

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	Hôtel restaurant 4* « Les Marmottes »
Forme	SARL
Au capital de	20 000 €
Adresse	36 rue des Ponts neufs 73260 Les Saisies
Gérant	Monsieur Héry
Activité	Hôtel restaurant
Code NAF – (APE)	553 A
SIREN	123 456 789

L'hôtel restaurant 4* « Les Marmottes » situé aux Saisies dans les Alpes accueille une clientèle cosmopolite. Le restaurant d'une capacité de 50 couverts, propose une cuisine gastronomique et régionale. L'établissement offre des prestations complémentaires tels que séminaires et repas banquets.

Vous êtes embauché(e) en tant que commis de restaurant. Le maître d'hôtel vous accompagne pour rencontrer les différents membres du personnel.

Le dossier comporte trois parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages à rendre
1	Technologie de service	32 pts	de 1/20 à 7/20
2	Sciences appliquées	32 pts	de 8/20 à 16/20
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	de 17/20 à 20/20

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.

CAP RESTAURANT	Code : 13101	Session 2013	SUJET
EPI APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 H	Coefficient :	Page 1/20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1. Le mobilier et le matériel :

3 points

1.1. L'entreprise vient de recevoir du mobilier et du matériel pour le restaurant, le maître d'hôtel les réceptionne et vous demande de les identifier.

		
A-	B-	C-
		
D-	E-	F-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Les boissons

11 points

2.1. Vous accompagnez le sommelier pour réaliser la cave du jour. Il contrôle vos connaissances sur les vins et les accords mets-vins.

Compléter les tableaux suivants :

APPELLATION	RÉGION	COULEUR
<i>Exemple : Muscadet</i>	<i>Vallée de la Loire</i>	<i>Blanc</i>
Saumur Champigny		
Tavel		
Saint Amour		
Sauternes		
Pommard		

PLAT	TYPE DE VIN ADAPTÉ AU PLAT
<i>Exemple : brochet au beurre blanc</i>	<i>Vin blanc sec</i>
Terrine de foie gras	
Magret de canard sauce au poivre	
Plateau de fruits de mer	
Moelleux au chocolat	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Le chef barman vous présente la carte des eaux de vie et des liqueurs du bar. Il vous demande de classer les boissons proposées dans le tableau ci-dessous :

DÉNOMINATION	FAMILLE	PROVENANCE
<i>Exemple : Irish Whiskey</i>	<i>Eau de vie de céréales</i>	<i>Irlande</i>
Rhum		
Téquila		
Cognac		
Cointreau		
Calvados		
Grand Marnier		

Le chef barman vous demande de lui proposer le produit adapté à chaque famille de boissons en le reliant par une flèche :

FAMILLE D'APÉRITIFS

Vin Doux Naturel ●

A.B.V. Vermouth ●

A.B.A. Anisé ●

Vin de liqueur ●

A.B.A. Gentiane ●

A.B.A. Bitter ●

APPELLATION OU MARQUE

● Martini Bianco

● Pernod

● Muscat de Rivesaltes

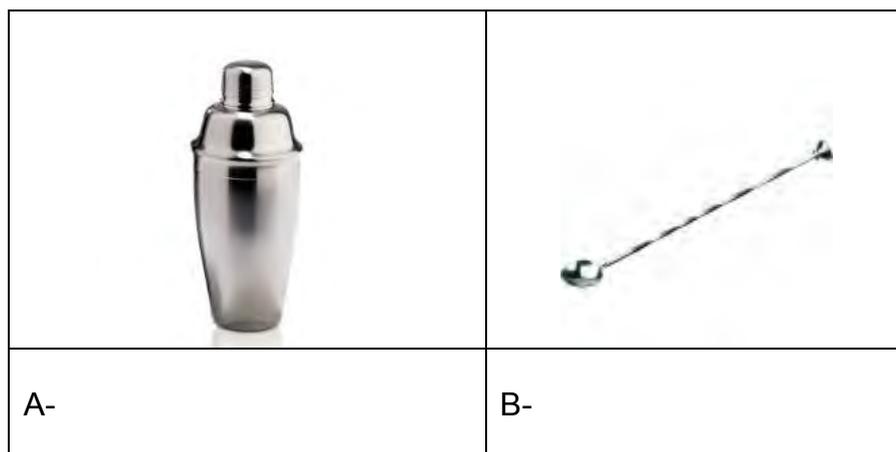
● Porto

● Campari

● Suze

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous devez reconnaître le matériel ci-dessous :



3. Les fromages :

8 points

3.1. Le restaurant propose un chariot de fromages A.O.P.. Le maître d'hôtel a fixé des objectifs de vente, d'où la nécessité d'avoir une bonne connaissance des produits.

