

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 :

#### Fiche d'identité de l'entreprise

Le Cep Gourmand  
Rue des Argentiers  
87000 Limoges  
Tél. : 05.55.01.02.03- courriel : [lecepgourmand@wanadoo.fr](mailto:lecepgourmand@wanadoo.fr)  
SARL au capital de 100 000 €  
RCS Limoges B 136241910  
Directeur : M.RAFFIER

Le restaurant « Le Cep Gourmand » à Limoges vient de vous recruter au poste de commis de restaurant. Lors de votre première semaine, le Directeur, Monsieur RAFFIER, souhaite que vous vous familiarisiez avec votre nouveau cadre professionnel. Il vous a donc organisé un emploi du temps qui vous permettra de découvrir les différents services proposés aux clients du restaurant.

#### **Le dossier comporte trois parties**

Partie	Intitulé	Barème	Pages à rendre
1	Technologie de service	32 pts	De 2/17 à 5/17
2	Sciences appliquées	32 pts	De 6/17 à 11/17
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	De 12/17 à 17/17

#### 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 àagrafer 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 : 10352	Session 2011	SUJET
EPREUVE EP1 : Appr ovisionnement et organisation du servive	Durée : 2H	Coefficient : 4	Page 1/17

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 1<sup>ère</sup> Partie : TECHNOLOGIE DE SERVICE 32 points

### 1. Les produits (13 pts)

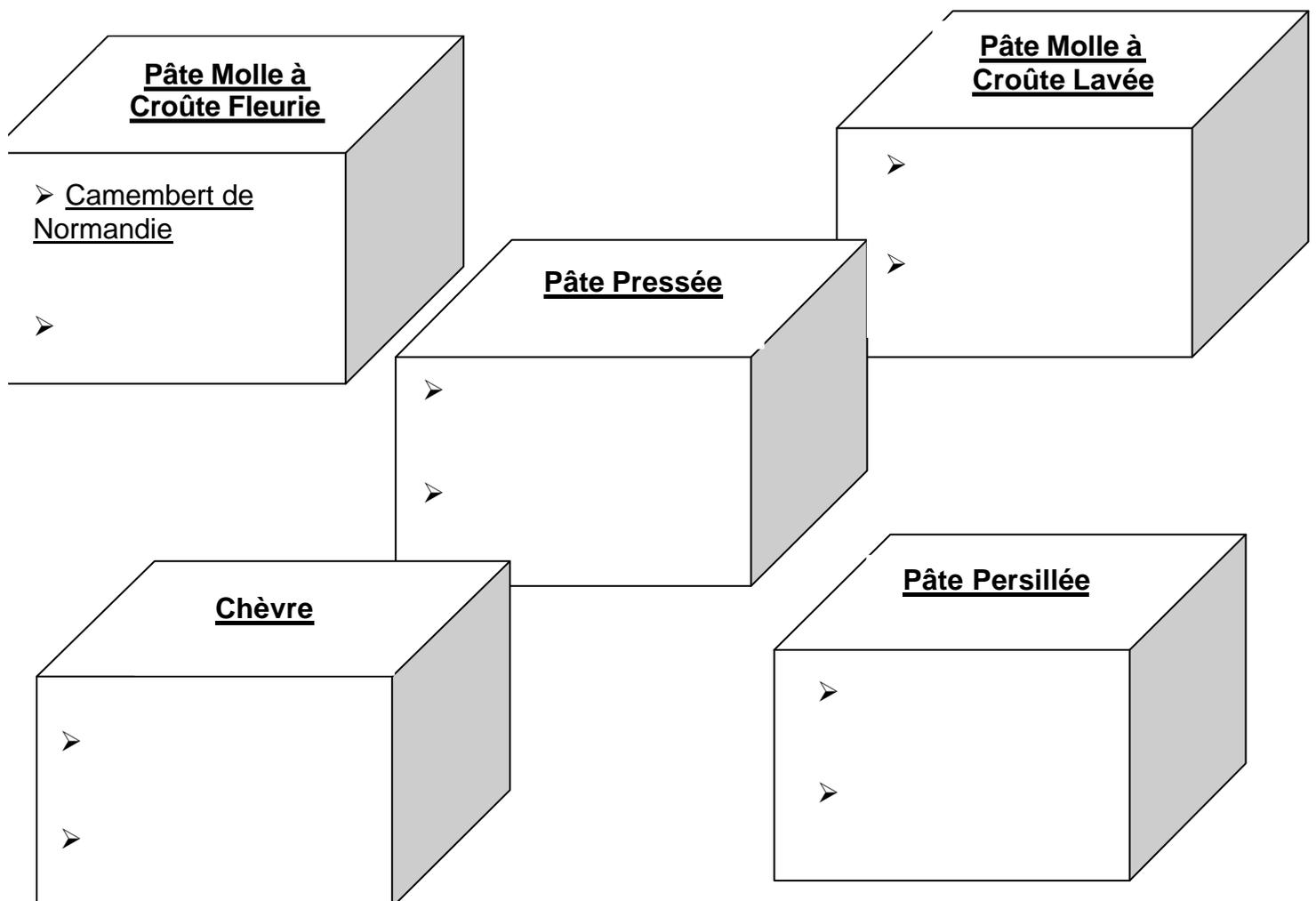
1.1. Vos deux premiers jours auront lieu au restaurant. La carte présente de nombreuses appellations. Le maître d'hôtel, chargé de votre accueil, vous demande d'indiquer pour chacune d'elle, le nom du produit

