Sujets de CAP Restaurant

Répartition par thèmes des sujets CAP EP1 de 2003 à 2013 :

- Le personnel ;
- La clientèle ;
- Le service ;
- Le matériel ;
- L'organisation ;
- Les produits ;
- Les boissons ;
- Etc.

Document réalisé par Philippe Pavie professeur de Services et Commercialisation au CFA de Versailles, académie de Versailles.

Source des documents : base nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel.

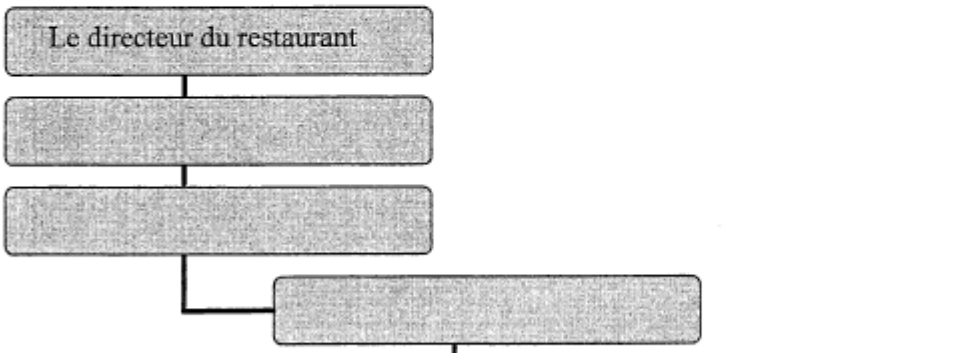
http://www.crdp-montpellier.fr/ressources/examens/consultation/index.aspx

Vous venez de signer un Contrat à Durée Indéterminé dans le Grand Restaurant de Luxe « Le Canal du Midi » en tant que commis de salle. Vous vous présentez au Responsable de Restauration (Monsieur Gaigniet). Durant une période de deux mois, il souhaite que vous découvriez plusieurs postes de l'entreprise.

Question 5 Le Personnel du Restaurant (6 points)

Mr Gaigniet vous présente à l'ensemble du personnel. A l'aide de l'organigramme suivant, replacez les postes ci-dessous.

Exemple :



- Le Responsable de Restauration
- Le Directeur du Restaurant
- Le Commis de salle
- Le Chef de rang
- Le Maître d'hôtel

2.2. Afin de mieux connaître le poste occupé par chacun des membres de la brigade de restaurant, M. CHAPELIN présente le responsable de chacune des tâches suivantes. **Citer le poste occupé par chacun de ces responsables.**

	Il effectue la mise en place du bar, il prépare les commandes clients et les cocktails.
	Il effectue l'entretien du matériel de sommellerie, il s'occupe de la prise de commande des boissons et sert les bouteilles de vin à la table du client.
	Il entretient les locaux et le matériel de restaurant, et aide le chef de rang pendant le service.
	Il vérifie la mise en place générale du restaurant avant le service, encadre toute la brigade pendant le service. Il accueille et place les clients et prend les commandes des mets.

Base Nationale des Sujets d'Examen
Réseau SCEREN

1 : La clientèle

Vous êtes chef de rang au restaurant « les bords de Seine » et vous avez l'habitude de recevoir Monsieur DUPUIS, à différentes occasions.

Précisez, dans le tableau ci-dessous, en face des situations décrites, les attentes particulières de ce client et les types de repas qu'il prendra.

Situations	Type de repas
Jeudi midi : Monsieur DUPUIS vient déjeuner seul, car il n'a pas le temps de rentrer chez lui ce midi. Il prend un plat en direct et ½ Evian	
Samedi soir : Monsieur DUPUIS est accompagné de son épouse et de ses enfants. Ils choisissent le menu du terroir.	
Mardi midi : Monsieur DUPUIS vient déjeuner avec son employeur et des clients importants. Ils prennent le menu dégustation	
Dimanche midi : Monsieur DUPUIS a réservé une table pour 40 personnes à l'occasion du Baptême de son dernier-né. Le menu a été convenu à l'avance.	

Vous êtes commis au restaurant « Chez Lou » où vous êtes chargé, pour cette journée, de présenter et d'informer un nouvel employé des modalités de travail de votre établissement.

COMMUNICATION - VENTE

1. Citer quatre supports de vente qui peuvent être proposés à la clientèle.

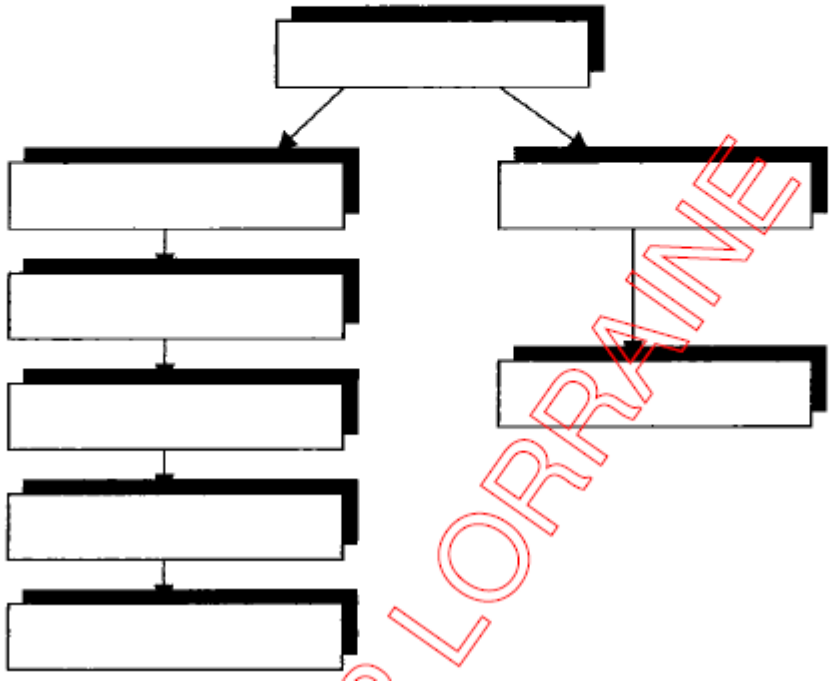
SUPPORTS DE VENTE
Exemple : Carte des vins
-
-
-
-

