

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 CHTI LORD
Forme	S.A.R.L.
Au capital de	10 000 €
Adresse du siège social	245, rue de la Source 59000 LILLE
Gérant	Monsieur BONDUES Jean-Claude
Activité	Restauration sur place Traiteur, plats à emporter
Code A.P.E.	553A
SIRET	234 567 456 00031

Suite à la création du restaurant «Le CHTI LORD », vous avez été recruté(e) en tant que commis de restaurant. Votre contrat de travail à durée déterminée (C.D.D.) démarre avant l'ouverture de l'établissement de façon à procéder à la réception et à la mise en place du matériel de restaurant et des produits. Parmi le personnel recruté figurent également un sommelier et un barman. En effet, le gérant, Monsieur Bondues, souhaite disposer d'une cave avec des produits de qualité et d'un bar proposant à la clientèle des cocktails originaux. Par ailleurs, le restaurant étant situé à proximité d'une pépinière d'entreprises, un service brasserie est également proposé en semaine.

Le dossier comporte trois parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages à rendre
1	Technologie de service	32 pts	de 2/15 à 5/15
2	Sciences appliquées	32 pts	de 6/15 à 11/15
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	de 12/15 à 15/15

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.

		Session	2007	Code	70234
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 1/15	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

1. Le matériel de restaurant.

Le gérant du restaurant a fait l'acquisition de divers mobiliers pour lesquels il vous est demandé de préciser le nom.

Nom du mobilier	Définitions
	Meuble situé dans la salle de restaurant permettant de stocker divers matériels utilisés pendant le service (couverts, assiettes de transport, ménages...)
	Petite table de service pouvant être déplacée, permettant de réaliser des préparations à la vue du client (service du vin, fromages, flambages ...)

2. Les vins.

Vous assistez le sommelier dans le rangement de sa cave et vous l'accompagnez chez un viticulteur. Au cours de la conversation, vous êtes amené(e) à vérifier vos connaissances.

Pour chacune des affirmations, entourer la réponse exacte :

- La température idéale d'une cave centrale est de 16 °C. vrai faux
- Le millésime est l'année de mise en bouteille d'un vin. vrai faux
- Les champagnes se servent entre 6° et 8° vrai faux
- Le phylloxera est un parasite qui s'attaque aux pieds de vigne. vrai faux
- Les marcs sont les parties solides du raisin restant après fermentation. vrai faux
- Le cépage est une variété de plan de vigne vrai faux
- La pellicule blanche qui se trouve sur le raisin s'appelle : la pruine. vrai faux
- L'ouillage consiste à compléter le fût, lors de l'évaporation en chai. vrai faux

CAP RESTAURANT	S 70234
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 2/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3. Les autres boissons.

Ce même jour, le barman réceptionne le stock d'eaux de vie, de boissons fermentées et d'apéritifs.

3.1. Compléter le tableau ci-dessous sur les eaux de vie.

NOM DU PRODUIT	PRODUIT DE BASE	PAYS OU REGION D'ORIGINE
	CÉRÉALES	ÉCOSSE
	VIN	GERS
COGNAC		CHARENTES
	PLANTE	MARTINIQUE
BOURBON	CÉRÉALES	
VODKA		POLOGNE
GIN		ANGLETERRE / PAYS BAS
TÉQUILA	PLANTE	

3.2. Avant de stocker les apéritifs dans la cave centrale, le barman vous demande d'effectuer un classement de ces produits, dont la liste apparaît sur l'extrait du bon de livraison ci-après :

Extrait du bon de livraison :

Désignation	Qté
Dubonnet	
Martini rouge	
Cinzano	
Porto Rozes	
Pineau des Charentes	
Suze	
Campari	
Ricard	
Muscat de Frontignan	
Banyuls	

CAP RESTAURANT	S 70234
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 3/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Compléter le tableau ci-dessous :

FAMILLES D'APERITIFS	APPELLATIONS OU MARQUES
A.B.V. VERMOUTH	
A.B.V. VINS DE LIQUEUR MISTELLES	
A.B.A. ANISÉS	
A.B.A. GENTIANES	
A.B.V. VINS DOUX NATURELS	
A.B.A BITTER	
A.B.V. QUINQUINAS	

3.3. Au sein du bar, le barman a présenté une corbeille de fruits qui lui servira à confectionner des cocktails sans alcool. On peut y trouver :

Raisin, pomme, pêche, groseilles, litchi, orange, fruit de la passion, clémentine, poire, framboise, mirabelle, mangue.

