

TEXTE DE L'ÉPREUVE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	La Côte d'Opale
Forme	E.U.R.L.
Au capital de	8 000 €
Adresse du siège social	31 rue Bellevue 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE
Gérant	TROUBLET Irène
Activité	Restauration Type traditionnel
Code A.P.E.	553 A
SIREN	341-388-239

Vous venez d'être embauché(e) en tant que commis de restaurant dans un établissement saisonnier. Il est ouvert du premier samedi du mois de mai au dernier dimanche de septembre. Il se situe en bord de mer et a une capacité de 50 couverts.

L'établissement n'est pas encore ouvert au public. Il doit être remis rapidement en état pour accueillir ses premiers clients. Ces derniers seront, comme chaque année, l'association des commerçants de la commune, qui à l'issue de leur assemblée générale, se réuniront autour d'un banquet.

Le dossier comporte trois parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages à rendre
1	Technologie de service	32 pts	de 2/15 à 6/15
2	Sciences appliquées	32 pts	de 7/15 à 12/15
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	de 13/15 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	2008	Code	80124
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 h	4	S 1/15	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

1. Avant l'ouverture vous contrôlez le matériel, le mobilier, le linge et les produits. **4 points**

Indiquer le nom du local où chaque matériel est rangé.

	Nom du local
Vins, alcools, eaux minérales en bouteille.
Toutes les catégories de couverts et assiettes, planches à découper.
Shaker, tasses et sous-tasses à café, machine à glaçons.
Nappes, napperons, serviettes.
Bac de trempage des couverts, paniers de lavage des assiettes.
Panier de lavage des verres.
Calculatrice, portes-facture, tampon à l'ordre du restaurant.
Vêtements du personnel.

2. L'établissement a également mis en place des bacs pour le tri sélectif dans les différents services. **4 points**

2.1. Expliquer en quoi consiste le tri sélectif des déchets.

.....

.....

.....

.....

2.2. Entourer les produits qui peuvent être recyclés

Bouteille de vin vide – Déchets de poisson – Bouteille de lait (en plastique) – Journaux –
Os de veau – Huile de friture – Canette métallique – Bouchon de liège – Pile électrique.

CAP RESTAURANT	S 80124
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 2/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3. Au menu, il est prévu une assiette de fruits de mer.

19 points

3.1. Composer cette assiette en vous aidant de la liste ci dessous :

Liste des fruits de mer			
Huître Palourde Bigorneau	Coque Moule Oursin	Homard Langouste Tourteau	Langoustine Crevette

<u>Assiette de fruits de mer</u>		
COQUILLAGES		Produit élevé sur des bouchots.
		Creuse ou plate.
		Sa coquille brune rappelle l'escargot.
CRUSTACES		Grise ou rose.
		Crabe pêché dans l'Atlantique et la Manche.

3.2. Vous procédez à la réception et au stockage de ces denrées.

3.2.1. Citer deux vérifications ou contrôles à réaliser lors de la réception des marchandises.

-

-

3.2.2. Préciser dans le tableau les températures et lieux de stockage des marchandises suivantes.

Produits	Température de stockage	Lieu de stockage
Pain au seigle frais
Rince-doigts en sachet individuel
Citron frais
Oeufs
Crevettes surgelées
Huile de tournesol

CAP RESTAURANT	S 80124
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 3/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3.3. Pour accompagner le plateau de fruits de mer, du vin blanc sera servi.

Extrait de la carte des vins

N°	<u>VINS BLANCS</u>		75cl
1	AOC Muscadet de Sèvre et Maine	1994	15€
2	AOC Alsace Gewurztraminer <i>Vendanges tardives</i>	2001	42€
3	AOC Côtes-de-Provence	1992	20€
4	AOC Chablis	1998	28€
5	AOC Jurançon	2002	18€
6	AOC Châteauneuf-du-Pape	1994	26€
7	AOC Sauternes	1994	56€
8	Champagne		36€

3.3.1. Sélectionner deux vins blancs secs parmi ceux de la carte du restaurant.

-
-

3.3.2. Nommer chaque région viticole indiquée par une flèche.

3.3.3. Reporter le N° des AOC du tableau dans chaque case correspondante.

Exemple

Nom : Champagne

N° : 8

Nom :

N° :

CAP RESTAURANT	S 80124
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 4/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3.4. Voici l'état des stocks des vins blancs.

Compléter le bon de sortie en fonction des informations données.