Compléter le tableau suivant :

APPELLATION	LAIT	FAMILLE (pâte et croûte)	RÉGION
		Pâte pressée cuite	Rhône-Alpes
Livarot	Vache		
Chaource			Champagne
Valençay			Centre
	Brebis	Pâte persillée	
		Pâte pressée non cuite	Rhône-Alpes

3.2. Citer quatre produits d'accompagnement pour un chariot de fromages.

→ →
 → →

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. Manifestations particulières :

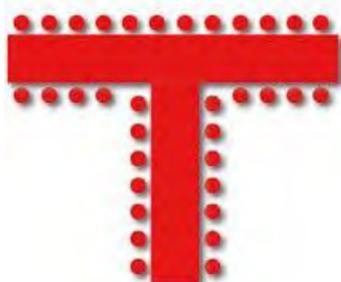
3.5 points

4.1. L'entreprise organise des manifestations particulières. Retrouver les termes qui correspondent aux définitions, parmi la liste suivante :

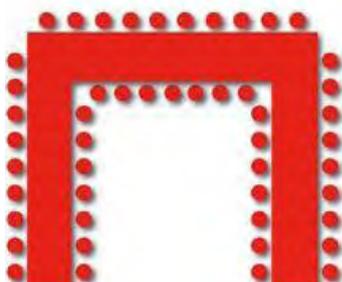
- séminaire - banquet - cocktail - buffet

TERME	DÉFINITION DES TERMES
	Repas réunissant un grand nombre de convives (minimum 15 personnes, maximum 1000 personnes ou plus) auquel est servi un menu unique réservé à l'avance.
	Désigne une grande table où sont présentés les mets et les boissons à servir.
	C'est une réunion de travail ou de formation. L'effectif moyen est de 10 à 30 personnes et d'une durée allant généralement de 3 à 5 jours.
	Les convives consomment généralement debout des boissons apéritives avec ou sans alcool ainsi que des canapés salés et sucrés.

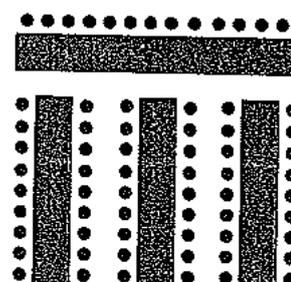
4.2. Nommer les différentes dispositions de tables utilisées par l'entreprise :



A-



B-



C-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Les arts de la table :

1.5 points

Actuellement, le buffet de petits déjeuners propose les produits suivants : **boissons chaudes, viennoiseries, pains, beurre, sucre, miel, confitures, jus de fruits, corbeille de fruits**. Pour satisfaire la clientèle britannique de plus en plus importante, votre maître d'hôtel vous demande de suggérer trois autres produits.

