

TEXTE DE L'ÉPREUVE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	Restaurant « La Fourchette d'Argent »
Forme	S.A.R.L
Au capital de	10 000 €
Siège social	5 Rue des Pruniers 67000 STRASBOURG
Gérant	Monsieur Paul MEYER
Activité	Restauration sur place
Code A.P.E.	5610 A
SIREN	534 267 965 00067

Le restaurant « La Fourchette d'Argent » à Strasbourg vient de vous recruter au poste de commis de restaurant. Lors de votre première semaine, le Directeur, Monsieur MEYER, souhaite que vous vous familiarisiez à 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 2/18 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 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.

		Session	2009	Code	90155
Examen et spécialité CAP RESTAURANT					
Intitulé de l'épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation du service					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N°de page/total	
SUJET		2 heures	4	S 1/18	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE DE SERVICE

32 points

1. Les locaux et le personnel

/ 5 points

1.1. Pour ce premier jour, Monsieur MEYER vous fait visiter son établissement. Vous constatez que vous allez évoluer dans un établissement où il y a de nombreux services.

Monsieur MEYER vous demande d'indiquer pour chaque produit, le service auprès duquel vous l'obtiendrez.

PRODUITS	SERVICE DISTRIBUTEUR
<i>Ex : Plateau de fromages</i>	<i>Office</i>
Américano	
Bouteille de vin du jour	
Filet de sole Dieppoise	
Tarte aux pommes	
Expresso	
Produit d'entretien	

1.2. Travailler dans la restauration demande de nombreuses qualités. Afin de juger votre sensibilisation à celles-ci, **Monsieur MEYER vous demande de citer deux exemples pour chaque qualité indiquée ci-dessous.**

Ex : Qualités Physiques	• Prestance et élégance	• Résistance
Qualités Morales	•	•
Qualités Intellectuelles	•	•

CAP RESTAURANT	S90155
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 2/18

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2. Les produits

/ 9 points

2.1. 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, la nature du produit et de trouver l'origine géographique de celui-ci.**

Fruit exotique

Fruits de mer

Poisson fumé

Charcuterie

Appellations	Nature	Origine
Ex : Poire	Fruit local	Alsace / Val de Loire
Rillettes		
Saumon fumé		
Mangue		
Huître de Belon		

2.2. Monsieur MEYER a commandé un assortiment de fromages représentatifs des régions françaises. Il vous donne le bon de commande (Annexe page 6). 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.**

Fromages à pâte molle et à croûte fleurie		Fromages à pâte molle et à croûte lavée	
<ul style="list-style-type: none">••		<ul style="list-style-type: none">••	
Fromages à pâte pressée	Fromages à pâte persillée	Fromages de chèvre	
<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••	

CAP RESTAURANT	S90155
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 3/18

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3. Oenologie, crus des vins et accords

/ 10 points

3.1. Mercredi, vous aiderez le sommelier au service du vin. Il vous pose quelques questions afin d'évaluer vos connaissances.

		Vrai	Faux
L'oenologie	C'est la science qui étudie le vin.		
Le cépage	C'est la couleur du vin.		
Un millésime	C'est l'année de la récolte du raisin.		
La chaptalisation	C'est une appellation d'origine protégée d'un vin.		
La vinification	C'est la transformation du jus de raisin en vin.		
Un vin moelleux	C'est un vin blanc ou rouge pauvre en sucres résiduels.		
Un Champagne	C'est un vin ayant subi une seconde fermentation en bouteille.		
Un vin rouge	C'est la pellicule du raisin qui lui donne sa couleur.		

3.2. Sur la carte, le chef de cuisine a choisi de proposer une suggestion régionale par jour. Il sera proposé avec chacun d'eux un verre de vin approprié. La liste de ces vins vous est présentée ci-dessous.

Vous accordez les plats régionaux avec le vin de la même région et vous indiquez la couleur du vin.