1ère Partie : TECHNOLOGIE DE SERVICE (32 points)

1. **Indiquer la formule de restauration à laquelle appartient cet établissement. (Entourer la bonne réponse)** **1 point**

   Gastronomique Restaurant à thème Brasserie Fast Food

2. **A partir de la présentation de la brigade de restaurant proposée préalablement, replacer les différents personnels dans l'organigramme ci-dessous : 4 points**



LORRAINE

6) À la fin de votre contrat, vous souhaiteriez travailler dans un établissement différent de l'hôtel du Golf. **Donnez une définition des formules de restauration proposées ci-dessous** :

Formules de restauration	Description de l'activité
(exemple) La restauration à thème	Restaurant dont la carte, la décoration, et l'ambiance sonore tournent autour de la cuisine du monde (Tex-mex,....)
Le bar à vin	
La brasserie	
La ferme auberge	
Le pub	

3. Les locaux et le matériel – 4 Points

3.1 Un stagiaire vient d'arriver en même temps que vous dans l'entreprise. Expliquez- lui le rôle du local « Caféterie »

.....

.....

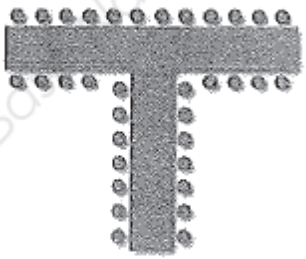
.....

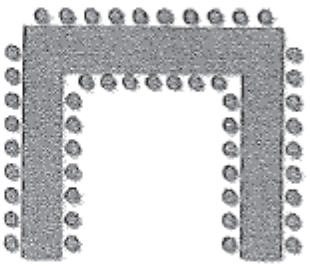
2.1. M. CHAPELIN vous présente quelques règles de « savoir-vivre » nécessaires à l'exercice du métier.
A partir des actions suivantes, classer dans le tableau ci-dessous les actions recommandées et celles qu'il faut éviter de faire en salle (reporter *uniquement* la lettre correspondant à l'action).

A. « Couper la parole aux clients»	**D.** « Avoir une tenue vestimentaire irréprochable»
B. « Ouvrir la porte aux clients en souhaitant la bienvenue»	**E.** « S'appuyer sur les tables ou guéridons »
C. « Se rendre disponible »	**F.** « S'essuyer le visage avec son liteau »

Règles à respecter	À éviter en salle

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





A- ..... B- ..... C-.....

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.

→ .....

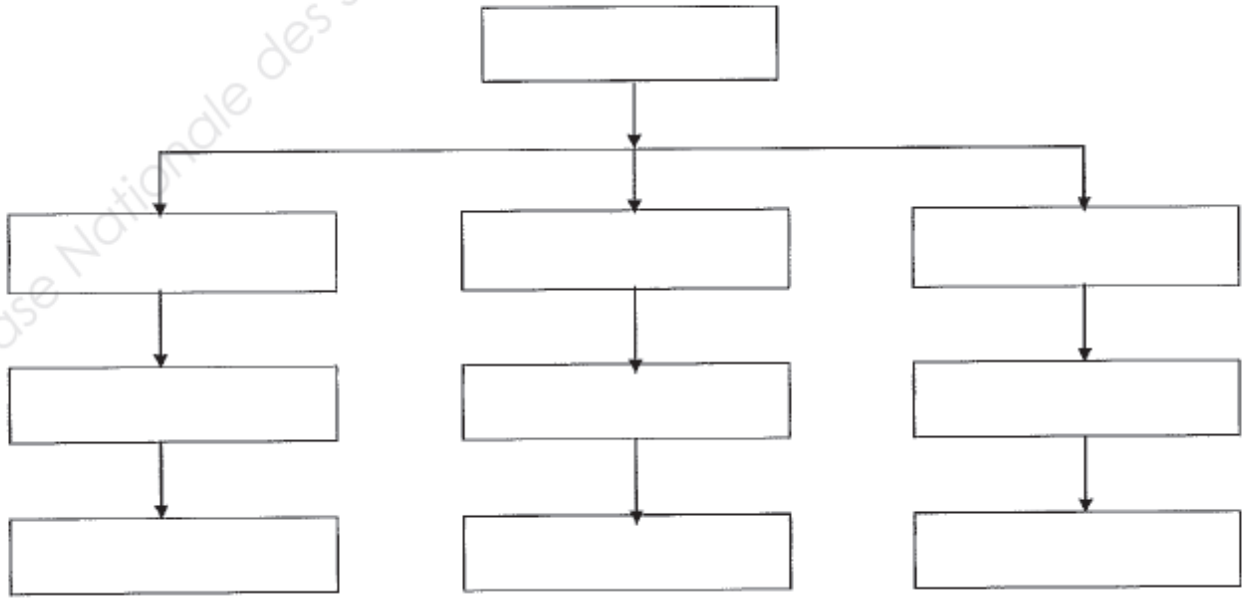
→ .....

