

TEXTE DE L'ÉPREUVE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	L'Hostellerie du Lion d'or
Forme	E.U.R.L.
Au capital de	10 000 €
Siège social	6 grande rue 19100 Brive la Gaillarde
Gérant	Delvaux Hélène
Activité	Restauration traditionnelle haut de gamme
Code A.P.E.	5610 A
SIREN	356-588-127

Le restaurant « L'Hostellerie du Lion d'or » est situé dans le centre historique de Brive, il propose une cuisine soignée, traditionnelle et a une capacité d'accueil de 40 personnes. Cette année, le restaurant a obtenu un macaron dans un grand guide touristique français. L'équipe de restaurant se compose de 10 personnes : 2 chefs de rang , 1 directeur de restauration, 1 commis sommelier, 2 commis de restaurant, 1 Maître d'hôtel, 2 demi chefs de rang, 1 chef sommelier. Pour faire face à une augmentation de l'activité, vous venez d'être embauché(e) pour réaliser un extra, sous les ordres d'un commis de restaurant.

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 13/16
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	De 14/16 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.

		Session	2009	Code	90160
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 1/16	

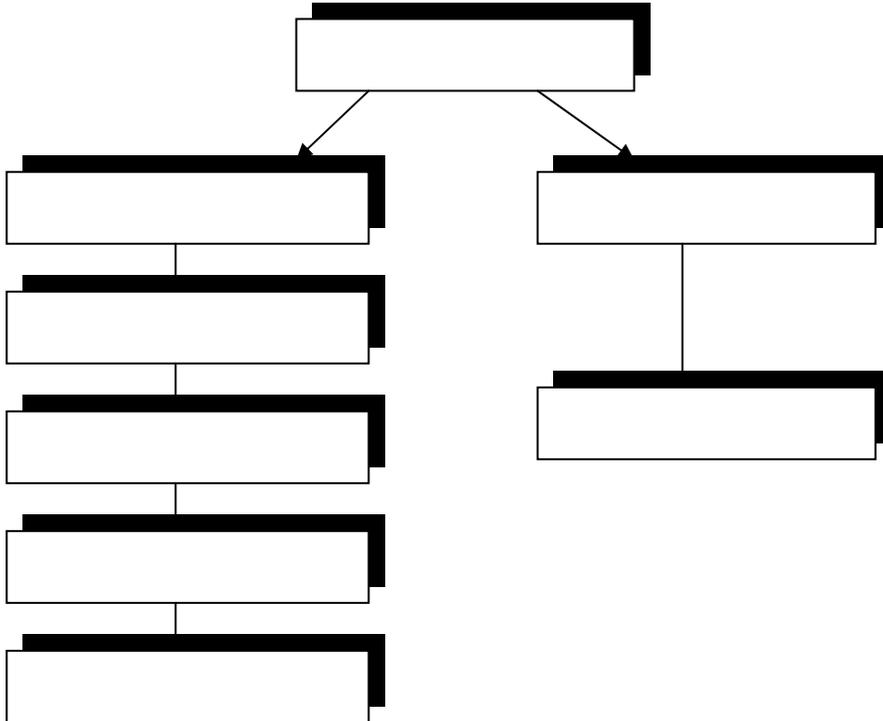
TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

1. Indiquer la formule de restauration à laquelle appartient cet établissement.
(Entourer la bonne réponse) 1 point

Gastronomique Restaurant à thème Brasserie Fast Food

2. A partir de la présentation de la brigade de restaurant proposée préalablement, re-placer les différents personnels dans l'organigramme ci-dessous : 4 points



3. Vous serez amené(e) à travailler au bar, votre Maître d'hôtel veut apprécier vos connaissances sur les alcools présents sur la carte des apéritifs.

Il vous demande de classer, par famille, les boissons proposées ci-dessous.

Compléter le tableau.