Liste alphabétique des Vins A.O.C. à servir :

Brouilly, Cahors, Champagne, Gevrey-Chambertin, Gewurztraminer, Crépy, Muscadet, Médoc

	Plat régional	A.O.C.	Couleur du vin (Blanc ou rouge)
Lundi	Cassoulet toulousain		
Mardi	Foie de veau à la beaujolaise		
Mercredi	Brochet au beurre Nantais		
Jeudi	Bœuf Bourguignon		
Vendredi	Bataille d'écrevisses savoyardes		
Samedi	Petit braisé bordelais		
Dimanche	Duo de foie gras alsacien		
	Gourmandise champenoise		

CAP RESTAURANT	S90155
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 4/18

TEXTE DE L'ÉPREUVE

4. Les autres boissons au restaurant

/ 5 points

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.**

	ABV	ABA	Eau-de-vie	BRSA
Martini rouge				
Suze				
Whisky				
Sprite				
Campari				
Gin				
Coca-cola				
Rhum blanc				
Ricard				
Téquila				

5. 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.

Type de prestation	Définition de la prestation
	Manifestation ayant pour but de réunir des convives et au cours de laquelle sont servis des boissons et des amuse bouches.
	Repas réunissant un grand nombre de convives auxquels est servi un menu unique et réservé.
	Manifestation ayant pour but de réunir des convives et au cours de laquelle sont servis des plats chauds et froids ainsi que des boissons à consommer debout.

CAP RESTAURANT	S90155
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 5/18

TEXTE DE L'ÉPREUVE

ANNEXE 1

BON DE COMMANDE

N° 001258

Restaurant "Aux Petits Normands"

14 RUE PRINCIPALE

76000 ROUEN

Date : _____ juin-09

Fromages de Pavilly

Route de Barentin

76570 Pavilly

Tél : 02.35.12.34.56

Adresser toute correspondance relative à cette commande à l'adresse ci-dessus en indiquant le numéro de la commande.

REF.	DESIGNATION	UNITE	QUANTITES Commandées	Prix Unitaire H.T.	TOTAL H.T.
	Camembert de Normandie	pièce	3		0,00
	Comté	kg	1,2		0,00
	Crottin de Chavignol	pièce	6		0,00
	Langres	pièce	2		0,00
	Fourme d'Ambert	kg	1,5		0,00
	Chaource	pièce	3		0,00
	Munster	pièce	2		0,00
	Roquefort	kg	1,6		0,00
	Rocamadour	pièce	6		0,00
	Morbier	kg	1		0,00
					0,00
					0,00
TOTAL H.T.					0,00

DATE DE LIVRAISON : _____

La Direction : _____

CAP RESTAURANT	S90155
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 6/18

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

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


Le restaurant « la Fourchette d'Argent » affiche sur sa carte :

*Filet de sole à la Dieppoise – Brochet au beurre blanc
Pommes de terre frites – Riz – Mousseline de carottes
Camembert au lait cru
Tarte aux pommes*

1.1. Placer dans le tableau ci-dessous, les plats présentés :

Classification des aliments	Plats présentés
Viande, poisson, oeuf
Produits laitiers
Matières grasses
Céréales, féculents et produits sucrés
Légumes et fruits

1.2. Le serveur propose du brochet au beurre blanc, compléter le tableau suivant :

Aliments	Constituants alimentaires	Rôle dans l'organisme (1 réponse par aliment)	
Brochet	
Beurre blanc	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Un client choisit un brochet au beurre blanc accompagné de riz pilaf.

1.3. Proposer une entrée et un dessert pour équilibrer le repas en vous aidant de vos connaissances :

- Entrée :
- Dessert :

Le riz pilaf qui accompagne le poisson est préparé avec de l'huile dont voici l'étiquette :



1.4. Donner la signification des 2 symboles a et b :

- a).....
- b).....