→

→

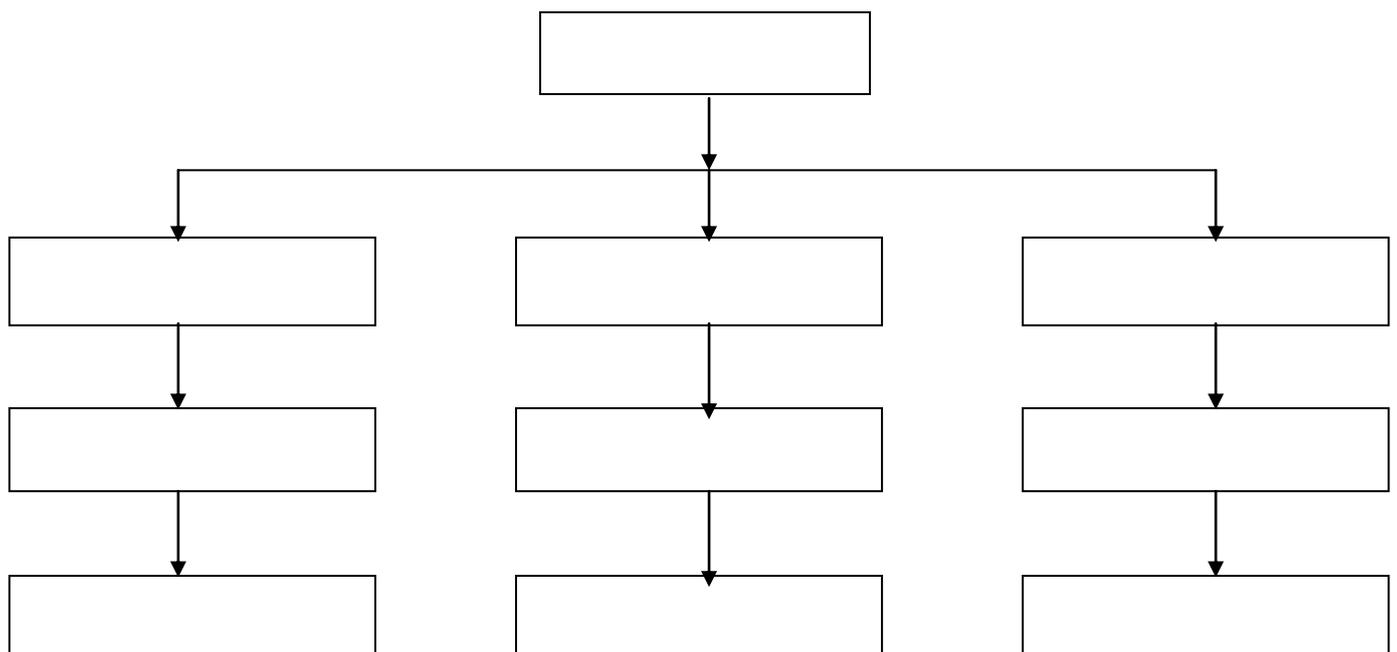
→

6. Le personnel :

5 points

Vous avez rencontré plusieurs membres du personnel de l'établissement lors de votre 1^{ère} journée de travail. Le 1^{er} maître d'hôtel vous demande de compléter l'organigramme ci-dessous à l'aide de la liste suivante :

- chef barman
- chef de rang
- commis sommelier
- barman
- chef sommelier
- commis de rang
- sommelier
- commis barman
- assistant maître d'hôtel
- 1^{er} maître d'hôtel



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1. Sciences appliquées à l'alimentation (12 points)

Vous êtes chargé de dresser les tables pour le petit déjeuner. Parmi les aliments se trouvent : du miel, des céréales, du lait demi écrémé, du pain, de la salade de fruits frais, du beurre, du jambon.

Dans le tableau ci-dessous :

1.1. Compléter la colonne n°1 en retrouvant le groupe d'aliments correspondant aux denrées proposées.

1.2. Replacer les constituants alimentaires de la liste ci-dessous dans la colonne n°2.
Fibres, lipides, protides, glucides complexes, calcium, glucides simples.

	colonne n°1	colonne n°2
Aliments du petit Déjeuner.	Nom du groupe d'aliments.	Nom du constituant principal contenu.
Jambon		
Lait demi écrémé		
Céréales, pain		
Miel		
Beurre		
Salade de fruits		

1.3. Citer un rôle du calcium dans l'organisme.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Voici un extrait de la table de composition de certains produits laitiers.

Composition pour 100g

	Protides (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Calcium (mg)
Lait pasteurisé entier	3,3	5	3,4	125
Lait pasteurisé demi écrémé	3,5	5	1,7	125
Lait pasteurisé écrémé	3,7	5	0,2	130
Yaourt ordinaire	4,2	5	1	174
Fromage blanc	9	5	11	80
Gruyère	29	2,5	22	750

Sciences appliquées aux aliments à la nutrition et à l'hygiène, éditions Foucher

1.4. Calculer la valeur énergétique en kilojoules de 100 g de lait pasteurisé demi écrémé en vous aidant de la table de composition ci-dessus en complétant le tableau suivant.

Constituant	Valeur énergétique en kJ/g	Quantité en gramme de chaque constituant du lait	Total
Protides	1 g de protide apporte 17 kJ
Glucides	1 g de glucide apporte.....
Lipides	1 g de lipide apporte.....
Valeur énergétique totale		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La salade de fruits frais est composée de pommes, bananes, kiwis et oranges. Vous constatez un noircissement de certains fruits.

