

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	Restaurant « L'OCEAN »
Forme	E.U.R.L.
Au capital de	10 000 €
Adresse du siège social	24, rue de la Plage 33120 ARCACHON
Gérant	Monsieur DUPUY
Activité	Restaurant traditionnel
Code A.P.E.	553 A
SIRET	446 897 532 69632

Vous êtes employé(e) comme commis de restaurant dans cet établissement situé à Arcachon en Gironde et ce, pour la saison estivale 2008. Au cours du mois de juin, vous faites équipe avec un stagiaire venu d'un établissement hôtelier voisin.

### Le dossier comporte trois parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages à rendre
1	Technologie de service	32 pts	de 2/13 à 4/13
2	Sciences appliquées	32 pts	de 5/13 à 10/13
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	de 11/13 à 13/13

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	<b>2008</b>	Code	<b>80120</b>
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>					
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N°de page/total	
<b>SUJET</b>		<b>2 h</b>	<b>4</b>	<b>S 1/13</b>	

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

1. Vous faites visiter au stagiaire les différents espaces du restaurant. **6 points**

**1.1. A l'aide d'une flèche, relier les différents locaux à leur fonction :**

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| Salle de restaurant • | • Espace réservé à l'accueil des clients                              |
| Hall d'entrée •       | • Espace réservé au repas des clients                                 |
| Bar •                 | • Espace réservé aux préparations réalisées par le personnel de salle |
| Office •              | • Espace réservé au dépôt des vêtements des clients                   |
| Vestiaire •           | • Espace réservé à la préparation et au service des boissons          |

**1.2. Vous indiquez au stagiaire l'utilité des différents mobiliers présents au restaurant.  
Citer le terme professionnel correspondant aux deux définitions suivantes :**

Meuble de rangement pour la vaisselle et les couverts au restaurant.	
Meuble roulant destiné à la tranche des grosses pièces de viande.	

2. La cave centrale a fait l'objet de travaux de rénovation avant la saison estivale. **10 points**

**2.1. Avec le sommelier vous classez tous les vins disponibles en tenant compte de l'origine géographique de chaque vin.**

Médoc , Muscadet , Châteauneuf-du-Pape , Margaux ,Chinon , Sancerre , Tavel , Sauternes

BORDELAIS	VAL DE LOIRE	VALLÉE DU RHONE

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>S 80120</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>S 2/13</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.2. Le sommelier en profite pour préciser un certain nombre de termes techniques.  
Compléter le tableau ci-dessous :

Termes techniques	Définitions
	Action d'éclater le grain de raisin pour extraire la pulpe.
	Action d'ajouter du soufre dans le moût.
	Action de séparer les grains de raisin de la rafle
A.O.V.D.Q.S	
A.O.C	
I.N.A.O	

3. Le maître d'hôtel vous communique la composition du plateau de fromages. Avec le stagiaire, vous confectionnez ce plateau où le client pourra choisir entre des fromages de familles et d'origines différentes. **8 points**

Compléter le tableau suivant. :

A.O.C	Famille	Origine
ROQUEFORT		Midi-Pyrénées/Aveyron
ABONDANCE	Pâte pressée cuite	
BRIE DE MEAUX		Ile-de-France
BROCCIU		Corse
MUNSTER	Pâte molle croûte lavée	
MORBIER	Pâte pressée non cuite	
CHABICHOU	Pâte molle croûte naturelle	
OSSAU IRATY		Pays Basque

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>S 80120</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>S 3/13</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

4. Le maître d'hôtel souhaite valoriser la vente des apéritifs et des digestifs pour la clientèle estivale résidant à l'hôtel. Il réunit le personnel de salle pour travailler l'argumentation commerciale..

**8 points**

**Compléter le tableau des boissons ci-dessous.**

Produits	Famille	Éléments de base
<i>Ex : RHUM</i>	<i>Eau-de-vie de plantes</i>	<i>Canne à sucre</i>
TEQUILA		
RICARD		
MARTINI		
FLOC		
CALVADOS		
IZARRA		
COGNAC		
WHISKY		

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>S 80120</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>S 4/13</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