1.5. Indiquer la quantité d'énergie apportée par un gramme de lipides :

.....

1.6. Relever deux conditions d'utilisation de cette huile végétale :

-
-

CAP RESTAURANT	S 90155
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 8/18

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1.7. Préciser la raison pour laquelle il faut conserver cette huile :

- à température ambiante :

.....

- à l'abri de la lumière :

.....

1.8. Citer une conséquence sur l'organisme d'une alimentation trop riche en lipides :

.....

2 Sciences appliquées à l'hygiène (10 points)

Le serveur prépare les assiettes de fromage. Il y a le choix entre des fromages pasteurisés ou au lait cru.

2.1. Expliquer l'action de la pasteurisation sur les microorganismes :

.....

2.2. Indiquer pourquoi le fromage au lait cru doit être conservé en milieu réfrigéré :

.....

CAP RESTAURANT	S 90155
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 9/18

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Au moment de la découpe du fromage et de sa présentation sur assiette, l'aliment peut être contaminé.

2.3 Relier chaque situation au type de contamination possible qui lui correspond :

Couper le fromage avec un couteau	•	
Parler avec son collègue au moment de la mise sur l'assiette	•	• contamination aéroportée
Prendre le fromage avec ses doigts	•	
Placer le fromage sur l'assiette avec une fourchette	•	• contamination manuportée
Eternuer au-dessus de l'assiette avec le fromage	•	• contamination par contact ou contamination indirecte
Ne pas s'être lavé les mains après le passage aux toilettes	•	

CAP RESTAURANT	S 90155
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 10/18

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Après la préparation des assiettes de fromages, le serveur se lave les mains pour commencer une autre activité.

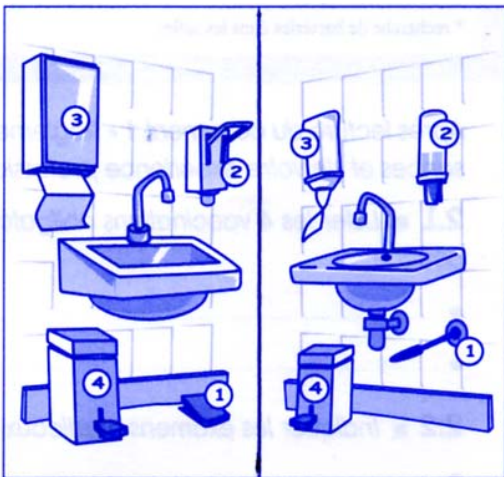
2.4 En utilisant les renseignements fournis par l'extrait de la réglementation et vos connaissances personnelles, compléter la légende des 2 lave-mains :

Réglementation relative à l'hygiène des mains

Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène dans les établissements de restauration collective à caractère social :

Extrait de l'Article 7

- a) L'établissement doit comporter des toilettes en nombre suffisant pour le personnel ne donnant pas directement sur les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires
- f) Dans les locaux où sont manipulées les denrées alimentaires, ainsi qu'à la sortie des toilettes du personnel, un nombre suffisant de lave-mains à commande non manuelle, judicieusement situés, alimentés en eau courante chaude et froide et équipés de distributeurs de savon et d'essuie-mains hygiéniques.



①

②

③

④

Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène – Editions Casteila

Le distributeur contient du savon antiseptique.

2.5 Donner le mode d'action du savon antiseptique :

.....
.....

