

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	Le Relais Gourmand
Forme	SARL
Au capital de	18 000 €
Adresse du siège social	17 rue de l'Eglise 17630 La Flotte en Ré
Gérant	Mr Duchemin
Activité	Hôtel restaurant
Code A.P.E.	5610 A
SIRET	442 840 370 111 19

L'hôtel restaurant le Relais Gourmand est situé sur le port du village. Il dispose de 20 chambres et d'une salle de restaurant avec une terrasse de 80 places, face à la mer. Il est ouvert toute l'année avec un accroissement d'activité de Mai à Octobre. Vous êtes embauché(e) en qualité de serveurur pour la saison d'été.

Le dossier comporte trois parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages à rendre
1	Technologie de service	32 pts	de 1/18 à 6/18
2	Sciences appliquées	32 pts	de 7/18 à 14/18
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	de 15/18 à 18/18

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 : 12078	Session 2012	SUJET
EPI APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 H	Coefficient :	Page 1/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1°) Les boissons : 5 pts

Le barman vous demande de classer les différents alcools en fonction de leur composition. (Mettre le numéro d'appellation en face de sa famille d'appartenance).

Appellations	
Intitulés	N°
Ricard	1
Pineau des Charentes	2
Whisky Chivas Regal	3
Martini	4
Cognac	5

N° appellation	Familles
	Apéritif à base de vin
	Apéritif à base d'alcool
	Eau de vie de vin
	Vin de liqueur
	Eau de vie de céréales

2°) Les vins : 8 pts

Le sommelier vous demande de ranger une livraison de vins à la cave centrale. Le rangement doit se faire par région viticole. **Replacer chaque vin de la liste ci-dessous en face de sa région viticole d'origine.**

AOC Cassis

AOC Muscat de Rivesaltes

AOC Saumur-Champigny

AOC Sylvaner

AOC Nuits Saint Georges

AOC Madiran

AOC Crozes Hermitage

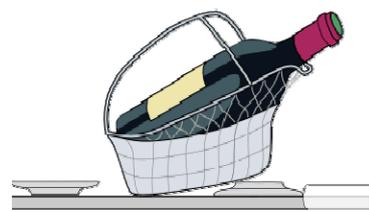
AOC Saint Emilion

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

RÉGION VITICOLE	A O C
<i>Exemple : Champagne</i>	<i>Exemple : AOC Côteaux Champenois</i>
Bordelais	
Alsace	
Bourgogne	
Val de Loire	
Côtes du Rhône	
Languedoc Roussillon	
Provence	
Sud Ouest	

3°) Les locaux et le matériel : 5 pts

3.1 Indiquer le nom de chaque matériel dans le cadre prévu à cet effet.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2 Expliquer le rôle de la cave du jour.

--

4°) Connaissance des produits : 9 pts

4.1 Le restaurant est situé en bord de mer et propose à la carte et dans les menus, des produits de la mer. Mettre une croix dans la case qui correspond au produit.

PRODUIT	COQUILLAGES	CRUSTACÉS
Huitres fines de claires		
Langoustines		
Palourdes		
Araignée		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.2 Vous devez classer les différents fromages AOP qui composent le plateau.

Compléter le tableau suivant.

AOP	LAIT	FAMILLE	RÉGION DE PRODUCTION
	Chèvre		Poitou
		P M C F	Normandie
Munster			
		P P C	Franche comté
			Pays Basque
	Brebis	P P	

Légende :

PMCF	Pâte molle croûte fleurie
PMCL	Pâte molle croûte lavée
PMCN	Pâte molle croûte naturelle
PP	Pâte persillée
PPNC	Pâte pressée non cuite
PPC	Pâte pressée cuite

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5°) Le personnel : 2 pts

Le maître d'Hôtel vous présente votre commis et vous demande de préciser les différentes fonctions du commis avant et pendant le service.

1.
2.
3.
4.

6°) Le petit-déjeuner : 3 pts

Citer la composition du petit-déjeuner continental.

1.
2.
3.
4.
5.
6.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1. Sciences appliquées à l'alimentation (10 points)

Vous êtes chargé(e) de dresser les tables pour le petit-déjeuner. Vous disposez de céréales aux fruits rouges.