Etat de stocks des vins blancs au 15/06/2008

Désignation des articles	Stock initial Bouteille 75cl	Stock final Bouteille 75cl
AOC Bourgogne Aligoté	6	3
AOC Chablis	4	3
AOC Coteaux du Layon	2	1
AOC Alsace Gewurztraminer <i>Vendanges tardives</i>	2	2
AOC Monbazillac	3	2
AOC Muscadet de Sèvres et Maine	4	2
AOC Sancerre « Domaine La Cresle »	4	1
AOC Sauternes	2	2

Bon de sortie de cave centrale

Restaurant La Côte d'Opale 31 rue Bellevue 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE		
Date: .../.../...		N° 01855
Désignation des articles	Unité	Quantité sortie
<i>Exemple : Monbazillac</i>	btle	1
	btle	

CAP RESTAURANT	S 80124
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 5/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

4. Vous aidez le barman à classer les produits du bar. Il vous demande votre avis sur la maquette de la carte du bar qu'il vient de recevoir de l'imprimeur **2.5 points**

Extrait de la carte du bar

<u>Apéritifs</u>			<u>Eaux-de-vie/liqueurs</u>			<u>Boissons fraîches</u>		
Martini blanc ou rouge	6cl	5€	Cointreau	4cl	6,5€	Orangina	25cl	4€
Kir	12cl	4€	Amaretto	4cl	6,5€	Schweppes	20cl	4€
Ricard	3cl	4€	Get 27/31	4cl	6,5€	Sprite	33cl	4€
Campari	6cl	5€	Manzana	4cl	6,5€	Coca-cola	33cl	4€
Muscat	6cl	5€	Calvados	4cl	6,5€			
			Cognac	4cl	7€			
			Vodka	4cl	6,5€			
			Rhum	4cl	6,5€			
			Whisky	4cl	6,5€			
			Mirabelle	4cl	7€			
Prix nets. Service compris								

- 4.1. Vous vous apercevez que les eaux minérales et gazeuses n'y figurent pas. Proposer 2 marques d'eaux minérales plates et 2 marques d'eaux minérales gazeuses.

<i>Eaux minérales plates</i>	
<i>Eaux minérales gazeuses</i>	

- 4.2. À partir de la carte ci-dessus Identifier les trois produits suivants.

	Nom du produit
<i>Eau-de-vie de vin</i>
<i>Eau-de-vie de fruits</i>
<i>Liqueur</i>

5. Le groupe prévu se réunira autour d'un banquet. **2.5 points**

- 5.1. Définir ce qu'est un service en banquet.

.....

- 5.2. Donner un des avantages à servir un groupe en formule banquet.

.....

CAP RESTAURANT	S 80124
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 6/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

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

Le restaurant « la côte d'opale » s'est notamment spécialisé dans la préparation de moules. Il met en avant ses fameuses moules du bassin d'Arcachon.

Ce plat fait partie d'un menu présenté par le chef cuisinier comme « équilibré ».

MENU

- ✓ Entrée : Assiette de charcuteries
- ✓ Plat : Moules du Bassin d'Arcachon
Frites
- ✓ Dessert : Beignet aux Pommes



Source :
Kelrestaurant.com

Yves, jeune homme dynamique (activité physique moyenne) de 21 ans, est un habitué du restaurant. Chaque année, durant la période estivale, il déjeune à la « côte d'opale ».

1.1. Enoncer, en vous aidant de cette situation, 2 facteurs pouvant entraîner une modification des besoins alimentaires chez un individu.

-
-

CAP RESTAURANT	S 80124
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 7/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1.2. On vous demande de contrôler l'équilibre alimentaire du menu. Pour cela, cocher, dans le tableau ci-dessous, les cases correspondant aux groupes d'aliments auxquels appartiennent les plats proposés.

Aliments du menu	Groupes d'aliments					
	VPO	Lait et produits laitiers	Corps gras	Céréales légumes sec, féculents ...	Fruits et légumes	
					Crudités	Cuités
Assiette de charcuterie						
Moules						
Frites						
Beignets aux pommes						

1.3. Identifier les groupes d'aliments présents en trop grande quantité et les groupes d'aliments manquants.

Groupes en excès : -

-

Groupes manquants : -

-

1.4. En déduire si ce menu est :

? ÉQUILIBRÉ

? DÉSÉQUILIBRÉ

(cocher la bonne réponse)

1.5. Énoncer 2 conséquences d'une alimentation trop riche en lipides.