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

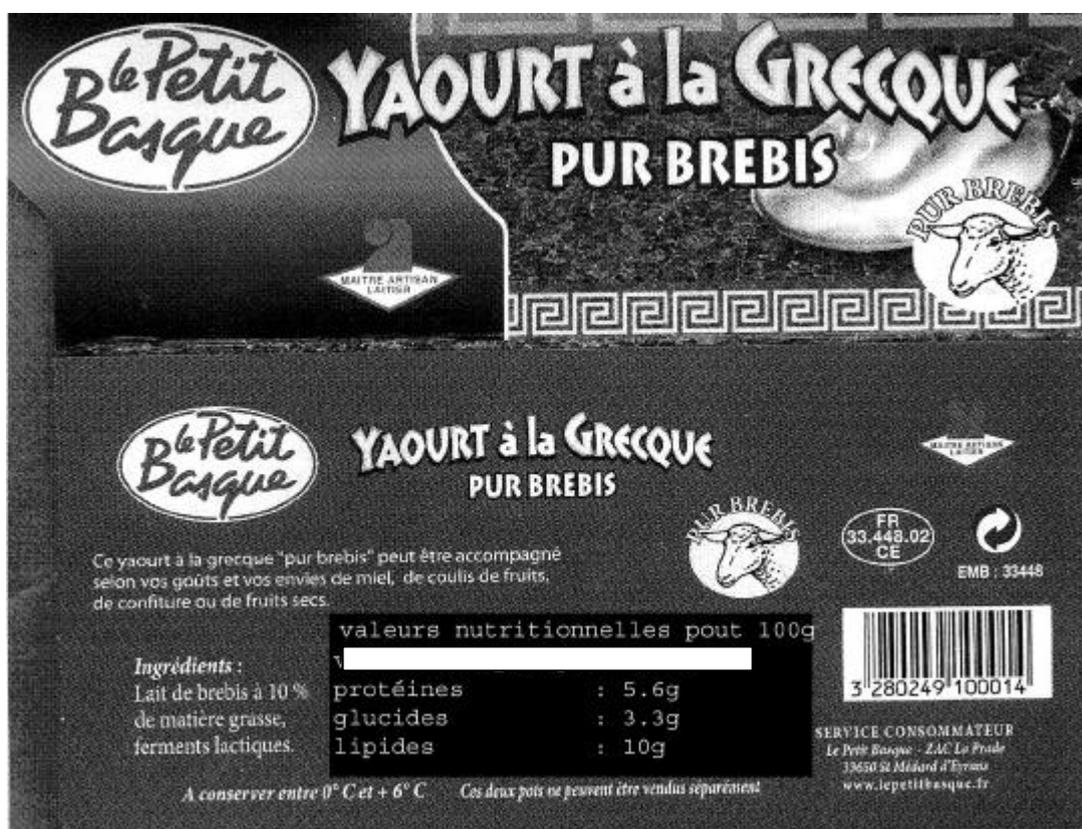
Le restaurant l'Océan à Arcachon est soucieux de faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants et propose le menu suivant :

*Carottes râpées*

*Steak haché*

*Tomates à la provençale et riz*

*Yaourt à la grecque*



1.1. Après lecture du document ci-dessus, lister les constituants alimentaires de cet aliment.

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

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>S 80120</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>S 5/13</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

**1.2. Indiquer, d'après vos connaissances, 2 autres constituants alimentaires du yaourt et préciser leur rôle respectif dans l'organisme.**

Compléter le tableau ci-dessous :

Autres constituants alimentaires du yaourt	Rôle dans l'organisme

**1.3. Calculer la valeur énergétique totale en kilojoules apportée par 100 g de yaourt.**

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

**1.4. Indiquer dans le tableau, pour chaque plat, le groupe d'aliments représenté en le choisissant dans la liste suivante.**

Corps gras – Féculent – Viande, poisson, œuf – Boissons - Légumes et fruits cuits et crus  
Produits laitiers.

PLATS	GROUPES D'ALIMENTS
Carottes râpées	.....
Vinaigrette	.....
Steak haché	.....
Tomates à la provençale	.....
Riz	.....
Yaourt à la grecque	.....
Eau	.....

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>S 80120</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>S 6/13</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

1.5. Indiquer pourquoi le menu enfant proposé est équilibré.

.....

1.6. Proposer une autre entrée pour un enfant n'aimant pas les carottes râpées, en conservant l'équilibre de ce menu.

.....

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

Le restaurant l'Océan propose un bifteck haché dans le plat principal.



2.1. Après lecture de l'étiquette ci-dessus, relever les 2 méthodes de conservation évoquées les indications sur cet emballage.

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

2.2. Indiquer à partir de vos connaissances, l'action du froid positif à +3°C et négatif à -18°C sur l'activité microbienne

- Froid positif (+3°C) : .....  
- Froid négatif (-18°C) : .....

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>S 80120</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>S 7/13</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

**2.3. Citer la température à atteindre pour détruire tous les microorganismes et leurs spores :**

- .....

**2.4. Repérer, sur l'emballage du bifteck haché, les 2 recommandations indispensables à respecter pour ce produit surgelé pour éviter le risque d'une prolifération microbienne importante :**

- .....

