

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Mise en situation professionnelle :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	S.A.R.L. LE RELAIS GOURMAND
Forme	S.A.R.L.
Au capital de	10 000 €
Adresse du siège social	Place des Terreaux 69001 Lyon
Gérant	Monsieur TOMASO Albert
Activité	Hôtel Restauration sur place Traiteur, plats à emporter
Code A.P.E.	553A
SIRET	777 041 099 00054

L'hôtel restaurant Le Relais Gourmand recrute un commis de restaurant. Sur la base de votre Curriculum Vitae et d'un entretien avec le maître d'hôtel, vous avez obtenu ce contrat de travail. Lors de votre arrivée dans l'entreprise, pour votre première expérience professionnelle, l'activité est importante du fait de l'accueil d'un banquet qui vient s'ajouter à l'activité habituelle.

Le dossier comporte trois parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages à rendre
1	Technologie de service	32 pts	de 2/13 à 5/13
2	Sciences appliquées	32 pts	de 6/13 à 9/13
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	de 10/13 à 13/13

Observations :

- Chacun 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.

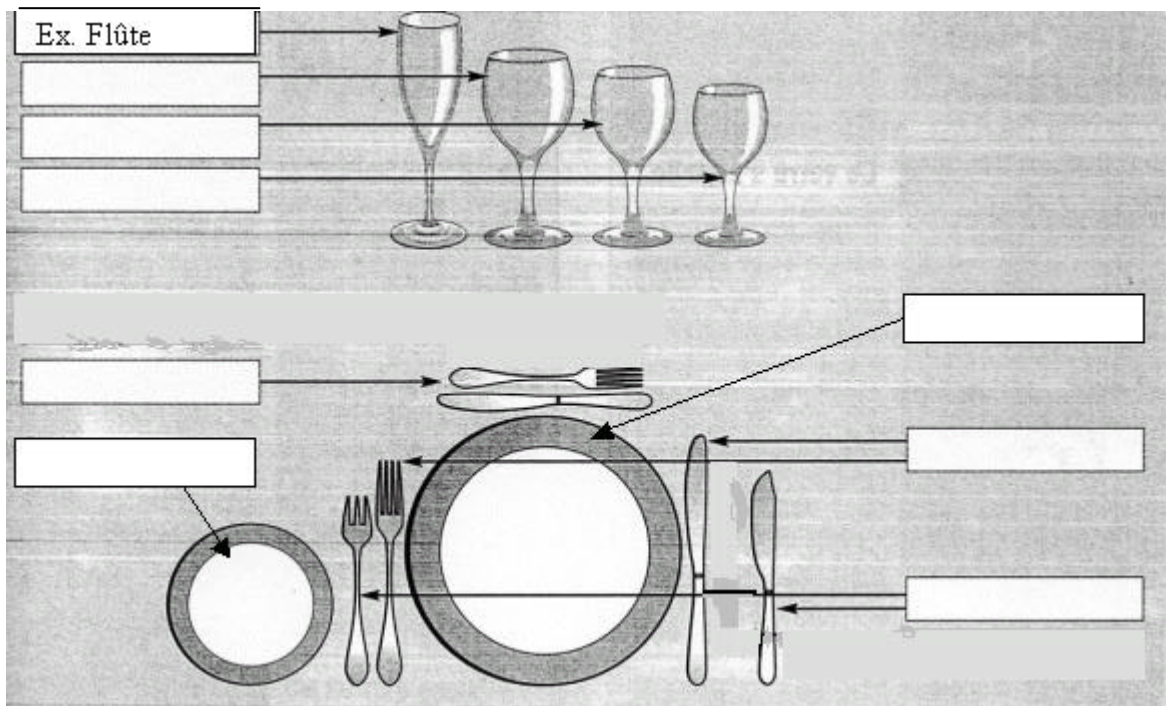
		Session	2007	Code	70249
Examen et spécialité CAP RESTAURANT					
Intitulé de l'épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation du service					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N°de page/total	
SUJET		2 heures	4	S 1/13	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE DE SERVICE

1. Le matériel de restaurant

La première tâche qui vous est confiée concerne la mise en place du banquet. **Compléter le schéma proposé ci-dessous en inscrivant dans chaque case le nom du matériel.**



2. Les produits.

2.1. Le maître d'hôtel souhaite valoriser le poste « fromages », d'où la nécessité d'avoir une variété et une qualité au niveau des produits proposés à la clientèle.

