

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.
	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			

**Les réponses sont à rédiger sur les documents.  
À l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.  
Ce document comporte 9 pages numérotées 1/9 à 9/9**

## SUJET CAP SERVICE EN BRASSERIE-CAFÉ 2018

**Épreuve : EP1 - Approvisionnement et préparations spécifiques**

MATIÈRES COMPOSANT L'ÉPREUVE ÉCRITE	NOTE OBTENUE	BARÈME FINAL
1 <sup>ère</sup> partie-technologie professionnelle	/20	/4
2 <sup>ème</sup> partie-environnement scientifique	/10	/2
3 <sup>ème</sup> partie-environnement économique, juridique et social	/10	/2
<b>NOTE GLOBALE DE L'ÉPREUVE ÉCRITE</b>		<b>/8 (arrondir au ½ pt supérieur)</b>

*L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.*

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	SUJET	Durée : 1h00	Coef. : 3
Épreuve EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES	Code : 1806-CAP SBC EP1A	Session 2018	Page : 1/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

## I. TECHNOLOGIQUE PROFESSIONNELLE

*Vous êtes employé(e) à la « Brasserie du Gosier » 25 rue des Remparts à Pointe-à-Pitre en tant que commis(e) de brasserie et on vous demande de traiter les différents sujets suivants :*

### Réception – Stockage (5 pts)

1. Pour l'élaboration du plat du jour « colombo de porc et gratin de christophine », le chef de cuisine de la brasserie a commandé les produits et vous a chargé(e) de les stocker après la livraison. Il vous questionne d'abord sur votre connaissance des gammes de produits. **Cocher une case** par produit :

Produits	1 <sup>ère</sup> gamme	2 <sup>ème</sup> gamme	3 <sup>ème</sup> gamme	4 <sup>ème</sup> gamme	5 <sup>ème</sup> gamme
Christophine					
Cubes d'épaule de porc					
Oignons émincés surgelés					
Lait de coco appertisé					
Gingembre frais sous vide					

### Service des boissons et des mets (4 pts)

2. Le patron de la brasserie voudrait ajouter à la carte des desserts à base de fruits frais ou appertisés.

**Proposer** quatre desserts réalisables à l'office.

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

**Commercialisation, publicité sur le lieu de vente (2 pts)**

3. **Proposer** deux moyens pour mettre en avant la commercialisation des cocktails et apéritifs au sein de la brasserie.

.....  
.....

**Règlementation (5 pts)**

4. **Mettre une croix** dans la bonne colonne (VRAI ou FAUX).

EXTRAIT DE RÉGLEMENTATION	VRAI	FAUX
L'heure légale d'ouverture d'un débit de boissons peut être dépassée		
On peut servir à boire à une personne ivre dans son établissement		
La réglementation impose d'exposer à la vue du client au moins 10 boissons alcoolisées		
Si le montant de la prestation est inférieur à 15€, le cafetier n'est pas obligé de donner une facture au client, un ticket de caisse suffit		
La « licence IV de débits de boissons » permet de vendre des boissons en dehors des repas		

5. **Citer** deux mentions obligatoires sur la carte des boissons de la brasserie.

.....  
.....

6. **Citer** deux produits dont l'affichage du prix est obligatoire à l'extérieur de l'établissement.

.....  
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

## II. ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE

*Aujourd'hui, à la « Brasserie du Gosier », le plat du jour est accompagné de frites. Les frites utilisées sont surgelées.*

1. **Nommer** l'appareil utilisé pour conserver les produits surgelés.

.....

2. **Justifier** la conservation des produits surgelés à -18 °C.

.....

3. **En déduire** une conséquence pour les produits surgelés, s'il y a une rupture de la chaîne du froid au cours du stockage.

.....

.....

*Avant même de commencer la cuisson des frites, vous devez vous laver les mains selon la procédure préconisée.*

4. **Relier** chaque étape de cette procédure à sa justification.

Mouiller les mains, les poignets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pour éliminer toute trace de savon
Prendre une dose de savon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pour faire mousser le savon
Frotter au moins 30 secondes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pour éliminer les bactéries de la flore cutanée
Rincer à l'eau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pour laisser agir le savon
Sécher avec un papier à usage unique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pour éviter toute source de contamination

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	SUJET	Durée : 1h00	Coef. : 3
Épreuve EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES	Code : 1806-CAP SBC EP1A	Session 2018	Page : 4/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

*Vous utilisez pour la cuisson une friteuse électrique dont la plaque signalétique affiche les informations suivantes :*

1,6 kW	<b>16 A</b>	50 Hz
	<b>FRITEUSE</b>	
	<b>AKT 326</b>	
230 V		CE

5. **Repérer** sur la plaque signalétique les grandeurs électriques caractéristiques de la friteuse.

Grandeur Électrique	Valeur et unité
Puissance	
Intensité	
Tension	

*La notice de cette friteuse comporte la mention suivante « La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi ».*

6. **Expliquer** le rôle de la mise à la terre d'un appareil électrique.

.....  
.....

7. **Identifier** le risque lié au courant électrique pour l'utilisateur de la friteuse.