→ .....

6. Le personnel : **5 points**

Vous avez rencontré plusieurs membres du personnel de l'établissement lors de votre 1ère journée de travail. Le 1er 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
- 1er maître d'hôtel



Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Réseau SCEREN

1.2 Votre responsable vous demande d'identifier les matériels de restaurant suivants

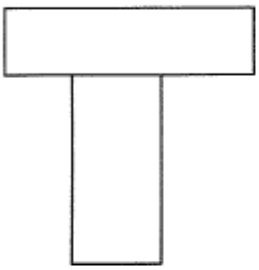
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé - EN

1ère Partie : TECHNOLOGIE DE SERVICE (32 points)

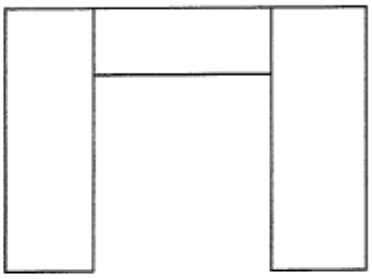
1. Dans la semaine du 22 au 28 juin 2008, la MARINA doit accueillir différents groupes. Monsieur PADIOU vous sensibilise sur l'organisation de ces manifestations.

12 points

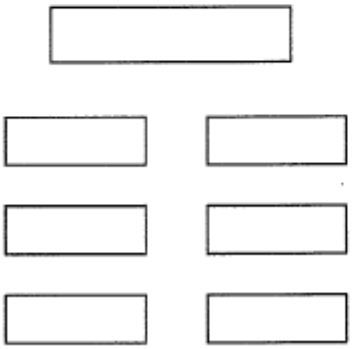
1.1. Nommer les carcasses suivantes :



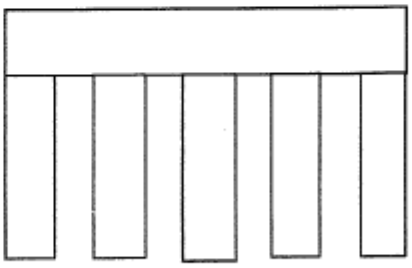
Tables en « ..... »



Tables en « ..... »



Tables en « ..... »



Tables en « ..... »

En vue d'accueillir un banquet de 50 personnes, l'équipe de restauration discute du menu qui sera produit à cette occasion.

1.2. Indiquer par une croix si chacun des plats proposés est adapté à un service banquet à l'anglaise.

	Adapté	Non adapté
Exemple : Truite meunière		***X***
Cassolette de fruits de mer		
Plateau de fruits mer		
Steak au poivre flambé		
Navarin d'agneau		
Soufflé au Cointreau		
Feuillantine aux pommes		

LES LOCAUX

5. Le restaurant comporte différents locaux, à savoir : le hall d'entrée, le bar, l'économat, la cafeterie, les réserves, la cave centrale, les salons, la cave du jour, les dépendances (vestiaires, toilettes, téléphone).

   Reclasser les locaux ci-dessus selon qu'ils sont réservés au client, au service ou au stockage.

LOCAUX RÉSERVÉS AU CLIENT	LOCAUX RÉSERVÉS AU SERVICE	LOCAUX RÉSERVÉS AU STOCKAGE
Ex. : salle de restaurant	Ex. : Plonge vaisselle	Ex. : Chambres froides

1. Les locaux et le matériel **6 points**

1.1 Le maître d'hôtel vous fait visiter les différents locaux et vous demande d'identifier leur fonction principale. Compléter le tableau suivant :

Noms des locaux	Définitions
	Local de service destiné à l'organisation et aux préparations pendant le service (corbeilles de pain, préparation du plateau de fromages...)
	Lieu de stockage des différentes boissons permettant d'assurer la température idéale de service.
	Locaux qui servent au personnel pour se changer, équipés de douche, de lave main et de placard de rangement.

Question 6 Le matériel et le mobilier de restaurant (4 points)

Votre maître d'hôtel vous fait découvrir la salle de restaurant. Il vous présente le matériel suivant. Pouvez-vous relier chacun des éléments à sa fonction respective.

Permet de poser le sceau à vin blanc	☐	☐ Plaque chauffante
Permet de ranger les couverts en vue du service	☐	☐ Réchaud
Permet de réaliser une préparation devant le client	☐	☐ Stand à vin
Permet de maintenir au chaud les plats servis à la russe	☐	☐ Console

1.1 Le maître d'hôtel vous fait visiter les différents locaux et vous demande d'identifier leur fonction principale. **A partir de la liste ci-dessous, indiquer, dans le tableau ci-dessous, le nom du local ou mobilier où chaque matériel est rangé.**

Les vestiaires - La verrerie ou l'office - La caisse ou la réception
La cave - La console - La plonge-vaisselle - La lingerie - Le bar

Produits/Matériels	Nom du local ou mobilier
Vins, alcools, eaux minérales en bouteille	
Toutes les catégories de couverts et assiettes	
Shakers, tasses et sous-tasses à café, tirage pression	
Lave-verres, rangement des verres à vin du restaurant	
Nappes, napperons, serviettes	
Bac de trempage des couverts, paniers de lavage des assiettes	
Calculatrice, porte-facture, tampon à l'ordre du restaurant	
Casier de rangement des vêtements du personnel	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement profe-
Réseau SCEREN

Vous réalisez une mise en place en fonction d'un menu déterminé.