1.5. Expliquer le phénomène observé.

.....

1.6. Donner deux conseils pour éviter le noircissement.

.....
.....

L'orange comme tous les autres agrumes est riche en vitamines.

1.7. Citer la principale vitamine contenue dans l'orange et préciser son rôle dans l'organisme.

Vitamine :

Rôle :

1.8. Entourer le pourcentage de l'apport énergétique journalier qui doit être apporté par le petit déjeuner.

25 %

30 %

35 %

40%

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Dès la fin du petit déjeuner, vous rangez le beurre et le lait dans la chambre froide positive commune à tous les produits frais. Sur ces produits est apposée une D.L.C. Les céréales sur lesquelles est notée une D.L.U.O sont rangées dans une armoire.

2.1. Expliquer les sigles :

- D.L.C :
- D.L.U.O :

2.2. Cocher la température de stockage des produits frais.

- 5 °C à 0 °C
- 0°C à + 4°C
- + 6°C à + 8°C

2.3. Citer le rôle du froid positif sur les bactéries.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

A la fin de votre service, vous devez réaliser l'entretien du plan de travail de l'office. Vous utilisez le produit présenté ci-dessous :

BACTER 60 Détergent, bactéricide,
Virucide, fongicide
Agréé pour contact alimentaire



Usage autorisé pour la désinfection bactéricide et fongicide des plans de travail, du matériel de transport, du matériel de stockage.

Mode opératoire

Diluer la solution dans l'eau à 20 °C en respectant les doses de 20 ml par litre d'eau. Frotter et laisser agir 5 min puis rincer à l'eau claire.

Précautions à prendre

Irritant pour les yeux.
Conserver hors de portée des enfants.
Stocker à l'abri de la lumière.

2.4. Entourer la catégorie à laquelle appartient le produit Bacter 60.

Détergent

Détergent-désinfectant

Décapant

Détartrant

2.5. Donner la signification du pictogramme représenté sur l'étiquette du produit.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Ce produit a une action bactéricide et fongicide.

2.6. Expliquer ces deux termes.

Bactéricide :

Fongicide :

Pour assurer le nettoyage et la désinfection du plan de travail de l'office, vous devez respecter le T.A.C.T. Chaque lettre représente un paramètre d'efficacité.

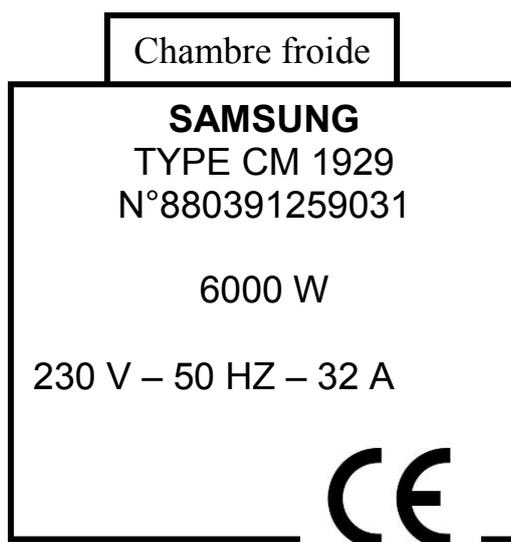
2.7. Compléter le tableau ci-dessous.

	Paramètres d'efficacité apportés par le Bacter 60
T.....
Action mécanique
C.....	20 ml de produit par litre d'eau
T.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Vous utilisez la chambre froide dont la plaque signalétique est la suivante :



3.1. Compléter le tableau ci-dessous.

Lettre symbole	Valeur	Unité électrique	Grandeur mesurée
W
.....	Ampère
.....	230 V	Tension

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre maître d'hôtel vous demande d'effectuer la mise en place du jambon pour le petit déjeuner. Pour cela vous utilisez une trancheuse à jambon.

3.2. Compléter le tableau en identifiant les dangers du courant électrique liés à l'utilisation de la trancheuse à partir des définitions proposées.

	Les dangers liés au courant électrique :	Définitions :
Risques humains	*	Décharge électrique n'entraînant pas la mort mais pouvant occasionner picotements, brûlures, téτανisation des muscles, chute de l'individu, contractions cardiaques
	*	Décharge électrique importante pouvant entraîner la mort.

3.3. Citer 2 dispositifs indispensables pour assurer la sécurité électrique et protéger l'utilisateur.

.....