<i>Nom des produits</i>	<i>Types de produits</i>	<i>Origines géographiques</i>
<i>Exemple : Mirabelle</i>	<i>Fruits</i>	<i>Lorraine</i>
	<b>Charcuterie</b>	<b>Bretagne</b>
	<b>Charcuterie</b>	<b>Le Mans</b>
	<b>Charcuterie</b>	<b>Bayonne</b>
	<b>Fruits de mer Coquillages</b>	<b>Charentes Maritimes, Marennes</b>
	<b>Fruit Exotique</b>	<b>Côte d'Ivoire</b>
	<b>Volaille</b>	<b>Bresse</b>
	<b>Poisson fumé</b>	<b>Ecosse</b>
	<b>Boisson à base de jus de pommes fermenté</b>	<b>Bretagne, Normandie</b>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2. Monsieur RAFFIER a commandé un assortiment de fromages représentatifs des régions françaises. (Liste ci- dessous). Après chaque service, il vous demandera de ranger les fromages dans une boîte hermétique par famille. Afin de préparer ce travail à venir, vous inscrivez sur chaque boîte le nom des fromages qui doivent y être rangés.

Exemple : Camembert de Normandie – Chaource - Roquefort - Morbier - Crottin de Chavignol - Fourme d'Ambert - Munster - Comté - Époisses - Rocamadour.



## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 2. Connaissance des vins et accords (12 pts)

2.1. Mercredi et jeudi vous aiderez le sommelier au service du vin. Il vous pose quelques questions afin d'évaluer vos connaissances ; entourez la bonne réponse

Le Millésime : Correspond à l'année de mise en bouteilles !

Vrai ou Faux

La Vinification : C'est la technique de transformation du jus de raisin en vin !

Vrai ou Faux



Le cépage : c'est la couleur du Vin !

Vrai ou Faux

Vin moelleux : C'est un vin rouge dont les sucres sont perçus au goût !

Vrai ou Faux

La pellicule : C'est elle qui contient les matières colorantes pour le vin !

Vrai ou Faux

2.2. Sur la carte, le chef de cuisine a choisi de proposer une suggestion régionale par jour. Il sera proposé avec chacune d'elles un verre de vin approprié. La liste de ces vins vous est présentée ci-dessous. Vous accorderez les plats régionaux avec le vin de la même région et vous indiquerez la couleur du vin.