5 points

Coca Cola, Mirabelle, Izarra, Noilly Prat, Campari, Bourbon, Martini, Grand Marnier, Canada Dry, Picon

Produits	Famille
• •	Bitters
• •	Liqueurs
• •	Vermouths
• •	Eaux-de-vie
• •	B.R.S.A

TEXTE DE L'ÉPREUVE

4. Après la visite de l'établissement, votre responsable vous affecte à l'entretien du matériel nécessaire à la mise en place des tables du restaurant. **4,5 points**

Complétez le schéma de la mise en place :



5. Votre responsable vous demande d'identifier les mobiliers et les matériels de restaurant suivants : **2 points**









TEXTE DE L'ÉPREUVE

6. Ce midi, en plus du buffet traditionnel, le Chef de cuisine propose un assortiment de produits de la mer. 5 points

6.1. Le responsable vous demande de lui apporter une fourchette à huître qui se trouve dans la console. (Entourez la bonne réponse A, B ou C)



A



B



C

6.2. Donnez 4 exemples de produits qui peuvent accompagner un plateau de fruits de mer :

-
-
-
-

6.3. A l'aide de la liste ci dessous, nommer les produits de la mer proposés au buffet.

Liste des produits : *Bigorneaux, Huîtres, bulots, araignée*



CAP RESTAURANT	S90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 4/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

7. Votre responsable vous demande de participer à la mise en place du plateau de fromages qui sera servi ce midi. Il demande la collaboration du chef sommelier pour assurer les accords fromages et vins. 10,5 points

7.1. Compléter la fiche d'identité des 4 fromages proposés ci-dessous et proposez un accord fromages et boissons en utilisant les boissons suggérées :

Liste des fromages A.O.C Proposés : Roquefort, Neufchâtel, Chaource, Comté.

Liste des boissons proposées : Porto rouge, Arbois Pupillin, Coteaux Champenois, Cidre de Normandie

EXEMPLE :



Nom du fromage : *Valençay*

Origine : *Berry (Centre, Val de Loire)*

Famille : *Chèvre*

Accord fromage/vin
Saumur Champigny



Nom du fromage :

Origine : *Champagne*

Famille :

Accord fromage/vin



Nom du fromage :

Origine :

Famille : *Pâte molle croûte fleurie*

Accord fromage/vin

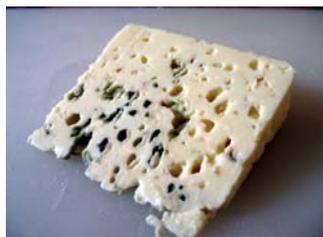


Nom du fromage :

Origine : *Franche Comté*

Famille :

Accord fromage/vin



Nom du fromage :

Origine : *Rouergue*

Famille :

Accord fromage/vin

CAP RESTAURANT

S90160

EP1 : Approvisionnement et organisation du service

S 5/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

7.2. Votre responsable vous demande de proposer des produits d'accompagnement du plateau de fromages.

-
-
-
-
-

7.3. Il vous demande également d'expliquer une étape essentielle de la fabrication du fromage :

Le caillage : -----

CAP RESTAURANT	S90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 6/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

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

En prenant votre service ce matin, vous avez pris connaissance du menu du jour réservé au personnel de l'établissement :



1.1. Indiquer à quel groupe d'aliments appartient le plat principal et sa garniture.

Plat principal et garniture	Groupe d'aliments	Constituant alimentaire principal	Rôle dans l'organisme (un seul rôle)
Sauté de veau			
Pommes vapeur			

1.2. A partir du menu du jour, proposer une entrée et un dessert pour que ce repas soit équilibré.

- Entrée :
- Dessert :

CAP RESTAURANT	S90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 7/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Le tableau suivant indique les quantités des constituants alimentaires qui permettent de calculer la valeur énergétique des aliments.

Aliments (pour 100g)	Protides g	Glucides g	Lipides g	Vitamine C mg
Veau	19	0	5	1,5
Pomme de terre	2	20	0	14

1.3. Calculer la valeur énergétique apportée par 100 g de veau à l'aide du tableau ci-dessous.

	Protides	Glucides	Lipides
Quantité dans 100 g			
Valeur énergétique apportée par 1g de constituant			
Valeur énergétique pour 100g			

Valeur énergétique totale (unité exigée) :

1.4. Préciser le rôle de la vitamine C dans l'organisme :

.....

1.5. Lors de la préparation du sauté de veau, plusieurs modifications physico-chimiques interviennent sur les constituants alimentaires. Citer pour les 3 constituants alimentaires ci-dessous une modification physico-chimique.