CAP RESTAURANT	S 90155
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 11/18

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.6 Citer deux situations professionnelles où le lavage des mains est obligatoire :

-
-

3 Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et à la prévention des risques professionnels (12 points)

Après la découpe des fromages, vous nettoyez et désinfectez votre plan de travail avec un détergent-désinfectant :

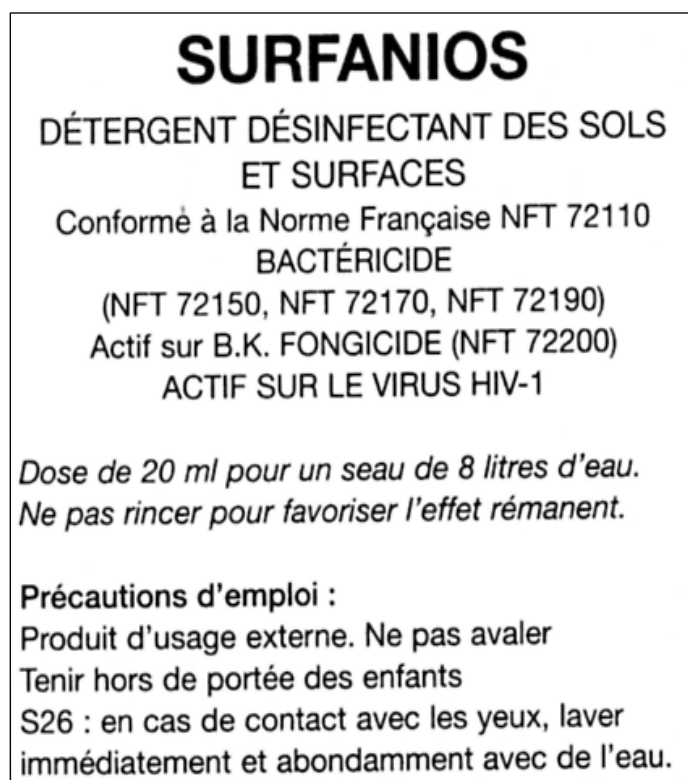
3.1 Donner le rôle d'un détergent

.....

3.2 Donner le rôle d'un désinfectant

.....

L'étiquette d'un des produits d'entretien à votre disposition est la suivante :



CAP RESTAURANT	S 90155
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 12/18

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3.3 Définir les mots suivants :

- **Bactéricide** :
-
- **Fongicide** :
-

3.4 Mettre une croix dans la case désignant si l'affirmation proposée est vraie ou fausse :

Affirmations proposées	VRAI	FAUX
- Ce produit peut être utilisé pour désinfecter le plan de travail sur lequel la découpe des fromages est faite		
- L'utilisation de ce produit doit être suivie d'un rinçage		
- Il faut porter des gants pour manipuler ce produit		
- Ce produit peut être utilisé pour le lavage de la vaisselle		

3.5 Indiquer la signification de ce pictogramme qui figure au dos de l'emballage d'un autre produit :

.....

.....



3.6 Préciser les deux risques représentés sur le pictogramme :

-
-

CAP RESTAURANT	S 90155
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 13/18

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Vous allez utiliser pour la première fois le réchaud lors d'un service en salle. Le directeur de la restauration vous rappelle les risques que cet appareil présente.



3.7 Citer 2 risques liés à l'utilisation de cet appareil :

-
-

3.8 Suite à l'utilisation du réchaud, une personne est blessée au bras, expliquer la conduite à tenir :

-
-
-

CAP RESTAURANT	S 90155
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 14/18

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

1. Environnement commercial (6 points)

Monsieur MEYER, gérant du restaurant souhaite également vous poser quelques questions. Il vous montre une facture arrivée au courrier ce matin et vous demande de répondre aux questions suivantes :

" La cave de Pierre " 8 rue des Frères 67000 STRASBOURG Tél : 03.88.32.32.09					
S.A.R.L au capital de 30 000 € R.C.S. Strasbourg. B 542066324					
Facture N°786 28/05/2009					
				Restaurant "La Fourchette d'Argent" 5, rue des Pruniers 67000 STRASBOURG	
Réf.	Désignation	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Montant
1265	Crémant d'Alsace - Cuvée prestige brut	Carton de 6	5	33,00	165,00
4356	Pinot Gris Alsace 2006 AOC	Carton de 12	4	31,20	124,80
4387	Gewurztraminer- Sélection de grains nobles -2005	Bouteille	13	10,25	133,25
8345	Carafe à décanter - modèle classique	Pièce	10	22,00	220,00
			Total HT		643,05
			TVA 19,6 %		126,04
			Total TTC		769,09
Montant à payer dès réception de la facture et sans es-compte.					