**Côte de Provence, Champagne, Bourgogne Pinot Noir,  
Gewurztraminer, Crépy, Muscadet, Médoc**

JOURS	PLATS	VINS PROPOSÉS	COULEUR DU VIN
LUNDI	Bœuf Bourguignon		
MARDI	Huîtres de Bretagne		
MERCREDI	Bouillabaisse		
JEUDI	Fondue Savoyarde		
VENDREDI	Entrecôte Bordelaise		
SAMEDI	Duo de foie gras Alsacien		
DIMANCHE	Biscuits Roses de Reims		

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 3. Les autres boissons au restaurant (4 pts)

Pour finir votre première semaine, vous serez en poste au bar afin de vous familiariser avec les différentes boissons proposées à la carte. Les bouteilles y sont rangées par famille. On vous demande d'effectuer leur classement en mettant une croix dans la colonne correspondante à la famille.

<i>Appellations</i>	<i>ABA</i> <i>Apéritif</i> <i>à base</i> <i>d'alcool</i>	<i>ABV</i> <i>Apéritif</i> <i>à base</i> <i>de vin</i>	<i>Liqueur</i>	<i>Eau- de- vie</i>	<i>Boisson</i> <i>rafraîchissante</i> <i>sans alcool</i>	<i>Eau</i> <i>minérale</i> <i>gazeuse</i>
<b>SUZE</b>						
<b>WHISKY</b>						
<b>BADOIT</b>						
<b>COCA COLA</b>						
<b>COGNAC</b>						
<b>MARTINI</b>						
<b>GRAND MARNIER</b>						
<b>PASTIS</b>						

### 4. La communication professionnelle et commerciale (3 points)

Votre établissement dispose d'une grande salle permettant d'accueillir jusqu'à 300 convives. Votre Maître d'hôtel vous demande d'identifier les différentes prestations possibles. Complétez le tableau ci-dessous.

<b>TYPE DE PRESTATION</b>	<b>DEFINITION</b>
	Manifestation ayant pour but de réunir des convives et au cours de laquelle sont servis des boissons et des amuse bouches.
	Repas de cérémonie défini à l'avance, réunissant un grand nombre de convives.
	Prestation sur une journée offrant aux clients une salle de réunion, les collations, le déjeuner, ainsi que le cocktail de clôture.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## **2<sup>ème</sup> PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES (32 points)**

Monsieur Raffier vous demande de servir le fromage. Il remarque que l'armoire réfrigérée est ouverte et sale. Il vous rappelle l'importance de maintenir la chaîne du froid afin d'éviter les TIAC et vous demande de prévoir un nettoyage et une désinfection de l'armoire en fin de service.

### **1. Sciences appliquées à l'alimentation (11 points)**

**1.1. Indiquer à quel groupe d'aliments appartiennent les fromages.**

.....

**1.2. Citer 2 autres aliments appartenant à ce même groupe.**

.....

.....

**1.3. Indiquer l'élément minéral présent en grande quantité dans les fromages. Préciser son rôle dans l'organisme.**

• .....

• .....

**1.4. Indiquer une conséquence sur la santé d'une carence en cet élément minéral.**

.....

Le fromage est également riche en lipides.

**1.5. Indiquer le rôle principal des lipides dans l'organisme.**

.....

.....

**1.6. Préciser un danger d'une consommation excessive de lipides.**

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le fromage participe à l'équilibre de notre alimentation.

**1.7. Parmi ces 2 menus, indiquer celui qui est équilibré. Justifier.**

N°1  
Menu

*Saucisson /  
salade*

*Sauté de veau /riz*

*Fromage*

N°2  
Menu 2

*Salade de tomates*

*Escalope de  
dinde/riz*

*Fromage*

*Pomme au four*

Numéro du menu équilibré : .....

Justification : :.....

.....