1.8 Nommer ce type de mise en place.

2. Retrouver les termes professionnels correspondants à la définition proposée :

Meuble de rangement pour vaisselle et couverts au restaurant : _____

Sel, poivre, moutarde, vinaigre, huile : _____

Support du seau à vin : _____

Meuble roulant destiné à la tranche des grosses pièces de viande au restaurant : _____

_____

3. Citer les différentes méthodes de service que vous connaissez dans une restauration classique.

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

3.2 En visitant la réserve de matériel, il vous est demandé d'identifier le matériel suivant :

Examens de l'enseignement professionnel
au SCEREN

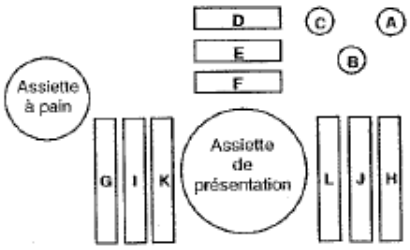
1. **Le mobilier et le matériel :** **3 points**

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-

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

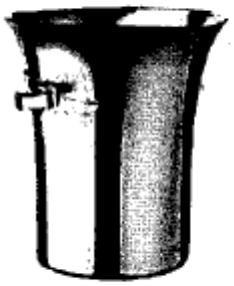
1. Vous êtes commis au restaurant «LES BONS AMIS» où un déjeuner de 15 personnes a été commandé. Votre chef de rang vous demande de faire une mise en place banquet pour le menu ci-dessous avec les boissons, vin blanc, vin rouge et eau.

MENU	SCHÉMA DE LA MISE EN PLACE
Assiette gourmande ★ ★ ★ *Dorade grillée au beurre de fenouil* ★ ★ ★ *Médaillon de veau aux morilles* *Panaché de légumes* ★ ★ ★ *Plateau de fromages* ★ ★ ★ *Soufflé glacé au Grand-Marnier*	

Nommer les verres et les couverts conformément au menu et au schéma ci-dessus.

CODE	NOM DU VERRE OU DU COUVERT
A	
B	Verre à vin rouge
C	
D	
E	
F	Couteau à entremets
G	
H	
I	
J	
K	
L	

1.2 Afin de préparer l'organisation du mariage du week-end suivant, le maître d'hôtel vous demande de vérifier l'ensemble du matériel à votre disposition et de l'identifier. Compléter la légende des images ci-dessous :



1.2. Répondre aux affirmations suivantes par VRAI ou FAUX en entourant la bonne réponse.

• Lors de la mise en place « de type banquet », on ne met que les grands couteaux et les grandes fourchettes.	VRAI	FAUX
• Les serviettes de table sont facultatives.	VRAI	FAUX
• Pour découper les différents fromages, le serveur n'a besoin que d'un seul couteau.	VRAI	FAUX
• Interdiction d'utiliser des verres ébréchés.	VRAI	FAUX
• Les assiettes pour la salade landaise sont à stocker en table chaude.	VRAI	FAUX
• Les îles flottantes sont obligatoirement servies au plateau.	VRAI	FAUX
• Les vins blancs pour le fromage et le dessert sont servis à une température de 6°C à 8°C.	VRAI	FAUX
• Je passe l'aspirateur dans le restaurant avant de faire les poussières sur les luminaires (éclairages).	VRAI	FAUX

1ère Partie : TECHNOLOGIE DE SERVICE (32 points)

1. Les clients ont fait le choix du menu suivant : **8 points**

Salade landaise,
Pavé de bœuf sauce bordelaise,
Assiette fromagère (AOC chèvres de Loire),
Ile flottante.

Il s'agira d'une mise en place de type banquet pour 50 personnes.

1.1. Indiquer le nombre de couverts sur la fiche matériel.

	Couteau à entremets	Fourchette à entremets	Couteau à steak	Fourchette de base	Cuillère à entremets
Salade landaise					
Pavé de Bœuf Sauce bordelaise					
Assiette fromagère de Loire					
Ile flottante					
TOTAL des couverts					

2.2. Pour le petit-déjeuner, M. Bordet souhaite mettre à disposition une corbeille de fruits. Classer les fruits suivants par famille :

Granny smith, poire Williams, ananas, mandarine, pêche, Chasselas, fraises des bois, Mirabelle.

FAMILLE DE FRUITS	FRUITS
Fruits à pépins	
Fruits à noyaux	
Baies, fruits rouges	
Agrumes	
Fruits exotiques	

2. Connaissance des produits **5 points**

2.1. Pour samedi soir, des clients habitués ont commandé un plateau de fruits de mer. Le Maître d'hôtel vous demande de lui proposer 6 produits de la mer qui peuvent composer ce plateau.

Produits de la mer
•
•
•
•
•
•

2 : Les affichages obligatoires

La législation oblige les restaurateurs à afficher certains documents à l'extérieur et aussi à l'intérieur de leur établissement.

Cochez 4 cases correspondant à des affichages obligatoires

A l'extérieur :

- ☐ La carte des mets en entier
- ☐ Les horaires d'ouverture du restaurant
- ☐ La licence
- ☐ Un extrait de la carte des vins
- ☐ La carte des mets traduite en anglais

A l'intérieur

- ☐ le fléchage des toilettes
- ☐ La photo du Président de la République
- ☐ L'espace « fumeur » et « non-fumeur »

5. Les services particuliers - 4 points

Lors de la saison estivale, un grand nombre de groupes viennent au restaurant. M. Leblanc vous présente les différentes prestations.

