feuilletée, noix de saint jacques, sauce marinière),
 - une bavette d'ailou accompagné de pommes-de-terre vapeur,
 - une coupe de fromage blanc accompagné de confiture.
- Boissons :
 - un pichet de Cahors,
 - un café,
 - un Calvados.

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

1.1. Classifier les aliments de chaque plat dans le tableau ci-dessous :

Groupes d'aliments	Aliments du menu
Produits laitiers
Viandes, poissons, œufs
Féculents, céréales et légumes secs
Produits sucrés
Matières grasses

1.2. Indiquer le groupe d'aliments manquant (hors boissons):

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. Souligner, parmi les phrases suivantes, celle(s) qui permettrait(aient) d'équilibrer le menu de Monsieur Bernier :

- Remplacer les pommes-de-terre par des frites ;
- Remplacer le feuilleté de saint jacques par une assiette de crudités assaisonnées ;
- Proposer une salade de fruits frais en dessert ;
- Supprimer le fromage blanc.

L'activité professionnelle de Monsieur Bernier justifie une ration énergétique importante.

1.4. Préciser la quantité d'énergie fournie pour 1 gramme de chacun des constituants :

- ✓ 1 gramme de protides fournit kJ.
- ✓ 1 gramme de lipides fournit kJ.
- ✓ 1 gramme de glucides four nit kJ.

1.5. Nommer trois constituants alimentaires qui ne fournissent pas d'énergie :

-
-
-

Les constituants alimentaires peuvent subir des modifications physico-chimiques lors d'une préparation culinaire.

1.6. Cocher les cases mettant en relation les constituants alimentaires et leurs modifications physico-chimiques comme dans les exemples :

Modifications	Constituants alimentaires		
	Protides	Glucides	Lipides
Rancissement			X
Fusion			
Caramélisation			
Dextrinisation		X	
Coagulation			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les vitamines peuvent être détruites lors des cuissons et des préparations (ex : flambage des fruits).

1.7. Indiquer deux précautions permettant de préserver les vitamines :

-
-

Monsieur Bernier a consommé beaucoup de boissons alcoolisées lors de ce déjeuner.

Document A

Sur le coup, l'alcool en excès entraîne l'ivresse : perte de la vigilance, perte de contrôle de soi, risques d'accidents, violences domestiques. A plus long terme, une consommation régulière, dépassant 2 ou 3 verres au quotidien, produit des maladies du foie et du pancréas, troubles cardio-vasculaires, troubles du système nerveux et cancers.

Source : « les risques liés à la consommation d'alcool » - [http:// www.drogues.gouv.fr](http://www.drogues.gouv.fr)

A l'aide du document A :

1.8. Citer quatre effets à long terme d'une consommation régulière d'alcool :

-
-
-
-

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

Votre responsable vous informe que vous allez passer prochainement une visite médicale. Il vous rappelle les objectifs de cette visite : vérifier l'aptitude pour manipuler des denrées alimentaires en décelant d'éventuels porteurs sains et éviter les contaminations.

2.1. Définir un porteur sain :

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document B : Les mesures réglementaires relatives à l'état de santé du personnel

« Tout membre du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires doit avoir été déclaré apte à effectuer ces manipulations. Le responsable de l'établissement (en restauration collective) veille à ce que cette aptitude soit attestée médicalement chaque année, dans le respect de la réglementation spécifique en vigueur ».

Le suivi médical du personnel manipulant les denrées alimentaires est primordial afin d'assurer la protection du salarié et du consommateur. Selon les arrêtés du 10 mars 1977 et du 29 septembre 1997 (article 28), le chef d'établissement doit assurer une surveillance médicale de tout employé manipulant des denrées alimentaires :

- A l'entrée dans la profession ;
- Après une interruption de travail de plus de six mois ;
- Une fois par an ;
- Après un congé maladie dû à une affection bactérienne ou parasitaire particulière.

Il est conseillé au personnel d'être vacciné contre l'hépatite A.

Lors de la visite médicale annuelle, le médecin du travail vérifie si ces vaccinations sont à jour. Des examens de dépistage sont également effectués :

- Une coproculture comportant la recherche de salmonella, d'Escherichia coli et un examen parasitologique (amibes et ténia) des selles ;
- Une recherche de staphylocoques présumés pathogènes dans le rhinopharynx et les fosses nasales et de streptocoques hémolytiques A dans le pharynx.

Source : sciences appliquées – Nathan technique

A l'aide du document B et de vos connaissances,

2.2. Citer deux occasions au cours desquelles le porteur sain peut être dépisté :

.....
.....

2.3. Relever, dans le document B, deux micro-organismes recherchés lors de la visite annuelle en indiquant le lieu de prélèvement :

Nom du micro-organisme	Lieu de prélèvement
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La contamination est l'action d'introduire des micro-organismes issus d'un milieu dans un autre milieu.

2.4. Relier chaque contamination à sa définition :

Contamination directe	La contamination se transmet par un intermédiaire ou vecteur
Contamination aéroportée	La contamination se transmet par les mains
Contamination indirecte	La contamination se transmet par l'air
Contamination manuportée	La contamination se fait sans intermédiaire

2.5. Citer un exemple de contamination aéroportée lors d'une situation professionnelle :

.....
.....