.....

Vous êtes témoin d'une coupure grave avec la trancheuse.

3.4. Citer deux numéros à appeler en cas d'accident pour alerter les secours.

Numéro d'appel :	Organisme de secours :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.5. Classer dans un ordre chronologique les actions à mener auprès de la victime.

Examiner - Secourir - Protéger - Alerter

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....

3.6. Enoncer deux règles de sécurité indispensables pour effectuer l'entretien du trancheur à jambon.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1. Environnement économique et juridique (3 points)

À l'aide de l'extrait du registre du commerce et des sociétés (RCS) qui figure en page 1/20 du sujet, répondre aux questions suivantes :

1.1. Identifier la raison sociale de cette entreprise.

.....

1.2. Identifier son siège social.

.....

1.3. Indiquer le capital de l'entreprise. Expliquer à quoi sert le capital d'une entreprise.

.....

.....

1.4. Identifier le statut juridique de l'entreprise.

.....

1.5. Citer deux autres formes juridiques d'entreprise.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. ENVIRONNEMENT SOCIAL (08.5 points)

Monsieur Héry a également recruté un nouveau serveur, dont vous avez ci-dessous un extrait du contrat de travail :

Extrait du contrat de travail de Monsieur Billet :

Entre les soussignés SARL Les Marmottes, 36 rue des Ponts Neufs 73260 Les Saisies représentée par Monsieur Héry (gérant)

et

Monsieur BILLET Hugues 377 immeuble beau site 21630 POMMARD.

Il a été convenu comme suit : la SARL, Les Marmottes engage Monsieur BILLET en qualité de serveur pour exercer ses fonctions aux Saisies.

La rémunération brute de Monsieur BILLET est fixée à 1625,50 euros par mois pour 151,67h de travail. Le contrat prend effet le 1^{er} juin 2013 pour une durée indéterminée. Le premier mois est considéré comme période d'essai.

Monsieur BILLET devra respecter le règlement intérieur en vigueur dans l'entreprise.

Signature de l'employeur

Yves Héry (gérant)

Signature du salarié

Hugues BILLET

2.1. Identifier l'employeur.

.....

2.2. Identifier le salarié.

.....

2.3. Rechercher l'intérêt de la période d'essai d'un mois prévue au contrat :

- pour l'employeur :

.....

.....

- pour le salarié :

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4. Déterminer quel est le type de contrat dans l'extrait ci-dessus.

.....

2.5. Donner la signification du sigle CDD.

.....

2.6. Expliquer la différence entre un CDD et un CDI.

.....

2.7 L'employeur souhaite rémunérer son salarié 5€/heure. Déterminer si ce salaire est possible, et si non justifier votre réponse

.....

.....

.....

2.8. Citer deux obligations à respecter par monsieur Billet.

.....

.....

2.9. Citer deux obligations à respecter par monsieur Héry.

.....

.....

3. ENVIRONNEMENT COMMERCIAL (4.5 points)

Le restaurant a commandé le 12/04/2013 les éléments suivants à Nappes en folie :

- nappes vertes référence 145DX, vendues à la pièce, quantité 8 lots, prix unitaire 32 €.
- serviettes vertes référence 145SE, vendues en lot de 6, quantité 4, prix unitaire 28 €.

La marchandise est livrée le 15 mai 2013. Le bon de livraison indique exactement le contenu du colis. Lors de l'ouverture du colis une nappe verte 145DX est abîmée.

Tous les documents sont signés par le gérant de la SARL

CAP RESTAURANT	SUJET	Session 2012	EPI APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Page 19 / 20
----------------	-------	--------------	--	--------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Nappes en folie
12 place des neiges
71000 Mâcon
Tél: 03 85 36 98 51

Hôtel restaurant les Marmottes
36 rue des ponts neufs
73260 Les Saisies

BON DE LIVRAISON

N° client: 03645653453
Commande du 12/04/13

Référence	Désignation	Unité	Quantité	Observations
145DX	nappes vertes	pièce	8	
145SE	serviettes vertes	Lot de 6	6	

Le :
Signature

3.1. Identifier le client.

.....

3.2. Identifier le fournisseur.

.....

3.3. Déterminer si la livraison est conforme à la commande. (si non, justifier votre réponse)

.....

.....

3.4. Compléter le bon de livraison.