-

-

1.6. Citer le nom du principal constituant énergétique présent dans les moules.

-

CAP RESTAURANT	S 80124
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 8/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1.7. Indiquer, à partir du texte ci-contre, 2 rôles des protéines.

-
-

Les protéines sont les constituants de tous les tissus vivants.

Les protéines ingérées sont réduites en acides aminés par des enzymes digestives, les protéases. Les acides aminés peuvent être dégradés, pour fournir de l'énergie.

Ils sont aussi réutilisés par les cellules pour produire de nouvelles protéines.

Ainsi, les protides sont surtout des matériaux de construction des tissus (muscles) et de remplacement des cellules mortes. Ils servent à bâtir le corps, leur rôle **plastique** est essentiel pour l'individu adulte et pour la croissance de l'enfant.

source :sciences appliquées, édition LT Lanore

2. Sciences appliquées à l'hygiène (10.5 points)

En lisant le journal, vous découvrez une nouvelle peu rassurante comme l'explique l'article ci dessous.

Moules INTERDITES

Hier, une préfecture de région a interdit la consommation des moules d'un bassin de production, le résultat des derniers tests biologiques étant « défavorable sur les moules » tout en étant « favorable sur les huîtres ». Les moules avaient déjà été interdites à la consommation du 15 au 30 mars, puis du 19 avril au 7 mai en raison d'une « présence mineure de dinophysis (algue microscopique) » constatée lors des prélèvements. La consommation de moules peut entraîner des troubles gastriques, des vomissements, des diarrhées, des maux de ventre dans la majeure partie des cas, mais également des troubles plus importants chez les personnes plus fragilisées. La cuisson des moules ne détruit pas la toxine.

2.1. Identifier l'aliment contaminé :

-

2.2. Nommer le micro-organisme responsable :

-

CAP RESTAURANT	S 80124
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 9/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.1. Repérer 4 signes de l'intoxication alimentaire à la *Dinophysis*.

-
-
-
-

2.2. Indiquer, en cochant la bonne réponse, s'il s'agit d'une contamination initiale ou d'une contamination au cours de la fabrication.

? Contamination initiale

? Contamination au cours de la fabrication

2.3. Citer deux bactéries pouvant être également responsables d'intoxications alimentaires.

-
-

Lire le texte (extrait du journal officiel, arrêté du 29 septembre 1997) ci-dessous puis répondre aux questions qui suivent.

Chapitre VI

Dispositions spécifiques relatives aux toxi-infections alimentaires collectives

Art 32 – Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1^{er} conservent des plats témoins à la disposition exclusive des services officiels de contrôle. Ces plats témoins, sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, clairement identifiés, prélevés en suffisamment grande quantité pour permettre leur analyse microbiologie et, le cas échéant, chimique, dans les meilleures conditions possible. Ils doivent être conservés pendant au moins 5 jours après la dernière présentation au consommateur, dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologie.

Art 33 – Dès qu'il en a connaissance, le responsable d'un établissement est tenu de signaler au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, conformément au décret N°86-770 du 10 juin 1986 susvisé, ainsi qu'au directeur des services vétérinaires toute survenue, parmi les consommateurs fréquentant son établissement, d'au moins deux cas groupés de symptomatologie similaire qui pourraient être rapportés à une origine alimentaire commune...

Extrait de l'arrêté du 29 septembre 1997

2.4. Indiquer le sujet principal de cet arrêté.

-

CAP RESTAURANT	S 80124
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 10/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.5. Indiquer la démarche à suivre pour l'entreprise dans le cas où une intoxication alimentaire collective s'y déclare.

.....

.....

2.6. Donner le rôle d'un plat témoin.

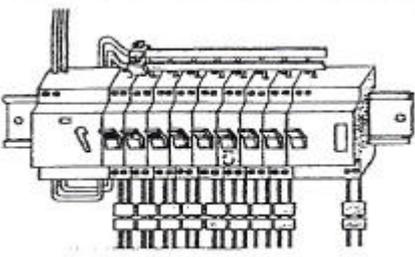
.....

.....

3. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et sécurité (10,5 points)

Pour préparer la charcuterie prévue en entrée, un employé utilise la trancheuse à jambon.