**1.8. A partir du tableau ci-dessous, calculer la valeur énergétique du fromage blanc (Présenter les calculs).**

	Quantité pour 100 g de fromage					
	Valeur énergétique (kJ)	Lipides (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Calcium (g)	Eau (g)
<b>Fromage blanc</b>		7	8.5	4	0.15	75
<b>Comté</b>	1634	33	28	1.5	0.9	33
<b>Brie</b>	1132	21	17	1.60	0.2	57

.....

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

La rupture de la chaîne du froid ou le mauvais entretien du matériel et des locaux peut favoriser l'apparition de T.I.A.C.

### 2.1. Donner la signification du sigle T.I.A.C.

T..... I..... A..... C.....

### 2.2. Indiquer l'effet du froid sur le développement des micro-organismes.

- Effet du froid positif .....
- Effet du froid négatif .....

### 2.3. Nommer un organisme que Monsieur Raffier devra prévenir en cas de T.I.A.C.

Pour l'entretien de l'enceinte frigorifique, Monsieur Raffier vous présente le produit utilisé que vous ne connaissez pas (étiquette ci-dessous).

#### ACTISENE C300

Détergent dégraissant désinfectant en milieu alimentaire Actisène C300 peut s'utiliser manuellement, en centrale de désinfection, en canon à mousse ou en nettoyeur haute pression.

En utilisation courante : utiliser Actisène C300 à 1%.

Laisser agir au moins 5 minutes pour un traitement bactéricide et 15 minutes pour un traitement fongicide.

Rincer soigneusement à l'eau potable.

En cas de salissures importantes : augmenter le dosage.

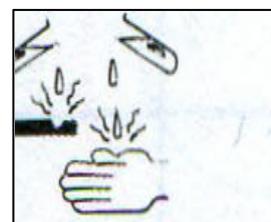
Composition : ammonium, tensio-actifs non ioniques, agents alcalins, agents séquestrant.

L'activité microbienne d'Actisène C300 a été démontrée selon les normes AFNOR suivantes :

- Bactéricide (EN 1040 et NF T 72-151)
- Fongicide (NF T 72-201)
- actif sur *Listéria monocytogènes*, *salmonelle entérica* et *Escherichia Coli*

Précautions :

- Produit à usage professionnel
- à n'utiliser que dilué dans de l'eau
- Ne mélanger à aucun produit
- porter un vêtement approprié, des gants
- ne pas utiliser sur les métaux et les alliages légers



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**2.4. Citer les 2 actions principales de ce produit.**

- .....
- .....

**2.5. Ce produit est bactéricide et fongicide. Définir ces deux termes.**

Bactéricide : .....

Fongicide : .....

**2.6. Indiquer si ce produit peut être utilisé pour une chambre froide. Justifier votre réponse.**

Utilisable pour une chambre froide : .....

Justification : .....

.....

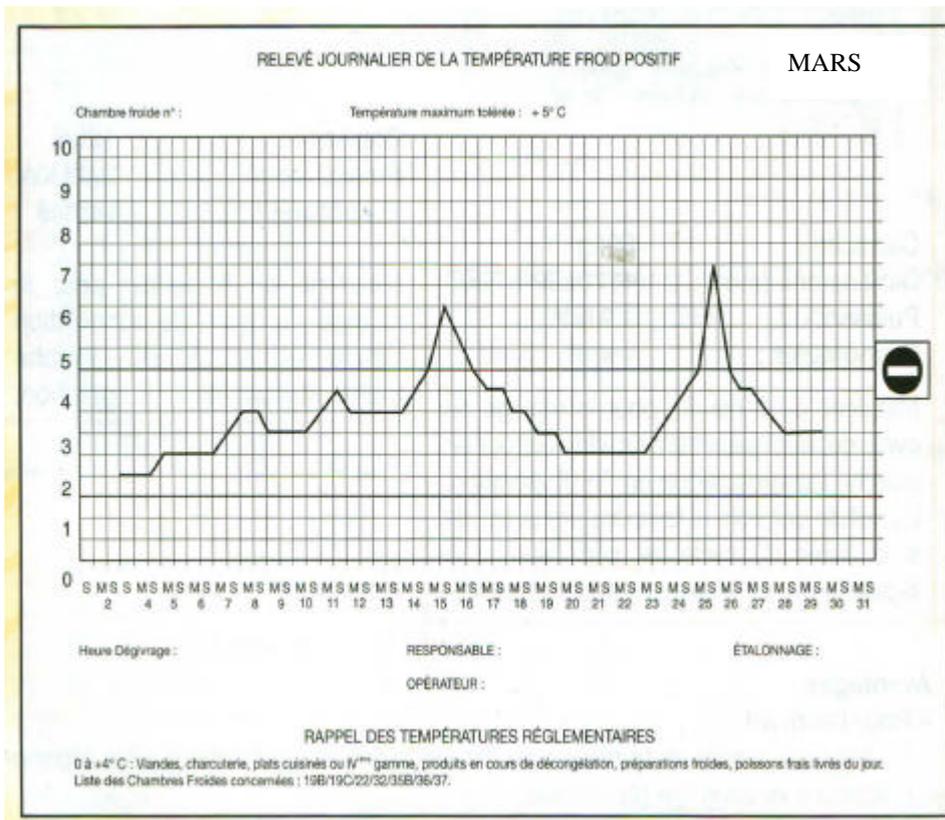
**2.7. Relever 2 conditions d'efficacité de ce produit.**