- .....

**2.5. Un plat témoin est effectué à chaque service et pour chaque plat.**

**2.5.1. Définir un plat témoin :**

- .....

**2.5.2. Justifier l'intérêt du plat témoin :**

- .....

**2.6. La consommation d'une viande de bœuf haché peut exceptionnellement conduire à une parasitose.**

**2.6.1. Souligner ci-dessous la bonne définition de la parasitose :**

? une contamination par un virus

Une parasitose est :

? une contamination par une bactérie

? une contamination par un parasite

**2.6.2. Nommer un parasite pouvant contaminer une viande hachée :**

- .....

**2.6.3. Citer un moyen de prévention de cette contamination :**

- .....

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>S 80120</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>S 8/13</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

Les tomates à la provençale sont maintenues au chaud sur une plaque électrique.

MODELE ESJN	
SERIE : 416 - 436	
120 V	60 Hz
18 A	2070 W (2,07 kW)

3.1. D'après la plaque signalétique de cet appareil, compléter le tableau suivant :

Grandeurs électriques	Mesures relevées	Unités de mesure
.....	120 V	.....
.....	.....	.....
.....	18 A	Ampère
Fréquence	.....	Hertz

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>S 80120</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>S 9/13</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

3.2. Pour chaque situation professionnelle présentée ci-dessous, indiquer les précautions qui auraient dû être prises.

<i>Situations</i>	<i>Risques</i>	<i>Précautions à prendre pour éviter l'accident</i>
N°1 Au cours du service, un bain de friture s'enflamme	.....	-..... .....
N°2 Le serveur nettoie le trancheur à jambon. Il ressent un léger picotement dans les doigts	.....	-..... .....
N°3 Pour éclairer le local « réserve » l'apprenti appuie sur l'interrupteur cassé. Il est retrouvé par terre inanimé	.....	-..... .....

3.3. Citer 2 systèmes de sécurité permettant de limiter les risques électriques :

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

3.4. Dans le cas de la situation N°1, (question 3.2) la veste du commis de cuisine prend feu. De la fumée se répand dans la pièce, indiquer la conduite à tenir :

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

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>S 80120</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>S 10/13</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

#### 1. Environnement social

5 points

Comme il a été précisé dans la mise en situation professionnelle (page 1), vous avez été recruté(e) par Monsieur DUPUY pour faire face au surcroît de travail lors la période estivale.

**1.1. Nommer le contrat de travail très souvent utilisé dans la restauration pour ces périodes bien précises.**

.....

**1.2. Pour chaque partie au contrat, citer deux obligations respectives.**

- .....

.....

.....

.....

- .....

.....

.....

.....

**1.3. Préciser si Le salaire « BRUT » correspond à la rémunération réelle que perçoit le salarié à la fin d'un mois de travail. Justifier votre réponse.**

.....

.....

#### 2. Environnement commercial

7 points

Le 14 juin 2008, vous réceptionnez 20 bouteilles d'eau minérale pour un montant total de 7,00€

**2.1. Après avoir classé les bouteilles, vous mettez à jour la fiche de stock correspondante (arrondir à 2 décimales).**

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>S 80120</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>S 11/13</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

<b>Référence</b> : EA 125					<b>Stock maximum</b> : 100					
<b>Désignation</b> : eau minérale					<b>Stock minimum</b> : 15					
<b>Méthode</b> : C.M.U.P. Coût Moyen Unitaire Pondéré										
Date	Libellé	Entrées			Sorties			Stocks		
		Qté	PU	Total	Qté	PU	Total	Qté	PU	Total
01/06	SI							30	0.30	9.00
03/06	BS 64				5	...	...	...	...	...
06/06	BS 47				10	0.30	3.00	15	0.30	4.50
09/06	BE 56	85	0.40	34.00				100	0.385	38.50
11/06	BS 71				25	0.385	9.625	75	0.385	28.875
14/06	BE 65	...	...	...				...	...	...

### 2.2. Citer l'autre méthode de valorisation des stocks.

.....

### 3. Environnement Economique et Juridique

**4 points**

Sur la page 1 du dossier, figurent les principales caractéristiques du restaurant :

#### 3.1. Indiquer la raison sociale et le siège social de l'entreprise dans laquelle vous travaillez.

- .....

- .....

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>S 80120</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>S 12/13</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

3.2. Monsieur Dupuy a choisi l' E.U.R.L. comme statut juridique pour son entreprise.  
Citer deux autres statuts juridiques et, pour chacun, définir le sigle.

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

3.3. Préciser la responsabilité financière du restaurateur Monsieur Dupuy.

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

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>S 80120</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation du service</b>	<b>S 13/13</b>