Compléter le tableau ci-après en indiquant l'appellation d'origine contrôlée, la région de production, la nature du lait et la famille.

CAP RESTAURANT	S 70249
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 2/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

APPELLATIONS A.O.C	REGION DE PRODUCTION	LAIT	FAMILLE DE FROMAGE
	ALSACE	VACHE	
ROQUEFORT	MIDI-PYRÉNÉES ROUERGUE AVEYRON		
OSSAU-IRATY			Pâte pressée non cuite
	NORMANDIE		Pâte molle à croûte fleurie
		CHÈVRE	Pâte molle et croûte naturelle Ou Chèvre

2.2. Vous prenez connaissance de la carte du restaurant. **Indiquer, par une croix, pour chacun des plats, la nature du produit cuisiné.**

Plats	Fruits de mer	Poissons		Volaille	Viande
		Poisson de mer	Poisson de rivière		
Filet de sandre poché au jus de chasselas					
Tournedos Rossini					
Truite farcie aux orchidées et à l'anis					
Blans de Turbot sur fondue de poireaux					
Dinde rôtie aux quatre épices					
Mignon de veau Orloff à la truffe					
Dorade en croûte de sel					
Assiette marine : palourdes, praires, bulots					

CAP RESTAURANT	S 70249
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 3/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3. Vins et autres boissons.

Une fois par semaine, le maître d'hôtel réunit son équipe pour les mobiliser sur les ventes additionnelles en partant du principe qu'on ne vend bien que ce que l'on connaît bien.

3.1. Compléter le tableau ci-dessous en précisant la couleur et la région d'origine des vins.

A.O.C	COULEUR	REGION D'ORIGINE
POMEROL		
CHABLIS GRAND CRU		
POMMARD		
TAVEL		
MUSCAT DE RIVESALTES		
COTEAUX DU LAYON		
BLANQUETTE DE LIMOUX		
CAHORS		

3.2. Indiquer la famille, les éléments de base et l'origine géographique des boissons dans le tableau ci-dessous.

BOISSONS	FAMILLES	ÉLÉMENTS DE BASE	ORIGINES GÉOGRAPHIQUES
ÉVIAN			
ARMAGNAC			
CIDRE			
MUSCAT DE FRONTIGNAN			
MARTINI			
RHUM			
COINTREAU			

CAP RESTAURANT	S 70249
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 4/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

4. Les commandes.

Le maître d'hôtel vous demande de rédiger les bons de commande à la carte de la table n°2, les clients ont commandé :

- 1 Assiette de saumon fumé
- 3 assiettes marines (dont une sans les bulots)
- 1 Côte de bœuf (2 pers.) saignante, pommes pont neuf
- 1 Dorade en croûte de sel
- 1 Mignon de veau Orloff à la truffe

Comme boissons, ils ont commandé : un Chablis grand cru et un Pomerol

Remplir les bons ci-dessous :

TABLE N° Couverts :
.....

TABLE N° Couverts :
.....

5. Les services particuliers.

Une semaine sur deux, vous assurez également le service des petits déjeuners en chambre.

Cochez 4 produits entrant dans la composition d'un petit déjeuner continental.