Relier par un trait chaque prestation à la définition correspondante :

BUFFET BRUNCH	Repas assis réunissant de 15 à 1000 convives, proposant un menu établi à l'avance.
BUFFET FROID	Buffet d'apéritifs et de mets présentés sous forme de canapés salés chauds et froids pouvant être servis au plateau.
BUFFET COCKTAIL	Les clients se servent ou sont servis à un buffet composé de plats froids tels que : salades composées, viandes et poissons froids, fromages et desserts.
BANQUET	Les clients se servent ou sont servis à un buffet composé de plats froids et chauds alliant les produits d'un petit déjeuner et d'un déjeuner. Servi de 10 h à 16 h.

5. Sur l'organigramme du restaurant, vous occupez la fonction de commis de restaurant. Indiquer la fonction essentielle pour chacun des postes ci-dessous : **3 points**

Maître d'hôtel :

Sommelier :

Chef de rang :

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.

LES SERVICES PARTICULIERS

6. Le restaurant propose à sa clientèle une formule « Brunch » tous les dimanches.

6.1 Préciser les deux mots dont « Brunch » est la contraction.

_____

_____

6.2 Donner une définition de cette prestation.

_____

_____

_____

1. Lors des travaux de mise en place, vous prévoyez le matériel nécessaire au service.

3 points

1.1. A l'aide de flèches, relier les mets aux couverts utilisés pour leur dégustation

Spaghetti Napolitaine	Couteau fourchette à poisson, assiette ovale chaude
Sole meunière	Cuillère et fourchette, assiette à entremets chaude
Pavé de rumsteck	Cuillère et fourchette, assiette creuse chaude et base froide
Tarte Tatin	Couteau spécifique et fourchette, assiette ovale chaude

1.2. Donner les termes professionnels correspondant aux définitions ci-dessous

- Support chaud permettant de garder le plat à température sur le guéridon :
- Support d'un seau à champagne :
- Ustensile utilisé pour servir les vieux vins de Bordeaux sans les bouger :
- Ustensile utilisé pour mélanger et frapper les cocktails :

4. L'inventaire du mobilier de restaurant a mis en évidence la nécessité de commander les matériels et équipements suivants :

4 points

Nommer les matériel ou équipements correspondant aux définitions :

Je sers au rangement du matériel propre dans la salle de restaurant. Que suis-je ?	⇨	
Je suis une petite table juxtaposable à la table du client, je sers au service des différents plats, ainsi qu'aux découpages et aux flambages. Que suis-je ?	⇨	
Je sers à la présentation et au service des fromages, à la mise en valeur et au découpage des desserts, je suis réfrigérée. Que suis-je ?	⇨	
Je suis fait en bois et en inox, je suis un meuble avec un système de maintien en température, je sers au découpage et au tranchage des grosses pièces de viande dans un restaurant gastronomique. Que suis-je ?	⇨	

1.4 Donner le terme qui correspond aux définitions suivantes :

DEFINITION	DESIGNATION
Table roulante, sert à tenir au chaud de grosses pièces de viande, coupées directement devant le client.	
Formule de restauration qui propose à la vue des clients des plats cuisinés et des boissons en libre service.	
Action d'habiller un buffet d'une nappe plissée qui tombe jusqu'au sol.	

2. La connaissance des produits est un préalable à une bonne argumentation commerciale.

10 points

2.1. Compléter le tableau des produits en indiquant votre choix par une croix :

Produits	Poisson de mer	Poisson de rivière	Viande	Charcuterie
Tournedos				
Sole				
Selle d'agneau				
Saumon				
Brochet				
Truite Fario				
Sandre				
Ballottine aux noix				

5. L'accord mets et vins **3 points**

Le maître d'hôtel vous confie la carte des vins et les menus afin que vous puissiez en prendre connaissance et vous demande de lui proposer quelques accords mets et vins.

Relier par une flèche les bons accords

Foie gras des Landes	O	O	Muscadet de Sèvre et Maine
Brochet de Loire au beurre nantais	O	O	Cidre du Pays d'Auge
Côte de veau Normande	O	O	Sauternes
Crottin de Chavignol	O	O	Champagne rosé
Charlotte aux Fraises	O	O	Sancerre blanc
Tarte au Maroilles	O	O	Bière Ch'ti

d'Examens de l'enseignement professionnel

4. Connaissance des produits – 11 Points

4.1 Le restaurant étant situé en bordure de rivière et à proximité de l'océan, il propose à sa carte des poissons de mer et de rivière. Cocher la ou les origines des poissons suivants :

NOM DU POISSON	MER	RIVIÈRE
SOLE		
BROCHET		
SAUMON		

LES PRODUITS

4. Votre établissement est reconnu pour sa carte de poissons et son chariot de fromages.

4.1 Classer les poissons suivants en indiquant leur provenance (mer ou eau douce) et en précisant leur forme (poisson plat ou poisson rond).

NOM DU POISSON	PROVENANCE	FORME
Truite		
Sole		
Sandre		
Flétan		
Sardine		

Votre responsable vous parle de Sévruga, de Beluga et d'Osciètre.

1.7 Préciser, ci-dessous, de quel produit il s'agit.

2.3. Pour l'assiette fromagère, proposer 4 fromages AOC du VAL DE LOIRE à base de lait de chèvre

-
-
-
-

4.2 Pour chaque appellation de fromage citée, compléter le tableau suivant en précisant la région d'origine, le lait et la famille.

APPELLATIONS	RÉGION D'ORIGINE	LAIT	FAMILLE
Exemple : Morbier	Franche Comté	vache	Pâte pressée non cuite
Crottin de Chavignol			
Munster			
Roquefort			
Brie de Meaux			
Maroilles			

Avec le maître d'hôtel, vous rencontrez un fournisseur afin de composer les plateaux de fromages qui seront confectionnés à l'occasion du banquet.