2.6. Indiquer deux mesures d'hygiène que le serveur doit respecter lors de la manipulation des denrées alimentaires :

-
-

3. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et sécurité (10 points)

Vous utilisez un réchaud à gaz pour réaliser le flambage des fruits.

3.1. Citer deux risques liés à l'utilisation de cet appareil :

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous devez réaliser l'entretien du plan de travail de l'office.

3.2. Compléter le protocole en utilisant les termes proposés.

Veillez à respecter l'ordre chronologique pour la case mode opératoire :

Racler / après chaque phase salissante / visuel / éliminer les déchets / le commis / rincer / détergent-désinfectant / laisser agir 5 minutes / après chaque service / appliquer le produit.

Protocole de bionettoyage « du plan de travail »		
Nom de l'exécutant	Fréquence	Mode opératoire ou méthode
.....
Produits	Matériel
.....	Seau, gants, brosse, raclette, lavettes.
Autocontrôle	Nom du responsable
.....	Monsieur Blouin

3.3. Indiquer le rôle d'un détergent-désinfectant :

.....
.....

Le sol de l'office est mouillé et encombré. Votre collègue vient de chuter. Il se plaint d'une forte douleur à la cheville.

3.4. Indiquer la conduite à tenir :

.....

3.5. Indiquer deux numéros d'urgence pour donner l'alerte en cas d'accident :

.....

3.6. Proposer une mesure individuelle et deux mesures collectives pour éviter les chutes :

Une mesure individuelle :

.....

Deux mesures collectives :

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1. Environnement social (6 points)

Monsieur Leblanc vous remet un extrait de la convention collective des Hôtels Cafés Restaurants et vous pose quelques questions afin d'apprécier vos compétences.

Extrait de la convention collective des HCR

Article 14

Contrats à durée déterminée

Les contrats à durée déterminée sont établis conformément à la législation en vigueur. Les conditions d'emploi des extras et des saisonniers sont précisées comme suit :

1. Extra

L'emploi d'extra par nature est temporaire. 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 consécutives dans les limites des durées définies par l'article 21-2 c.

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 contrat à durée indéterminée.

2. Saisonniers

Le travailleur saisonnier est un salarié employé conformément aux dispositions légales en vigueur dans les établissements permanents ou saisonniers pour des tâches normalement appelées à se répéter chaque année à dates à peu près fixes en fonction du rythme des saisons ou des modes de vie collectifs.

L'emploi saisonnier peut ne pas coïncider avec la durée totale de la saison. Le contrat saisonnier ne pourra être ni inférieur à un mois, ni excéder neuf mois.

Les contrats de travail à caractère saisonnier peuvent être conclus :

- a) Pour toute la durée de la saison correspondant aux dates d'ouverture et de fermeture de l'entreprise ;
- b) Pour une période comprise dans le cadre d'une saison avec une durée minimum d'un mois ;
- c) Pour une période correspondant à un complément d'activité saisonnière en précisant les dates de début et de fin de la période.

Les contrats à caractère saisonnier peuvent comporter une clause de reconduction pour la saison suivante.

Les contrats saisonniers conclus pendant trois années consécutives à partir de la date d'application de la convention collective et couvrants toute la période d'ouverture de l'établissement pourront être considérés comme établissant avec le salarié une relation de travail d'une durée indéterminée sur la base des périodes effectives de travail.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.1. Préciser la(les) différence(s) fondamentale(s) entre un extra et un contrat saisonnier.

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

1.2. Citer le type de contrat de travail que Monsieur Leblanc doit vous faire signer compte tenu de votre emploi.

.....

1.3. Que deviennent les contrats si l'extra ou le contrat saisonnier dure dans le temps ou se renouvelle plusieurs fois ?

.....

1.4. Citer trois documents que Monsieur Leblanc devra vous remettre à la fin du contrat de travail.

-
-
-

1.5. La semaine dernière vous avez travaillé 46 heures. Comptabiliser les heures supplémentaires effectuées, à l'aide de l'extrait de la convention collective.

Convention collective des HCR
Article 4 de l'avenant du 5 février 2007

Est considéré comme heure supplémentaire toute heure de travail accomplie au-delà de la durée hebdomadaire de travail.

- Les heures effectuées entre la 36^{ème} et la 39^{ème} heure sont majorées de 10 % ;
- Les heures effectuées entre la 40^{ème} heure et la 43^{ème} heure sont majorées de 20 % ;
- Les heures effectuées à partir de la 44^{ème} heure sont majorées de 50 %.

Heures normales	Heures majorées à 10 %	Heures majorées à 20 %	Heures majorées à 50 %
35	_____	_____	_____

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Environnement commercial (4 points)

Monsieur Leblanc vous demande de compléter la fiche de stock du mois de mai pour les bouteilles de vin « Haut Médoc 2007 ». La méthode employée par le restaurant est celle du Premier Entré, Premier Sorti (PEPS). Au 1^{er} mai le stock était de 10 bouteilles de Haut Médoc 2007 à 10,50 € l'unité.

Date	Libellé	ENTREES			SORTIES			STOCK		
		Qté	PU	Total	Qté	PU	Total	Qté	PU	Total
01.05	Stock initial							10	10,50	105,00
10.05	BS n° 32				4					
15.05	BE n° 25	12	11,00							
31.05	BS n° 34				7					