3.1. Compléter le tableau suivant :

DISPOSITIF	NOM	ROLE


3.2. Nommer deux autres dispositifs de sécurité électrique et indiquer leur rôle.

DISPOSITIFS	ROLES

CAP RESTAURANT	S 80124
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 11/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3.3. Citer trois risques liés au courant électrique

-
-
-

3.4. Votre collègue, en nettoyant la trancheuse à jambon, s'écroule soudainement au sol.

3.4.1. Nommer l'action de protection que vous devez immédiatement réaliser

-

3.4.2. Citer le service de secours que vous appelez et préciser le numéro à composer.

- Nom du service de secours :
- Numéro à appeler :

CAP RESTAURANT	S 80124
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 12/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

1. Environnement social

5 points

Vous êtes embauché(e) en CDD saisonnier pour toute la période estivale.

Vous consultez la convention collective nationale des HCR pour avoir des renseignements sur votre contrat de travail.

La présente convention collective [...] établit un ensemble de dispositions générales applicables à toutes les entreprises comprises dans son champ d'application.

[...]

Article 12

TITRE IV : Contrat de travail Embauche

Le contrat individuel de travail est conclu pour une période indéterminée ou déterminée. Il est établi en double exemplaire dont l'un est remis [...] au plus tard dans les 48 heures au nouveau salarié.

Devront obligatoirement figurer dans le contrat de travail les mentions suivantes : [...]

- immatriculation, nom, identité juridique de l'entreprise, siège social ; [...]
- fonction, statut, nature de l'emploi, niveau et échelon de la grille de classifications ;
- rémunération au fixe ou au pourcentage [...]
- identité du salarié [...]
- durée du travail hebdomadaire [...]
- période d'essai ; [...]

Extrait de la « Convention collective nationale des hôtels, cafés restaurants »

À partir de l'extrait de la convention collective et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes.

1.1. Rappeler la signification du sigle CDD.

.....

1.2. Citer le rôle principal d'une convention collective.

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

CAP RESTAURANT	S 80124
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 13/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1.3. La période d'essai doit obligatoirement figurer sur le contrat, si elle existe. Donner la définition de la période d'essai.

.....

.....

.....

.....

1.4. Il est fait référence à un autre type de contrat de travail que le CDD. Nommer ce contrat.

.....

2. Environnement juridique

4 points

Vous vous renseignez sur la situation juridique de l'entreprise et consultez l'extrait du RCS remis par votre employeur.

Dénomination ou raison sociale	La Côte d'Opale
Forme juridique	E.U.R.L.
Au capital de	8 000 €
Adresse du siège social	31 rue Bellevue 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE
Gérant	TROUBLET Irène
Activité	Restauration Type traditionnel

2.1. Relever le statut juridique de votre entreprise :

.....

.....

2.2. Préciser le nombre d'associé(s) nécessaire pour créer ce type de société :

.....

2.3. Citer deux autres formes de sociétés :

-

-

CAP RESTAURANT	S 80124
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 14/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3. Environnement commercial (7 points)

Durant cette saison de travail, vous serez amené(e) à procéder à la rédaction et à l'encaissement des factures clients. Votre responsable vérifie vos connaissances sur ces procédures.

3.1. Compléter la note suivante concernant le repas des commerçants. (Arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule)

Prestation du 15/06/08 : 30 convives

Restaurant La Côte d'Opale 31 rue Bellevue 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE			
Note 050017	Du / /		
Table 1 couverts		
Qté	Prestations	P.U	Montant €
30	Menus à 30 €	30	900
5	AOC Muscadet de Sèvre et Maine	15	75
5	AOC Sancerre	20	100
6	Badoit 1L	3	18
6	Vittel 1L	3	18
30	Formule Découvrez nos digestifs	7	210
NET A PAYER TTC		
Dont TVA 19,6%		
MERCI DE VOTRE VISITE ET A BIENTÔT			
RCS Arras B 341 388 239 00021 - E.UR.L au capital de 8 000 €			

3.2. Compléter le chèque suivant correspondant au règlement de cette facture.

SÉRIE : B 11/2007 € _____

CIC Paris

payez contre ce chèque
Non endossable sauf
au profit d'une banque, d'une
caisse d'épargne ou d'un
établissement assimilé.

à _____, le _____

Payable à BC 44-74-87-00
48 COURS VINCENNES
75012 PARIS
Compensable PARIS

MR ou MME STEPHANE MORMORAN
1030 BVD MARECHAL
75 000 PARIS

ICV 6 CHQ 150 n° du chèque 6397158 (05)

Spécimen de chèque bancaire de la CIC de Paris

CAP RESTAURANT	S 80124
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 15/15