1.3. Compléter le tableau suivant :

Fromages AOC	Lait	Famille	Région
Banon de Provence			
Crottin de Chavignol			
Morbier			
Maroilles			
Epoisses			
Abondance			
Ossau Iraty			

QUESTION N°2 (6 points)
Complétez le tableau suivant en vous référant aux fromages A.O.C :

FROMAGE	LAIT	REGION	PATE
BRIE DE MEAUX			MOLLE
	VACHE	CHAMPAGNE	
	VACHE	BOURGOGNE	MOLLE
CANTAL			
	BREBIS	ROUERGUE	PERSILLEE
BEAUFORT			

4.2 Pour que le personnel de salle connaisse au mieux les fromages AOC / AOP composant le plateau, le maître d'hôtel propose d'afficher à l'office un schéma qu'il vous demande de finir de compléter.

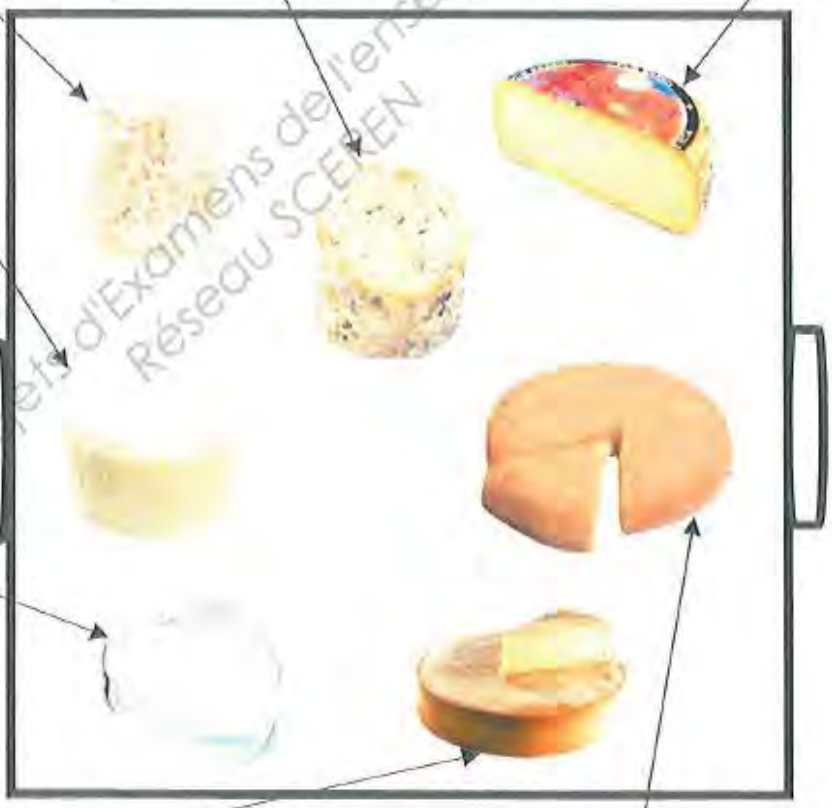
Nom : **Chabichou**
Famille :
Lait :
Origine :

Nom : **Fourme d'Ambert**
Famille :
Lait :
Origine :

Nom : **Ossau Iraty**
Famille :
Lait :
Origine

Nom :
Famille :
Lait : **Brebis et /ou Chèvre**
Origine : **Corse**

Nom :
Famille : **Pate molle croute fleurie**
Lait : **Vache**
Origine :



Nom : **Beaufort**
Famille :
Lait :
Origine :

Nom :
Famille :
Lait : **Vache** Origine : **Alsace**

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

3 : Les fromages

Vous êtes Chef de rang et vous vous apprêtez à effectuer le service des fromages à l'aide de votre chariot qui comprend tous les fromages à AOC français.

Un client souhaite déguster un assortiment de fromages de chèvre AOC.
Proposez-lui en 4 et précisez-lui leur région d'origine.

Fromages de chèvre AOC	Région

Un client souhaite déguster un assortiment de fromages auvergnats.
Proposez-lui en 2 et précisez-lui leur famille (pâte, croûte).

Fromages d'Auvergne AOC	famille

Un client souhaite déguster des fromages au lait de brebis
Proposez-lui en 2 et précisez-lui leur région d'origine

Fromages au lait de brebis AOC	région

7. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la région de production, le lait, la pâte et la croûte pour chaque fromage.

FROMAGES	RÉGION	LAIT	PÂTE	CROÛTE
Exemple : Munster	*Alsace*	*Vache*	*Molle*	*Lavée*
Crottin de Chavignol				
Brie de Meaux				
Bleu de Gex				
Beaufort				
Roquefort				

1.6 Présenter le plateau de fromages du jour en complétant le tableau suivant :

APPELLATION	TYPE DE PÂTE	REGION D'ORIGINE
CHAOURCE		
ÉPOISSES		
BEAUFORT		
CROTTIN DE CHAVIGNOL		
LIVAROT		

2.2. Compléter le tableau des fromages d'Appellation d'Origine Contrôlée :

A.O.C	**Lait**	**Famille (Pâte)**	**Origine**
Ex : Ossau- Iraty	***Brebis***	***Pâte Pressée non cuite***	***Pyrénées***
Neufchâtel			
Livarot			
Morbier			
Valençay			

4) Sur le service du midi, un client vous demande de lui expliquer la composition de votre chariot de fromage.
Vous trouverez ci-dessous une suite d'affirmation sur la constitution du plateau de fromage,
Répondre par vrai ou faux en cochant la case correspondante.