Plateau de fromages
Viandes froides
Poissons fumés

Jus de fruits
Charcuteries
Boissons chaudes

Viennoiseries, pain frais
Œufs brouillés
Beurre, confiture

CAP RESTAURANT	S 70249
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 5/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2^{ème} PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES

1. Sciences appliquées à l'alimentation (9,5 points)

Le restaurant LE RELAIS GOURMAND se situe à proximité d'une zone d'activités importante et a développé un service brasserie en semaine.

Le 23 mai, le plat du jour est le suivant :

*Aiguillette de poulet à la crème,
Champignons sautés et tagliatelles fraîches*

1.1. Indiquer le principal constituant alimentaire contenu dans l'aiguillette de poulet.

.....

1.2. Donner le rôle de ce constituant.

.....

1.3. Cocher dans le tableau suivant les groupes représentés dans le plat principal.

Groupes	Cocher
Viandes/poissons/œufs	
Matières grasses	
Légumes/fruits	
Féculents	
Sucres	
Lait/produits laitiers	

1.4. Proposer une entrée et un dessert pour équilibrer ce menu.

-
- Aiguillette de poulet à la crème et champignons sautés et tagliatelles fraîches
-

L'aiguillette de poulet a subi une modification physico-chimique lors de la cuisson.

1.5. Indiquer quelle est cette modification.

.....

CAP RESTAURANT	S 70249
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 6/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1.6. Les champignons sont sautés. Indiquer un autre mode de cuisson qui permet de conserver au maximum la teneur en vitamines des champignons. Justifier votre réponse.

.....
.....

1.7. Les champignons noircissent facilement après le taillage. Nommer la modification physico-chimique et indiquer un moyen pour éviter ce phénomène.

.....

2. Sciences appliquées à l'hygiène (11 points)

Les salmonelles sont responsables de nombreuses T.I.A.C.

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

.....

2.2. Définir ce qu'est une T.I.A.C.

.....
.....

2.3. Citer 3 symptômes caractéristiques d'une T.I.A.C.

-
-
-

2.4. Justifier l'importance du lavage des mains.

.....
.....

2.5. Préciser quel type de savon est utilisé pour le lavage des mains.

.....

CAP RESTAURANT	S 70249
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 7/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.6. Citer quatre moments en milieu professionnel où le lavage des mains est obligatoire.

-
-
-
-

2.7. Indiquer deux éléments importants de la tenue professionnelle qui permettent d'éviter les T.I.A.C

-
-

2.8. Une T.I.A.C est constatée dans votre restaurant. Nommer le service sanitaire que vous devez obligatoirement prévenir.

.....

3. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et à la sécurité (11,5 points)

A la fin du service vous nettoyez le sol en carrelage de l'office. Vous utilisez un détergent et un désinfectant.

3.1. Numéroté les étapes du protocole en 6 points.

Rincer	Nettoyer	Pré nettoyer à froid
Sécher	Rincer	Désinfecter

3.2. Définir les termes suivants.

- Détergent :
- Désinfectant :
- Bactéricide :

CAP RESTAURANT	S 70249
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 8/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3.3. Les produits utilisés doivent être estampillés NF hygiène alimentaire et obéir à des critères d'efficacité. Indiquez ces 4 critères d'efficacité.

-
-
-
-

Vous utilisez un réchaud à gaz pour un flambage de crêpes.

3.4. Citer deux précautions à prendre lors de l'utilisation du réchaud.

-
-

Votre collègue s'est brûlé le poignet. Vous êtes sauveteur secouriste du travail.

3.5. Indiquer la précaution à prendre pour éviter le sur accident.

-

3.6 Citer quatre éléments du message d'alerte dans cette situation.

-
-
-
-

CAP RESTAURANT	S 70249
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 9/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3^{ème} Partie : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

1. Environnement juridique (4 points)

Après avoir pris connaissance de l'extrait du registre du commerce qui figure sur la page 1 de votre dossier, répondre aux questions suivantes :

1.1. Citer la forme juridique de l'entreprise en toutes lettres.

.....

1.2. Indiquer une caractéristique essentielle de cette forme juridique

.....