- .....
- .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 3. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et sécurité ( 9 points)

La température de l'enceinte frigorifique est affichée sur le tableau de commande à chaque instant. (Voir document ci-dessous).



Source : CAP Sciences appliquées. Edition BPI M.F. JAN et O. LEGRAND

Légende  
MS : matin/soir

Ce document montre que l'enceinte frigorifique n'a pas fonctionné correctement lors du mois de mars.

3.1. À partir de la lecture de ce relevé de température, noter les jours de dysfonctionnement.

.....  
.....

3.2. Donner la température maximale à ne pas dépasser dans cette enceinte frigorifique.

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 3.3. Proposer 2 causes possibles de ce dysfonctionnement.

.....  
.....



Mis à part le risque microbologique, votre activité professionnelle vous expose aussi à des dangers liés à l'utilisation des produits chimiques. La législation impose la présence de pictogrammes sur les étiquettes. Ci-joint celui "d'Actisène C300" cité à la question 2.4.

### 3.4. Donner la signification de ce pictogramme.

.....

### 3.5. Relever 3 précautions d'emploi sur l'étiquette de ce produit.

- .....
- .....
- .....

### 3.6. Donner 2 conseils pour le stockage des produits d'entretien.

- .....
- .....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**3<sup>ème</sup> partie : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE (16 points)**

**1. Environnement économique et juridique.**

**(4 pts)**

Vous travaillez comme commis de restaurant dans l'établissement suivant :

**Le Cep Gourmand  
Rue des Argentiers  
87000 Limoges  
Tél. : 05.55.01.02.03- courriel : [lecep gourmand@wanadoo.fr](mailto:lecep gourmand@wanadoo.fr)  
SARL au capital de 100 000 €  
RCS Limoges B 136241910  
Directeur : M.RAFFIER**

A partir de vos connaissances répondre aux questions suivantes.

1.1 - Indiquer la raison sociale du restaurant.

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

1.2 - Donner la signification du sigle SARL.

.....  
.....

1.3 - Expliquer la décomposition en trois parties du numéro R.C.S.

- Limoges : .....
- B : .....
- 136 241 910 : .....

1.4 - Citer deux conditions à remplir pour être commerçant.

- .....
  - .....
- .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 2 - Environnement commercial.

(6 pts)

2.1 - A partir de l'extrait de carte du restaurant « Le Cep Gourmand » et de la prise de commande, M. Raffier vous demande de compléter la note N°124 de la table 6 et de répondre aux questions suivantes.