- Le Munster est un fromage Alsacien.
  VRAI ☐ **FAUX** ☐
- Le Roquefort est un fromage à base de lait de vache.
  VRAI ☐ **FAUX** ☐
- Le reblochon fait partie de la famille des P.P.C (Pâte pressée cuite)
  VRAI ☐ **FAUX** ☐
- Le Neufchâtel est un fromage de chèvre.
  VRAI ☐ **FAUX** ☐
- Le Sainte Maure est un fromage de chèvre.
  VRAI ☐ **FAUX** ☐
- Le Chaource fait partie de la famille des pâtes molle à croûte fleurie
  VRAI ☐ **FAUX** ☐

1.1 Cocher la température idéale d'une bonne cave centrale :

TEMPÉRATURES DE CAVE	
Entre 2° et 5° C	
Entre 5° et 8° C	
Entre 10° et 13° C	
Entre 16° et 20° C	

7.2. Votre responsable vous demande de proposer des produits d'accompagnement du plateau de fromages.

-
-
-
-
-

4. Les fromages — 6 points

Toujours dans un souci de présenter des produits respectueux de nos terroirs, M. Bordet vous demande de lui proposer un assortiment de fromages AOC pour le plateau du menu dégustation. Compléter le tableau ci-dessous :

APPELLATIONS	LAITS	FAMILLES	RÉGIONS
	Brebis	Pâte persillée	Rouergue, Aveyron, Midi Pyrénées,
Neufchâtel		Pâte molle croûte fleurie	
	Chèvre		Touraine, Centre.
Pont l'Evêque	Vache		
		Pâte molle croûte lavée	Nord Thiérache, Nord pas Calais
		Pâte pressée cuite	Franche-Comté
	Vache	Pâte pressée non cuite	Auvergne

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

→ ..... → .....

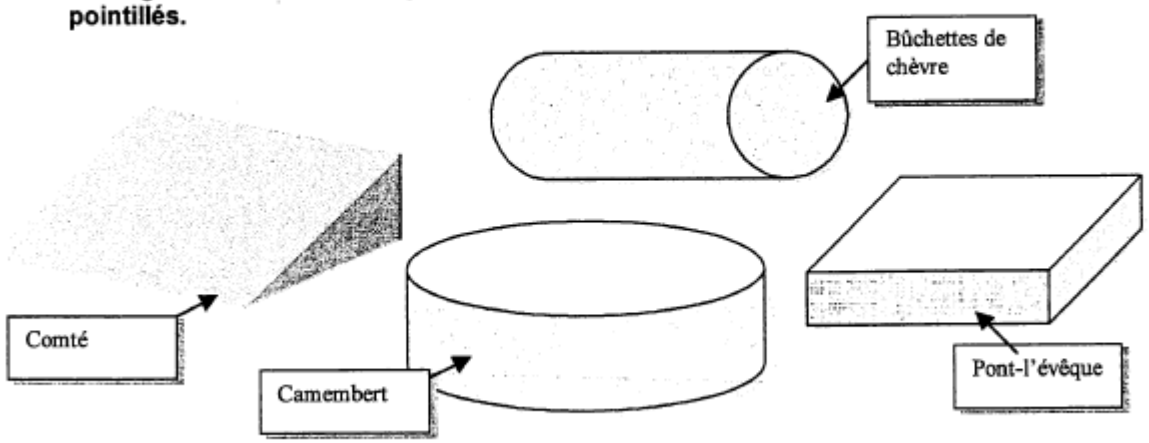
→ ..... → .....

7.3. Il vous demande également d'expliquer une étape essentielle de la fabrication du fromage :

Le caillage : ----------

ORRAINE

4-1) Vous prenez en charge le poste fromage. **Sur la représentation schématique des fromages ci-dessous, vous proposerez une découpe. (simuler les coupes par des pointillés.**



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

Base Nationale des sujets d'examen, Réseau SCEREN

Compléter le tableau ci-dessous :

APPELLATIONS	LAIT	FAMILLE (Pâte et croûte)	RÉGION
	Brebis	Pâte persillée	
Brie de Meaux		Pâte molle croûte fleurie	
		Pâte persillée	Franche Comté
Munster	Vache		
	Chèvre		Centre
Beaufort	Vache		
		Pâte pressée non cuite	Rhône-Alpes

3. Les boissons — 8 points

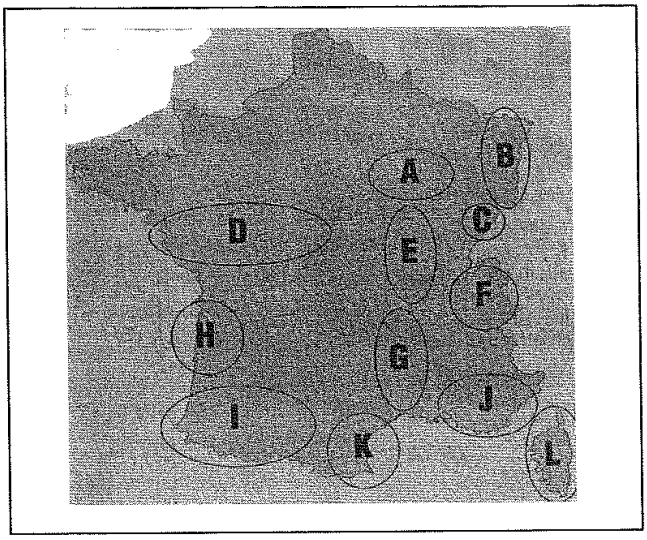
3.1. Vous assistez le sommelier dans le rangement de sa cave et vous l'accompagnez chez un viticulteur. Au cours de la conversation, vous êtes amené(e) à préciser vos connaissances.