Constituant alimentaire	Modification physico-chimique
Protides	
Lipides	
Glucides	

CAP RESTAURANT	S90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 8/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2. Sciences appliquées à l'hygiène (10,5 points)

Avant de commencer vos tâches, Madame Delvaux vous rappelle les règles fondamentales d'hygiène dans le domaine de la restauration.

En cuisine, se laver les mains est essentiel

Au début de l'été, des cas de fièvre typhoïde ont été signalés à l'Institut de Veille Sanitaire (InVS) chez des franciliens. Fait curieux : aucun de ces malades n'avait effectué de voyage dans un pays où la typhoïde sévit encore de façon permanente. Par contre, tous avaient fréquenté un même restaurant parisien situé dans le 7^{ème} arrondissement. L'enquête diligentée par l'InVS a révélé qu'un des cuisiniers du restaurant était « porteur sain » du microbe responsable de la typhoïde, Salmonella Typhi. Hélas, il était chargé de préparer les plats non cuits (salades, tartares, etc.) et probablement par manque d'hygiène (lavage des mains insuffisant) contaminait ses préparations.

Le microbe est habituellement détruit par la cuisson, mais puisqu'il s'agissait de plats crus la transmission aux clients du restaurant a été rapide.

Ce nouvel exemple de TIAC rappelle, une fois de plus, qu'il est essentiel de se laver soigneusement les mains après chaque passage aux toilettes, avant chaque préparation d'aliments et avant chaque repas. Elle illustre aussi un adage bien connu des critiques gastronomiques : la qualité d'un restaurant se juge à la façon dont sont mises en oeuvre les règles d'hygiène.

Source : Ministère de la Santé et des Solidarités,

http://www.invs.sante.fr/publications/2004/typhoide_paris/typhoide_paris.pdf Source pdf.

2.1. Donner la signification du sigle « T.I.A.C. ».

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

2.2. Nommer le micro-organisme à l'origine de cette TIAC.

.....

2.3. Définir la notion de porteur sain.

.....

.....

2.4. Citer l'institution à prévenir en cas de TIAC.

.....

CAP RESTAURANT	S90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 9/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Avant de commencer votre service, Madame Delvaux vous demande d'entretenir la salle de restaurant selon le plan de nettoyage et de désinfection ci-dessous.

Plan de nettoyage et de désinfection

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION					
Surface ou matériel à entretenir	Fréquence Quand ?	Opérations	Matériel	Rinçage	Contrôle
<i>Cuisines</i>					
Plans de travail	Après chaque activité	Nettoyer Désinfecter	Lavette	A l'eau courante	Prélèvement
Sol	Tous les jours	Nettoyer Désinfecter	Balai brosse	A l'eau courante	Visuel
Murs	Toutes les semaines	Nettoyer Désinfecter	Balai brosse	A l'eau courante	Visuel
Petit Matériel	Après chaque utilisation	Nettoyer Désinfecter	Laisser tremper dans la solution	A l'eau courante	Prélèvement
Micro-onde	Tous les jours	Nettoyer Désinfecter	Lavette	Avec une lavette humide	Visuel
Armoires frigorifiques	Toutes les semaines	Nettoyer Désinfecter	Lavette	A l'eau courante	Visuel
Sanitaires	Tous les jours	Nettoyer Désinfecter	Lavette	A l'eau courante	Visuel
<i>Salle de restaurant</i>					
Sol	Après chaque service	Nettoyer	Balai brosse	A l'eau courante	Visuel
Vitrine réfrigérée	Après chaque service	Nettoyer Désinfecter	Lavette	Avec une lavette humide	Prélèvement
Vitres	Toutes les semaines	Nettoyer	Mouilleur raclette	Non	Visuel
Sanitaires	Après chaque service	Nettoyer Désinfecter	Lavette	Avec une lavette humide	Visuel
<i>Local poubelle</i>					
Sols	Tous les jours	Nettoyer Désinfecter	Balai brosse	A l'eau courante	Visuel
Murs	Toutes les semaines	Nettoyer Désinfecter	Balai brosse	A l'eau courante	Visuel
Conteneurs	Toutes les semaines	Nettoyer	Balai brosse	A l'eau courante	Visuel

2.5. Nommer le(s) produit(s) nécessaire(s) pour entretenir la vitrine réfrigérée.

.....