Classer ces fruits par familles :

FAMILLE DE FRUITS	FRUITS
Agrumes	
Fruits à Noyaux	
Fruits à Pépins	
Baies, Fruits Rouges	
Fruits Exotiques	

CAP RESTAURANT	S 70234
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 4/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

4. Les produits.

Monsieur Bondues souhaite proposer à la clientèle un plateau de fromages A.O.C. qui soit représentatif des différentes familles et des régions françaises.

Il vous demande de lui faire une proposition.

Compléter le tableau ci-dessous :

FROMAGES A.O.C.	LAIT	FAMILLE	RÉGION
	Brebis		ROUERGUE / AVEYRON
CROTTIN DE CHAVIGNOL		Pâte molle à croûte naturelle	
	Vache		ALSACE
REBLOCHON		Pâte pressée non cuite	
PONT L'ÉVÊQUE		Pâte molle à croûte lavée	
COMTÉ			FRANCHE COMTÉ
		Pâte molle à croûte fleurie	CHAMPAGNE

CAP RESTAURANT	S 70234
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 5/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

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

Le restaurant « CHTI LORD propose en semaine un service brasserie. Voici un exemple de menu proposé :

*Tomates à la mozzarella, huile d'olive
Entrecôte, pâtes au beurre
Compotée pomme-poire caramélisée
Café*

**1.1. Classer les aliments de chaque plat dans le tableau-ci dessous.
Indiquer pour chaque groupe le constituant alimentaire principal.**

Groupes d'aliments	Aliments du menu	Constituant alimentaire principal
Produits laitiers	-	-
Viande, poisson, œuf	-	-
Matières grasses	- -	-
Fruits et légumes	- -	-
Féculents	- -	-
Produits sucrés	-	-

1.2. Indiquer si le menu proposé est équilibré et justifier votre réponse.

OUI

NON

.....
.....

CAP RESTAURANT	S 70234
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 6/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Un plateau de fromages est proposé à chaque client qui le désire.

1.3. Indiquer le nom de l'élément minéral principal présent dans le fromage.

.....

1.4. Préciser le rôle du constituant alimentaire principal des fromages et justifier l'intérêt d'un apport plus important de ce constituant pour les enfants.

.....

.....

En dessert, vous préparez régulièrement à l'office une salade de fruits, mais malheureusement, la pomme épluchée change de couleur en surface : elle brunit avant que le client ne soit servi : c'est vraiment peu appétissant ! Que s'est-il passé ? Le responsable du changement de teinte, c'est le dioxygène de l'air qui entraîne l'oxydation de certaines substances : les pigments de certains végétaux , les vitamines, mais aussi le rancissement des lipides. L'astuce «des cuisiniers » : pour limiter l'oxydation des végétaux, il suffit de les arroser avec du jus de citron, antioxydant naturel.

(sources Sciences de l'alimentation, CAP, Jacques LANORE)

1.5. Relever dans le texte le facteur responsable du brunissement de certains végétaux.

.....

1.6. Citer d'après vos connaissances deux autres végétaux sensibles à l'oxydation.

.....

1.7. Souligner dans le texte un moyen pour limiter l'oxydation des végétaux.

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

Les viandes peuvent être infestées par un parasite déclenchant la toxoplasmose, dangereuse pour la femme enceinte.

2.1. Donner le nom du parasite responsable de la toxoplasmose.

.....

2.2. Citer un autre parasite alimentaire possible dans les viandes.

.....

CAP RESTAURANT	S 70234
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 7/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.3. Donner deux mesures préventives à prendre pour les éviter.

.....
.....

Vous avez ouvert une brique de lait pour servir un café au lait à un client. Celle-ci est restée ouverte à température ambiante dans l'office ; les micro-organismes risquent de proliférer.

2.4. Expliquer le verbe « proliférer ».

.....