1.1. Relever le constituant principal des céréales à l'aide de l'étiquette ci-dessous.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES			
	Pour 100 g de	45 g de	45 g de
	Nature's Pleasure Framboise et Cerise	Nature's Pleasure Framboise et Cerise	Nature's Pleasure Framboise et Cerise + 125 ml de lait demi-écrémé
Protéines :	9 g	4 g	4 g
Glucides totaux :	63 g	28 g	34 g
dont sucres totaux :	20 g	9 g	15 g
dont amidon :	43 g	19 g	19 g
Lipides :	14 g	6 g	9 g
dont saturés :	1,5 g	0,7 g	2 g
Fibres alimentaires :	9 g	4 g	4 g
Sodium :	0,02 g	0,01 g	0,05 g
équivalent sel :	0,05 g	0,02 g	0,15 g

1.2. Donner le rôle des constituants suivants :

- les fibres :

- les lipides :

1.3. Nommer un autre aliment, riche en fibres, que l'on peut consommer au petit-déjeuner.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4. Cocher le pourcentage de l'apport énergétique journalier qui doit être apporté par le petit-déjeuner.

- 25 % 30 % 35% 45%

1.5. Calculer l'apport énergétique de 100g de céréales aux fruits rouges (poser votre calcul).

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

Un client vous demande conseil afin d'équilibrer son petit-déjeuner autour d'un bol de céréales.

1.6. Compléter ce petit-déjeuner avec trois aliments.

.....
.....

Certaines préparations culinaires entraînent des modifications physico-chimiques sur les aliments.
Exemples : toasts grillés et lait chocolaté (lait + chocolat en poudre).

1.7. Associer chacune des préparations à la modification subie.

lait chocolaté ●

● osmose.

● réaction de Maillard.

toasts grillés ●

● coagulation des protéines.

● dissolution.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.8. Indiquer deux modifications physico-chimiques attendues lors de la réaction de Maillard.

.....

.....

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

Vous êtes chargé de débarrasser les tables du petit-déjeuner. Il reste du lait chocolaté maintenu durant 2 heures à +63°C.

2.1. Énoncer le risque lié à la rupture de la chaîne du chaud.

.....

2.2. Expliquer ce que vous devez faire avec l'excédent de lait chocolaté.

.....

.....

Chaque matin, vous passez au vestiaire avant d'entrer en salle, sans oublier de vous laver les mains.

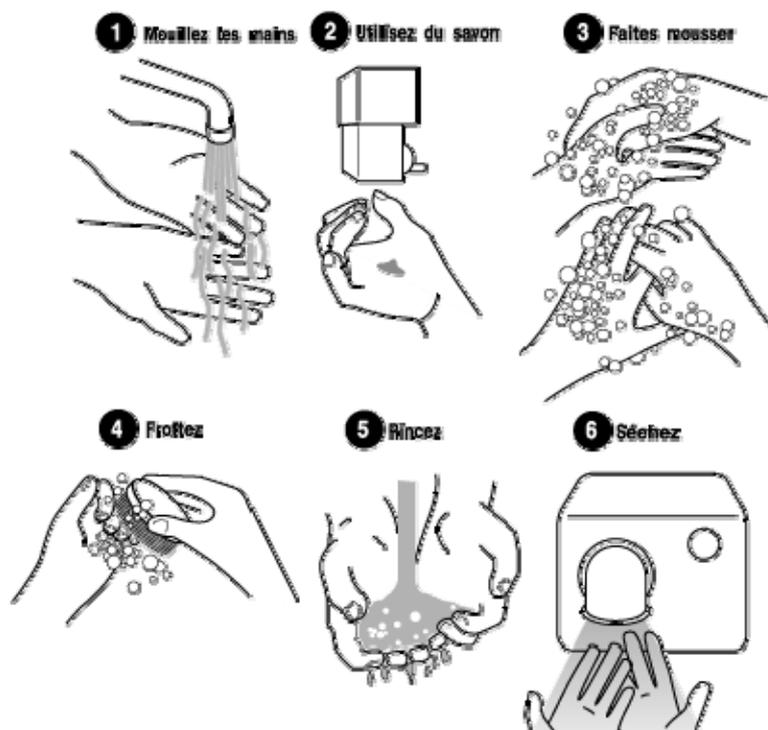
2.3. Citer deux autres moments, au cours de votre journée de travail, où le lavage des mains est indispensable.