2.6. Justifier l'intérêt du rinçage.

-

-

2.7. Préciser quel type de contrôle il sera nécessaire de réaliser.

.....

CAP RESTAURANT	S90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 10/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Présentation des entrées en salle.



Pour préparer le buffet, M. Antoine vous demande de présenter les entrées froides dans une vitrine réfrigérée.

2.8. Justifier l'emploi d'une vitrine réfrigérée pour la présentation des entrées froides.

.....

.....

En fin de service, il vous reste 5 assiettes de crudités, 3 œufs mimosa et 3 tranches de jambon de pays en vitrine.

2.9. Indiquer quelles entrées peuvent être conservées pour un prochain service.

.....

.....

CAP RESTAURANT	S90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 11/16

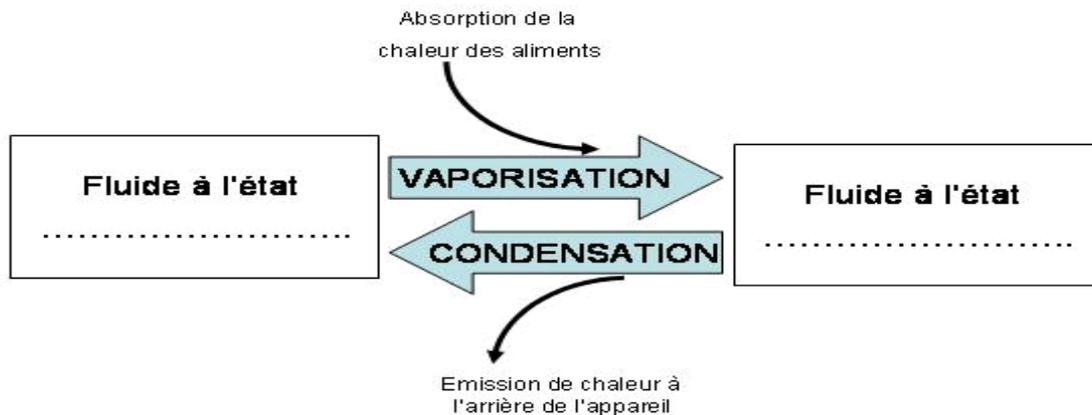
TEXTE DE L'ÉPREUVE

3. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et à la prévention des risques professionnels (11.5 points)

Caractéristiques techniques de la vitrine réfrigérée

Les appareils producteurs de froid utilisent les propriétés de changement d'état de fluides frigorigènes pour refroidir les aliments.

3.1. Compléter le schéma suivant en indiquant l'état du fluide frigorigène à l'intérieur de l'appareil.



Derrière la vitrine réfrigérée est fixée la plaque signalétique suivante.



3.2. Indiquer la puissance de cet appareil (valeur et unité).

.....

3.3. Citer 2 risques liés à l'utilisation de matériel électrique.

.....

.....

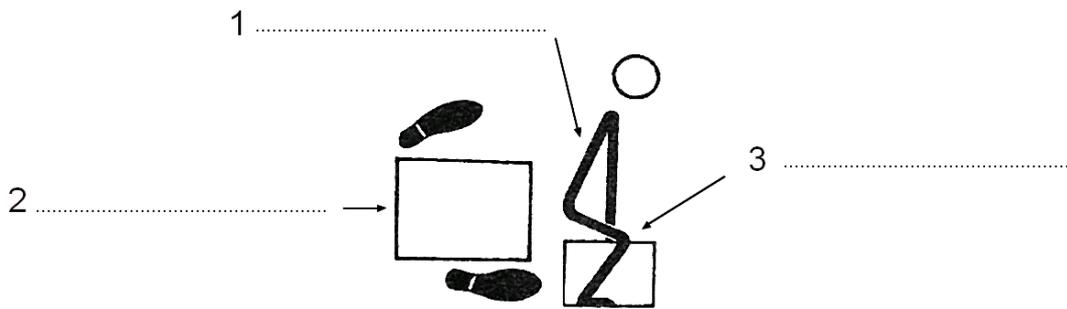
CAP RESTAURANT	S90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 12/16