.....  
.....

*Sur l'emballage des frites apparaissent plusieurs informations nutritionnelles, dont les suivantes :*

Valeurs nutritionnelles moyennes	100 g produit (surgelé)
Protéines	3,0 g
Glucides	24,5 g
Lipides	8,0 g
Fibres	2,0 g
Sodium	0,18 g

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

8. **Relever** l'élément minéral présent dans les frites et indiquer sa teneur pour 100 grammes.

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

9. **Calculer** la valeur énergétique pour 100 grammes de frites surgelées. (détailler les calculs)

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

10. **Souligner**, parmi les propositions suivantes, le rôle principal des glucides dans l'organisme, ceux-ci étant le principal constituant des frites.

Constructeur                      Énergétique                      Fonctionnel

11. Les frites cuites représentent un apport important en lipides. Énoncer deux conséquences d'une alimentation trop riche en lipides.

.....  
.....

*Lors de la cuisson des frites vous devez régler le thermostat à 180 °C.*

12. **Justifier** cette précaution pour réaliser les fritures.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

### III. ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

*Actuellement en période de formation en entreprise au sein de la Brasserie du Gosier, 25 rue des Remparts à Pointe-à-Pitre, votre tuteur veut vérifier vos connaissances sur différents points.*

*Il vous communique un bulletin de salaire (voir document 1) et vous demande de répondre aux questions suivantes :*

1. **Expliquer** le calcul du taux horaire des heures majorées à 10 %.

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

2. **Indiquer** le calcul du salaire brut.

.....  
.....

3. **Préciser** qui de l'employeur ou du salarié paie les cotisations Accidents du travail.

.....

4. **Déterminer** combien M. Vigo coûte à son entreprise pour le mois d'avril.  
(salaire brut + cotisations employeur).

.....

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	SUJET	Durée : 1h00	Coef. : 3
Épreuve EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES	Code : 1806-CAP SBC EP1A	Session 2018	Page : 7/9

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

## Document 1

### Bulletin de paie

<b>Brasserie du Gosier</b>						
25 rue des remparts				période du 1er avril au 30 avril 2017		
Pointe à Pitre						
R.C.S. BEAUVAIS B 532 421 005				M. Patrick VIGO		
NAF : 551A				12 rue du vieux puits		
URSSAF : 726 800667 545				Pointe à Pitre		
convention collective des CHR				N° SS : 1 83 10 60 077 485 37		
Niveau 2 échelon 2				Emploi : serveur		
		Nombre	Taux	Montant		
Salaire de base		151.67	10.80	1638.04		
Heures supplémentaires à 10 %		17.33	11.88	205.88		
Avantages en nature nourriture		44	3.80	167.20		
		<b>Salaire brut</b>			<b>2011,12</b>	
<b>Cotisations sociales</b>		Base	Salarié		Employeur	
			Taux	Montant	Taux	Montant
CSG déductible		1975,93	5,10	100,77		
CSG + CRDS non déductibles		1975,93	2,90	57,30		
maladie, maternité, invalidité, décès		2011,12	0,75	15,08	12,80	257,42
vieillesse plafonnée		2011,12	6,65	133,74	8,30	166,92
vieillesse déplafonnée		2011,12	0,10	2,01	1,60	32,18
accidents du travail		2011,12			2,10	42,23
allocations familiales		2011,12			5,40	108,60
aide au logement						
FNAL		2011,12			0,10	2,01
assurance chômage		2011,12	2,40	48,27	4,00	80,44
FNGS		2011,12			0,15	3,02
retraite complémentaire tranche 1		2011,12	3,00	60,33	4,50	90,50
<b>Total des cotisations</b>				417,51		783,33
		<b>Salaire net</b>		<b>1 593,61</b>		
		Avantages en nature repas		167,20		
<b>Salaire net imposable du mois</b>		<b>1 650,91</b>				
cumul annuel		6603,65				
virement le 30/04/2013						
		<b>Salaire net à payer</b>		<b>1 426,41</b>		

<b>CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ</b>	<b>SUJET</b>	<b>Durée : 1h00</b>	<b>Coef. : 3</b>
<b>Épreuve EP1 : APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES</b>	<b>Code : 1806-CAP SBC EP1A</b>	<b>Session 2018</b>	<b>Page : 8/9</b>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

*Votre tuteur voudrait tester vos connaissances en économie. Il fait un point sur votre situation personnelle et vous pose quelques questions.*

Situation personnelle :

Vous venez d'obtenir votre premier emploi. Vous louez et habitez seul un studio à proximité de votre lieu de travail. Vous percevez chaque mois un salaire. Ce revenu vous permettra de consommer et éventuellement d'épargner.

5. **Préciser** si, d'un point de vue économique, vous êtes considéré(e) comme un ménage. **Justifier** votre réponse.

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

6. **Compléter** le tableau ci-dessous en notant un exemple pour chaque catégorie de besoin.

Besoin primaire	Besoin secondaire

7. **Donner** deux exemples de revenus, en dehors du salaire.

.....  
.....

8. **Indiquer** le nom de l'impôt sur la consommation payé par tous les ménages.

.....