2.5. Indiquer dans ce cas précis un facteur qui favorise cette prolifération.

.....

2.6. Citer deux autres conditions nécessaires à la reproduction des micro-organismes.

.....
.....

Vous avez préparé des assiettes de fromages, votre responsable vous rappelle l'importance du lavage des mains avant de toucher aux différents fromages.

2.7. Justifier dans le tableau ci-dessous les étapes du lavage des mains.

Étapes	Justifications
- enlever les bijoux.	
- mouiller les mains et les avants bras.	
- appliquer une dose de savon antiseptique.	
- frotter en insistant entre les doigts, les poignets et brosser les ongles.	
- rincer	
- sécher avec un essuie-mains à usage unique	

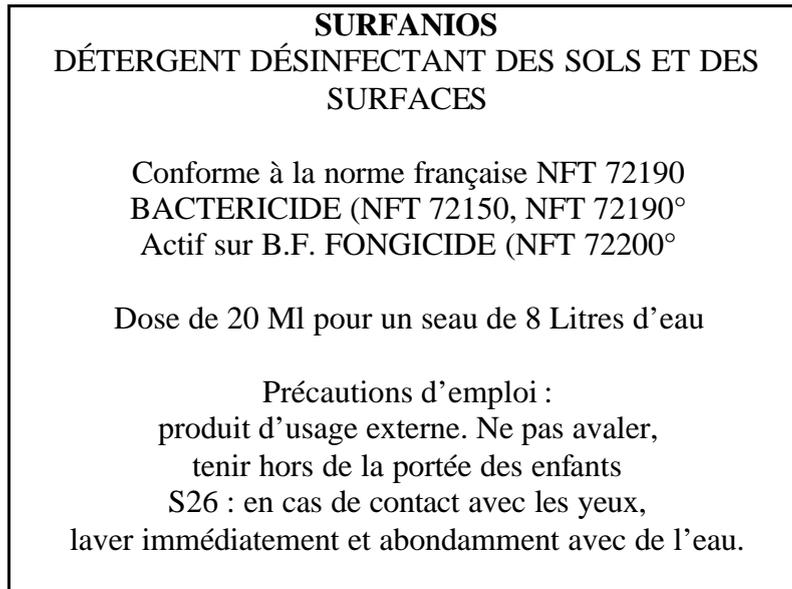
TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.8. Citer deux autres moments où le lavage des mains est impératif en cuisine.

-
-

3. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et sécurité (12,5 points)

Observer l'étiquette d'un produit de nettoyage utilisé à l'office.



3.1. Donner la signification des termes suivants :

- Bactéricide :
- Fongicide :

3.2. Identifier les précautions d'emploi qui visent à protéger l'utilisateur (deux réponses attendues).

-
-

3.3. Donner l'indication de dilution qui garantit une efficacité maximale du produit.

.....

3.4. Calculer la quantité de produit nécessaire pour 2 litres d'eau.

.....

CAP RESTAURANT	S 70234
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 9/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3.5. Pour que le produit soit efficace, vous devez respecter 4 critères de nettoyage. Dans l'étiquette, on vous donne un paramètre, celui de la dilution ou concentration (lettre C).
Donner les trois autres critères :

T.....

A.....

Concentration

T.....

3.6. Les produits d'entretien sont nombreux. Ils ont cependant une action bien spécifique. Relier par une flèche chaque produit à son action.

Détergent	0	0 élimine les matières grasses
Agglutinant	0	0 agit par usure
Abrasif	0	0 élimine des micro-organismes
Désinfectant	0	0 colle les poussières et évite leur dispersion

3.7. L'eau qui alimente le lave-vaisselle du restaurant est une eau dure. Définir une eau dure.

.....
.....

3.8. Citer deux inconvénients de l'utilisation d'une eau dure pour le restaurant.

-
-

Votre collègue est victime d'un malaise.

3.9. Donner deux numéros que vous pouvez appeler.

-
-

CAP RESTAURANT	S 70234
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 10/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3.10. Indiquer l'ordre logique d'intervention parmi les 4 propositions. Souligner la bonne proposition.