TEXTE DE L'EPREUVE

3.4 Nommer les dispositifs de sécurité suivants et relier chaque dispositif à son rôle.

Dispositifs	Nom	Rôle
 •	<ul style="list-style-type: none"> Coupe automatiquement l'alimentation en électricité à la moindre fuite de courant (court circuit, électrisation)
 •	<ul style="list-style-type: none"> Evacue le courant électrique vers le sol en cas de défaut d'isolement
 •	<ul style="list-style-type: none"> Permet de couper par un geste simple et rapide l'alimentation en électricité
 •	<ul style="list-style-type: none"> Fond en cas de surcharge électrique et coupe alors l'alimentation en électricité

3.5 Annoter le schéma suivant pour décrire la posture la plus adaptée pour soulever une charge lourde.



TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

1. Environnement social (6 points)

Afin de connaître les droits relatifs au CDD, vous faites des recherches sur internet et trouvez l'article suivant :

Quelles sont les démarches à suivre pour quitter mon emploi actuel en CDD pour un autre établissement en CDI ?

(Bruno sur le Forum de *L'Hôtellerie Restauration*)

Vous devez envoyer ou remettre en main propre contre décharge une lettre de démission à votre employeur.

En effet, l'article L.1243-2 du Code du travail vous autorise à ne pas travailler jusqu'à la fin de votre contrat à durée déterminée, et vous permet de démissionner à condition de justifier d'une embauche en contrat à durée indéterminée.

Dans ce cas, l'article L.1243-2 du Code du travail prévoit - sauf accord des parties - que vous devez respecter un préavis de démission dont la durée va dépendre de la durée de votre CDD : un jour de préavis pour une semaine de travail effectué, jusqu'à un maximum de deux semaines.

1.1. Donner la signification du sigle C.D.D.

.....
.....

1.2. A quelle condition peut-on démissionner d'un C.D.D. ?

.....
.....

1.3. Définir le préavis. Préciser son utilité dans le cas d'une démission.

.....
.....

1.4. Indiquer la procédure à suivre pour démissionner.

.....
.....

CAP RESTAURANT	S 90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 14/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2. Environnement juridique (4 points)

2.1. Le statut juridique de l'entreprise dans laquelle vous travaillez est une E.U.R.L.
Donner la signification de ce sigle.

.....

2.2. Indiquer le montant minimum exigé lors de la création de ce type d'établissement.

.....

2.3. Citer deux autres statuts juridiques (Sigle et signification).

.....

.....

2.4. Donner la signification du sigle R.C.S.

.....

3. Environnement commercial (6 points)

Votre établissement offre sur sa carte des boissons sans alcool, un jus de fruits que vous commandez par petites palettes de 48 bouteilles de 25 cl.

3.1. À la lecture de la fiche de stock ci-après, préciser la méthode utilisée pour valoriser les sorties.

.....

3.2. Compléter les deux dernières lignes de la fiche de stock ci-après, sachant que :

Le 25 mai, 20 bouteilles ont été consommées par la clientèle.
Le 30 mai, 96 bouteilles à 2.90 € l'unité, ont été réceptionnées.

CAP RESTAURANT	S 90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 15/16

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Fiche de stock : Bouteilles de jus de pommes 25 cl

DATE	LIBELLES	ENTREES			SORTIES			STOCKS		
		Q	PU	T	Q	PU	T	Q	PU	T
03/5	Stock initial							300	2,80	840,00
07/5	BS n° 1				27	2,80	75,60	273	2,80	764,40
08/5	BS n° 2				100	2,80	280,00	173	2,80	484,40
10/5	BE N° 1	80	3,00	240,00				173 80	2,80 3,00	484,40 240,00
12/5	BS n° 3				150	2,80	420,00	23 80	2,80 3,00	64,40 240,00
20/5	BS n° 4				10	2,80	28,00	13 80	2,80 3,00	36,40 240,00
25/5	BS n° 5									
30/5	BE N° 2									

CAP RESTAURANT	S 90160
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 16/16