**Le Cep Gourmand  
Rue des argentiers  
87000 Limoges**

**Tél. : 05.55.01.02.03- courriel : [lecepgourmand@wanadoo.fr](mailto:lecepgourmand@wanadoo.fr)**

#### EXTRAIT DE LA CARTE

#### PLATS :

...  
Escalope de Bar : 20 €  
Brochettes de Gambas et St-  
Jacques : 30 €  
Carré d'agneau : 18 €  
Magret de Canard à La Pêche  
17 €  
Pigeon aux Petits Pois : 21 €  
...

#### VINS :

...  
Brouilly Rouge 2000 : 20 €  
Haut Médoc Château Laborde 2008 :  
25 €  
Rully Rouge 1999 : 20 €  
...

#### APERITIFS :

...  
Cocktail du Cep Gourmand : 6 €  
Martini-Porto : 3 €  
Whisky Blended : 4 €  
...  
Eau Minérale : 2,10 €  
Café : 1,80 €  
...

### ***Prise de commande***

Le : 10 mai 2011  
Table 6  
Serveur : Mme RAFFIER

1 Martini  
1 Cocktail du Cep Gourmand  
1 Escalope de Bar  
1 Carré d'agneau  
1 Haut Médoc 2008  
1 Eau minérale  
2 Cafés



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**2.2 - Citer 4 modes de règlement pouvant être utilisés par les clients.**

- .....
- .....
- .....
- .....

**2.3 - Indiquer le rôle d'une main courante.**

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

**2.4 - Citer le document qui permet à un restaurateur de calculer le prix de revient d'un plat.**

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

**3 - Environnement social.**

**(6 pts)**

Voici le contrat de travail que M. Raffier, a préparé pour l'embauche d'un nouveau salarié. Afin de tester vos connaissances en matière de droit social, il vous demande de répondre aux questions suivantes.

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### CONTRAT DE TRAVAIL A DURÉE INDÉTERMINÉE

#### ENTRE LES SOUSSIGNÉS :

La société Le Cep Gourmand, dont le siège social est situé  
Rue Des Argentiers 87 000 LIMOGES  
Représentée par M. RAFFIER d'une part  
Et M.ELIANDE, demeurant 81 Avenue Jean Jaurès 87 000 d'autre part,

Il a été convenu et arrêté ce qui suit :

**Article I :** M.ELIANDE est employé en qualité de chef de rang.

**Article II :** Le présent contrat est régi par les dispositions de la convention collective nationale des HCR applicable à l'entreprise.

**Article III :** Le contrat ne deviendra définitif qu'à l'issue d'une période d'essai de 1 mois au cours de laquelle chacune des parties pourra rompre le contrat sans indemnité.

**Article IV :** M. ELIANDE sera employé à temps complet. Il devra respecter les horaires en vigueur dans l'entreprise.

**Article V :** M.ELIANDE exercera ses fonctions à Limoges.

**Article VI :** M. ELIANDE bénéficiera de congés payés annuels dans les conditions prévues par la loi.

**Article VII :** A titre de rémunération, M. ELIANDE percevra un salaire mensuel brut de 1 850 € qui lui sera versé avant le 30 de chaque mois civil.

**Article VIII :** La déclaration préalable à l'embauche de M. ELIANDE sera effectuée auprès de l'URSSAF de Limoges auprès de laquelle la société Le Cep Gourmand est immatriculée.

Fait à Limoges le 10 mai 2011.

Signature de l'employeur.

Signature du salarié.

### 3.1 Compléter le tableau suivant.

<i>Éléments du contrat</i>	<i>Réponses</i>
Qui est l'employeur ?	
Qui est le salarié ?	
Quelle est l'activité de cette entreprise ?	
Quel est l'emploi concerné ?	
Quelle est la durée du contrat ?	
Quelle est la durée de la période d'essai ?	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 3.2 - Citer 4 mentions obligatoires d'un contrat

- .....
- .....
- .....
- .....

## 3.3 - Citer 2 obligations de l'employeur.

- .....
- .....

## 3.4 - Citer 2 obligations du salarié.

- .....
- .....

## 3.5 - Indiquer la convention collective applicable à ce salarié.

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