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

3.11. La cuisine est au sous-sol et vous devez emprunter un escalier pour rejoindre le restaurant. Vous risquez de chuter ou de glisser.

Donner deux mesures de prévention à mettre en place sur votre lieu de travail pour éviter un accident.

- une mesure de prévention collective :
-
- une mesure de prévention individuelle :
-

CAP RESTAURANT	S 70234
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 11/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

1. Environnement social (5 points)

Le 30 avril 2007, vous terminez votre C.D.D. de 6 mois en tant que commis de restaurant au CHTI LORD à Lille.

1.1. Citer deux documents que doit vous remettre votre employeur à la fin du contrat.

.....
.....

1.2. À l'aide du DOCUMENT 1 ci-dessous, préciser si vous êtes bénéficiaire de la prime de précarité. Justifier votre réponse.

.....
.....

1.3. Citer deux cas où la prime de précarité n'est pas due.

.....
.....

1.4. Citer l'autre indemnité qui vous sera versée à l'issue du CDD.

.....
.....

DOCUMENT 1

La prime de précarité

Le taux de la prime de précarité est-il fixé à 10 % dans la majorité des cas ?

En effet, le taux de 10 % s'applique aux CDD conclus après le 19/01/02, date d'entrée en vigueur de la loi de modernisation sociale...

Toutefois cette prime de précarité n'est pas due dans les cas suivants ,

À la fin des contrats suivants : saisonniers, extra, contrat avec un jeune pour une période comprise dans ses vacances scolaires ou universitaires ;

En cas de rupture du CDD pendant une période d'essai ;

En cas de rupture anticipée du contrat à l'initiative du salarié, faute grave ou cas de force majeure

Extrait de l'Hôtellerie Restauration

CAP RESTAURANT	S 70234
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 12/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2. Environnement commercial (5 points)

Le 23 avril 2007, le sommelier a passé une commande auprès des établissements CAP DE MOULIN. Vous réceptionnez les bouteilles le 27 avril 2007. Vous transmettez au gérant le DOCUMENT 2.

DOCUMENT 2

Château CAP DE MOULIN
SARL au capital de 10 000 €
3 rue du Château
33 000 BORDEAUX
Tel : 05.50.54.20.83
RCS : Bordeaux B 258 003 657

FACTURE

Restaurant Le CHTI LORD
254 rue de la Source
59 000 LILLE

N° 187

Date de la facture : 27 avril 2007

Date de la commande : 23 avril 2007

Mode de paiement : 1/3 par chèque à réception

Solde par chèque à 30 jours fin de mois.

Description	Quantité	PU HT	% remise	PU net HT	Total HT
Cap de Mourlin 2002	36	13,00 €	5%	12,35 €	444,60 €
Cap de Mourlin 2003	48	12,20 €	5%	11,59 €	556,32 €
Cap de Mourlin 2000	48	8,30 €	5%	7,89 €	378,68 €
				TOTAL HT	1 379,60 €
				TVA 19,6 %	270,40 €
				TOTAL TTC	1 650,00 €

2.1. Préciser la nature du document 2.

.....

2.2. Indiquer le montant dû par votre entreprise.

.....

CAP RESTAURANT	S 70234
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 13/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.3. Citer les conditions de règlement:

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

2.4. Calculer le montant du chèque qui sera établi à la date du 27 avril 2007 (présenter le calcul réalisé) :

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

2.5. Indiquer le montant du solde à payer et la date de règlement de ce dernier (présenter le calcul réalisé):

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

2.6. Indiquer l'autre taux de T.V.A. applicable dans l'hôtellerie –restauration et donner un exemple de produit soumis à cet autre taux.

.....
.....

3. Environnement économique et juridique (6 points)

En observant le DOCUMENT 2 :

3.1. Identifier le partenaire économique en relation avec le restaurant.

.....
.....

3.2. Préciser son rôle.

.....
.....

CAP RESTAURANT	S 70234
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 14/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3.3. Indiquer le statut juridique de ce partenaire. Préciser la signification du sigle.

.....
.....

3.4. Citer deux autres statuts juridiques connus (en toutes lettres)

.....
.....

CAP RESTAURANT	S 70234
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 15/15