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4. Justifier les étapes N° 2 et N°5 du lavage des mains, à partir du document ci-dessous.



<http://ifcs.jeun.fr/t42-le-lavage-des-mains>

Etape N° 2 :

Etape N° 5 :

L'hygiène personnelle est très importante, mais il faut aussi respecter certaines conditions pour que les préparations servies ne présentent pas de risque pour la santé.

2.5. Citer le risque pour la santé auquel peuvent être exposés les clients si les conditions d'hygiène ne sont pas respectées.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.6 .Classer les différents éléments ci-dessous en conditions favorables ou défavorables au développement des bactéries.

les antibiotiques - la température ambiante - présence d'eau - l'eau de javel -
la température supérieure à +63°C - le froid négatif - les rayons U.V

Conditions favorables	Conditions défavorables

Certaines bactéries ont besoin de dioxygène, pour se développer, d'autres non.

2.7. Relier par une flèche les termes à leur définition.

Bactérie aérobie	●	●	Se développe en présence de dioxygène.
Bactérie aéro-anaérobie	●	●	Vit en absence de dioxygène.
Bactérie anaérobie	●	●	Se développe avec ou sans dioxygène.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La température influence la reproduction des bactéries.

2.8. Associer au moyen de flèches, les différentes températures et les conséquences sur le développement bactérien.

Températures.

Action sur les micro-organismes.

- | | | |
|-----------------|---|---|
| +120 °C | • | • Destruction de tous les micro-organismes. |
| + 63°C à +100°C | • | • Destruction progressive des bactéries mais résistance des spores. |
| + 20°C à + 40°C | • | • Arrêt de la reproduction de tous les micro-organismes. |
| 0 ° C | • | • Zone de température où la majorité des bactéries se développent activement. |
| - 18 °C | • | • Ralentissement important de la reproduction des micro-organismes. |

Certaines formes de bactéries sont capables de résister à des températures élevées sans être détruites.

2.9. Nommer cette forme de résistance.

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

Dans la restauration, les chutes représentent 40% des accidents du travail.
Votre collègue glisse sur le sol mouillé et chute.

3.1. Donner deux numéros à appeler pour alerter les secours.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2. Souligner la bonne proposition qui indique l'ordre logique d'intervention parmi les quatre propositions.

Témoin d'un accident, le secouriste doit :

- a) alerter – protéger – secourir - examiner
- b) protéger - alerter - examiner – secourir
- c) secourir - examiner – alerter – protéger
- d) protéger – examiner - alerter - secourir

3.3. Proposer, pour chaque situation de chute, la mesure préventive permettant de l'éviter.

Situations	Mesures préventives
Marcher avec des chaussures inadaptées	
Présence d'un chariot sur le passage	
Marcher sur un sol lisse	
Présence de liquide sur le sol	

Après le service du petit-déjeuner, vous êtes chargé de l'entretien de la verrerie. Vous constatez des traces blanches sur les verres après rinçage avec l'eau dure du robinet.
A partir du texte suivant et de vos connaissances, répondre aux questions.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Une eau dure est une eau qui contient beaucoup de sels dissous. À l'inverse, une eau douce est une eau qui en contient peu.

Il n'y a aucun danger à boire une eau dure lorsqu'on est en bonne santé. Contrairement à ce qui est souvent affirmé, la présence d'ions calcium dans l'eau aurait même tendance à diminuer le risque de formation de calculs rénaux.

Cependant, une eau trop dure peut présenter des inconvénients d'utilisation. L'eau dure diminue en effet les propriétés détergentes des lessives et savons qu'il faut utiliser en plus grande quantité. Par ailleurs, son usage en agriculture augmente la concentration de sels dans les sols et favorise leur stérilisation. Enfin, certains sels, en particulier le calcaire, peuvent se déposer, sous une forme solide appelée tartre, sur les parois des canalisations, des ballons d'eau chaude ou des chaudières.

À l'inverse, une eau trop douce est une eau corrosive qui ronge les parois des canalisations favorisant la formation de fuites. Or les bactéries se développent préférentiellement aux points de fuite et de corrosion.