.....

.....

1.3. Indiquer le montant du capital et donner une définition de ce terme.

.....

.....

.....

2. Environnement social (4 points)

L'entreprise «Le Relais Gourmand» emploie 56 salariés. Chaque année, à l'approche de l'été, son activité s'accroît. Pour faire face à cet accroissement temporaire d'activité, l'entreprise décide d'embaucher des salariés. Les contrats de travail conclus prévoient une période d'essai.

Art. L.122-3-2 du Code du travail : Le contrat de travail à durée déterminée peut comporter une période d'essai. A défaut d'usages ou de dispositions conventionnelles prévoyant des durées moindres, cette période d'essai ne peut excéder une durée calculée à raison d'un jour par semaine, dans la limite de deux semaines lorsque la durée prévue au contrat est au plus égale à six mois et d'un mois dans les autres cas.

2.1. Indiquer pour quel motif, le Relais Gourmand, décide d'embaucher des salariés.

.....

.....

CAP RESTAURANT	S 70249
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 10/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.2. Préciser le type de contrat de travail que l'employeur va proposer aux candidats.

.....
.....

2.3. Calculer la durée de la période d'essai prévue aux contrats sachant que ces contrats débutent le 15/05/2007 et prennent fin le 15/09/2007.

.....
.....

2.4. Après la période d'essai, préciser dans quel cas le salarié peut rompre son CDD avant la date de fin de contrat.

.....
.....

2.5. Un salarié se révèle incompetent après une période d'essai. Indiquer si l'employeur peut rompre le contrat de travail. Justifier votre réponse.

.....
.....

CAP RESTAURANT	S 70249
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 11/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3. Environnement commercial (8 points)

Vous assistez le sommelier dans la gestion de la cave. Il vous explique la méthode utilisée pour gérer le stock de bouteilles.

3.1. Compléter la fiche de stock « Bordeaux Château Beauséjour » (ANNEXE 1) à l'aide des bons de sortie et d'entrée ci-dessous (DOCUMENT 1), en utilisant la méthode P.E.P.S. (premier entré, premier sorti)

DOCUMENT 1

BON D'ENTREE N° 848 Réf. : 9020014 Désignation : <i>Bordeaux « château B »</i>		
Date	Quantité	Prix unit.
18/04/07	18	4.60€

BON DE SORTIE N° 2600 Réf. : 9020014 Désignation : <i>Bordeaux « château B »</i>	
Date	Quantité
20/04/07	6

BON DE SORTIE N° 2621 Réf. : 9020014 Désignation : <i>Bordeaux « château B »</i>	
Date	Quantité
24/04/07	12

BON D'ENTREE N° 849 Réf. : 9020014 Désignation : <i>Bordeaux « château B »</i>		
Date	Quantité	Prix unit.
26/04/07	24	4.25€

CAP RESTAURANT	S 70249
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 12/13

TEXTE DE L'ÉPREUVE

ANNEXE 1

FICHE DE STOCK Bordeaux "Château Beauséjour"										
Mois : Avril 2007					Stock maximum : 40 Stock minimum : 06					
Méthode de valorisation : premier entré, premier sorti. (Arrondis au centime d'euro le plus proche)										
dates	libellés	ENTREES			SORTIES			ETAT DU STOCK		
		quantité	Coût unitaire	montant	quantité	Coût unitaire	montant	quantité	Coût unitaire	montant
01/04	En stock							3 20	4.20 4.50	12.60 90.00
11/04	BS 2368				3 5	4.20 4.50	12.60 22.50	15	4.50	67.50
15/04	BS 2393				7	4.50	31.50	8	4.50	36.00
..../04										
..../04										
..../04										
..../04										

BE: bon d'entrée ; BS: bon de sortie.

3.2. Indiquer le montant :

- du stock initial :
- du stock final :

CAP RESTAURANT	S 70249
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 13/13