1.1. Relever le nom du client

Relever le nom du fournisseur.....

1.2. Calculer le nombre de bouteilles de crémant achetées.

Calculer le prix d'une bouteille de crémant.

CAP RESTAURANT	S90155
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 15/18

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1.3. Indiquer la signification des sigles suivants :

H.T.

T.T.C.....

1.4. Relever le taux de T.V.A. applicable à l'achat de vin :.....

Indiquer un autre taux de T.V.A. applicable à l'achat de produits alimentaires.

.....

1.5. Indiquer le calcul pour obtenir le montant de la T.V.A.

.....

2. Environnement économique (3 points)

Le restaurant "La Fourchette d'Argent" est une entreprise. Cette entreprise a divers partenaires économiques. Elle effectue avec eux de nombreux échanges.

Compléter le tableau suivant et retrouver les partenaires concernés.

	Partenaires
Le Restaurant "La Fourchette d'Argent" veut faire un emprunt pour agrandir la salle de restaurant.	
Le Restaurant "La Fourchette d'Argent" établit un chèque pour payer les cotisations sociales.	
Le Restaurant "La Fourchette d'Argent" envoie une note à Europ-Consulting pour leur dernier repas d'affaires.	
Le Restaurant "La Fourchette d'Argent" achète ses matières premières chez "Soprolux"	
Le restaurant "La Fourchette d'Argent" établit un chèque pour payer la TVA du mois.	
Le restaurant "La Fourchette d'Argent" accueille Monsieur et Madame Dulaurant qui viennent déjeuner.	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3. Environnement social (7 points)

Avant de rédiger votre contrat de travail, Monsieur Meyer, gérant du restaurant, souhaite que vous relisiez la lettre d'engagement et que vous répondiez aux questions suivantes.

Restaurant "La Fourchette d'Argent"
5 rue des Pruniers
67000 STRASBOURG

Madame, Monsieur,

Nous vous confirmons votre engagement, sous contrat à durée indéterminée, à partir du 1^{er} juin 2009. Vous êtes embauché(e) en tant que commis de salle. Votre lieu de travail se situera, 5 rue des Pruniers à STRASBOURG .

Votre engagement ne deviendra définitif qu'à l'issue d'une période d'essai de deux semaines.

Votre salaire brut mensuel brut sera de 1650,00 €, avantages en natures compris, pour 39 heures hebdomadaires soit 169 heures par mois.

Le repos hebdomadaire est de 2 jours.
La durée des congés payés est fixée selon la législation en vigueur.

Vous devrez respecter les horaires de travail et le règlement intérieur de l'entreprise.
Votre contrat de travail vous sera remis, pour signature, au plus tard 3 jours après votre embauche.

Le gérant
Paul MEYER

3.1. Indiquer le type de contrat de travail proposé.

.....

3.2. Indiquer la durée de la période d'essai.

.....

3.3. Expliquer l'utilité de la période d'essai pour l'employeur.

.....
.....

CAP RESTAURANT	S90155
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 17/18

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3.4. Le salaire brut proposé est de 1650,00 €.

Indiquer comment s'appellent les sommes qui seront retirées de ce salaire pour obtenir le salaire net.

.....
.....

3.5. Citer deux organismes auxquels sont reversées ces sommes.

.....
.....

3.6. Citer un avantage en nature obligatoire en Hôtellerie Restauration.

.....

3.7. Chaque mois travaillé donne droit à des congés payés. **Indiquer le nombre de jours de congés acquis par mois travaillé.**

.....

CAP RESTAURANT	S90155
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 18/18