Source : www.cnrs.fr

3.4. Nommer l'élément, entrant dans la composition de l'eau dure, responsable de ces traces.

.....

3.5. Citer une conséquence de l'utilisation d'une eau dure en milieu professionnel.

- sur une bouilloire électrique :

.....

- sur le linge :

.....

3.6. Donner deux caractéristiques d'une eau potable.

.....

.....

3.7. Relever dans le texte un intérêt de l'eau dure sur la santé.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1. Environnement social (4 points)

Monsieur Leblanc, votre maître d'hôtel, est salarié au « Relais Gourmand » depuis cinq ans. Il bénéficie du statut de cadre. Son épouse étant mutée à Saumur dans le Maine et Loire, il doit bientôt donner sa démission.

À l'aide de l'extrait ci-dessous, de la Convention Collective « Hôtels, cafés restaurants du « 30 avril 1997 » et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

30.1. Démission

Sauf accord entre les parties, le préavis est fixé comme suit :

	MOINS DE 6 MOIS	6 MOIS A MOINS DE 2 ANS	PLUS DE 2 ANS
Cadres	1 mois	3 mois	3 mois
Maitrise	15 jours	1 mois	2 mois
Employés	8 jours	15 jours	1 mois

Le salarié doit confirmer sa démission par lettre recommandée avec accusé de réception ou lettre remise en main propre contre décharge.

Extrait de la convention collective.

1.1. Définir une convention collective : cocher la bonne case. / 1 point

<input type="checkbox"/>	Ensemble des dispositions de la réglementation du travail (lois, décrets) qui régit les relations entre employeurs et salariés du début à la fin de la relation de travail (embauche, contrats, salaires, rupture du contrat, ...).
<input type="checkbox"/>	Accord conclu entre des organisations patronales et un ou plusieurs syndicats de salariés en vue de régler les conditions de travail et les garanties sociales d'une branche professionnelle.

1.2. Indiquer la procédure que doit respecter Monsieur Leblanc pour informer son employeur de sa démission.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. Relever la durée du préavis que devra respecter Monsieur Leblanc en fonction de son ancienneté dans l'entreprise. Justifier la réponse.

.....

.....

1.4. Préciser l'intérêt de ce préavis pour l'employeur de Monsieur Leblanc.

.....

.....

.....

.....

2. Environnement économique (5 points)

A l'aide de l'extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.) et de vos connaissances, répondez aux questions suivantes :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	Le Relais Gourmand
Forme	SARL
Au capital de	18 000,00 €
Adresse du siège social	17 rue de l'Eglise 17630 LA FLOTTE EN RE
Gérant	Monsieur Duchemin
Activité	Hôtel - Restaurant
Code A.P.E.	5610A
SIRET	442 840 370 111 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.1. Indiquer le statut juridique de votre entreprise « Le Relais Gourmand » et la signification du sigle.

.....

.....

2.2. Préciser le montant du capital.

.....

2.3. Expliquer à quoi correspond ce capital.

.....

.....

.....

.....

2.4. Préciser le montant minimal de capital exigé lors de la création de ce type de société.

.....

3. Environnement commercial (7 points)

Votre amie Valentine travaille en cuisine au « Relais Gourmand ». Elle vous demande de l'aider à calculer le coût matière d'un plat qui sera mis sur la carte d'été du restaurant.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.1. Compléter la fiche technique suivante et calculer le coût matière total puis le coût matière unitaire. Arrondir au centime.

PLAT :		<i>Lotte rôtie au beurre de thym</i>		
NOMBRE DE PERSONNES :		6		
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire €	Montant €
Lotte	Kg	1,2	26,50	
Lard (poitrine)	Kg	0,3	10,90	
Beurre	Kg	0,05	7,30	
Huile d'olive vierge extra	L	0,15	9,80	
Thym	botte	0,5	1,50	
Sel, poivre	PM			0,01
Coût matière total				
Coût matière unitaire				

3.2. Indiquer le taux de T.V.A. applicable pour la vente de ce plat.

.....

3.3. Calculer le prix de vente toutes taxes comprises (P.V.T.T.C.) d'une part de lotte rôtie au beurre de thym, sachant que le prix Hors Taxes est de 18.84 €.

Arrondir à l'unité.

.....

.....

.....