Pour chacune des affirmations, entourer la bonne réponse.

- La température idéale d'une cave centrale est de 12°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 ° C — VRAI FAUX
- Le phylloxera est un parasite qui s'attaque aux pieds de vigne — VRAI FAUX
- Le marc est le résidu du raisin que l'on a pressé pour en extraire le jus — VRAI FAUX
- Le cépage est une variété de plan de vigne — VRAI FAUX
- La pellicule blanche qui se trouve sur le raisin s'appelle : les pesticides — VRAI FAUX
- Le mutage consiste à additionner une quantité d'alcool pour stopper la fermentation alcoolique — VRAI FAUX

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

5. Compléter cette carte en écrivant le nom de chaque région viticole.



A Champagne

B_____

C_____

D _____

E_____

F_____

G_____

H _____

I _____

J_____

K_____

L_____

3. Les vins et autres boissons

15 points

Pour la saison estivale qui s'annonce, M. Bordet a commandé des vins et des boissons supplémentaires pour étoffer l'offre sur la carte. Le maître d'hôtel vous propose d'organiser le rangement de ces boissons dans la cave de stockage.

3.1. Dans un premier temps, il vous demande de lui citer 4 qualités essentielles d'une bonne cave.

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

2. Suite à la reprise de l'établissement, Monsieur PADIOU souhaite faire évoluer la carte des vins. Vous réceptionnez la commande ci-dessous.

11 points

2.1. A l'aide d'une croix, indiquer, pour chaque appellation, la provenance des vins.

Appellations	Provence	Bourgogne	Beaujolais	Val de Loire
AOC Cotes de Beaune				
AOC Cassis				
AOC Morgon				
AOC Saumur Champigny				
AOC Sancerre				
AOC St Amour				
AOC Bandol				

Le caviste vient de recevoir une livraison de vins de France.

1.3 Citer la région de production des vins suivants :

APPELLATIONS	REGION DE PRODUCTION
Arbois	
Gevrey-Chambertin	
Châteauneuf-du-Pape	
Saint-Émilion	

QUESTION N° 1 (6 points)
Le sommelier de votre restaurant vous demande, en vous référant à la liste proposée, de retrouver la région de production des vins A.O.C :

- Champagne
- Côtes du Rhône
- Côtes de Provence
- Loire
- Bordelais
- Bourgogne

A.O.C	REGION DE PRODUCTION
Saumur	
Pétrus	
Château Grillet	
Pouilly Fuissé	
Coteaux d'Aix	
Rosé des Riceys	

3. Le sommelier du restaurant souhaite se présenter à un concours. Il s'entraîne avec le maître d'hôtel et vous associe à leurs travaux. **8 points**

3.1. Définir les termes suivants :

- Vendanges :

- Surmaturation :

- Mutage :

6. Accorder les plats régionaux avec un vin de la même région. Préciser dans la colonne réponse, le numéro du vin qui s'accorde.

PLATS	RÉPONSES
Pâté Lorrain	
Choucroute	
Entrecôte Bordelaise	
Tartiflette	
Quenelles de Brochet (Lyon)	
Jambon du Morvan	
Poulet à la Bérichonne (Nivernais)	
Poulet Basquaise	

N°	VINS
1	Sancerre
2	Madiran
3	Chablis
4	Crozes Hermitage blanc
5	Roussette de Savoie
6	Pauillac
7	Côtes de Toul
8	Alsace Riesling

2) Le maître d'hôtel vous demande de le suivre en cuisine pour l'aider à faire un accord des mets et vins et boissons en fonction des plats du jour proposés.
A l'aide de la liste des boissons énumérées ci-dessous, placez celles-ci en face du plat qui correspond le mieux

Sauternes, Cidre, Muscadet sur lie, Bourgogne passetoutgrain, Bière, Château Chalon, Côte de Bourg, Cahors.

Plat du jour	boissons en accord avec le plat
Poulet vallée d'Auge	
Choucroute	
Bœuf Bourguignon	
Entrecôte Bordelaise	
Plateau de fruits de mer	
Coq au vin jaune	
Cassoulet au confit de canard	
Foie gras	

2. Avec le maître d'hôtel, vous participez au choix des produits : **12 points**

2.1. A l'aide de l'extrait de la carte des vins :

- **Proposer au maître d'hôtel un accord mets-vins,**
- **Indiquer la région d'origine du vin.**

A.O.C IROULEGUY 2005	A.O.C SANCERRE 2006
A.O.C HAUT MÉDOC 2004	A.O.C COTEAUX DU LAYON 2005
A.O.C PATRIMONIO 2004	A.O.C ALSACE RIESLING 2006
A.O.C FITOU 2003	A.O.C CHAMPAGNE Millésimé 2004
A.O.C CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2003	A.O.C CHABLIS 2006

MENU	VIN CHOISI	RÉGION D'ORIGINE DU VIN
Salade landaise		
Pavé de Bœuf sauce bordelaise		
Assiette fromagère de Loire		
Ile flottante		

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

Base nationale CAP d'Alsace

3.2. Attribuer à chaque appellation A.O.C. le vignoble correspondant :

A.O.C	**vignobles**
Ex : Crépy	*Savoie*
Bellet	
St- Nicolas de Bourgueil	
Entre Deux- Mers	
Arbois	
Tavel	
Cahors	
Pommard	
Patrimonio	
Corbières	
Klevner Pinot Blanc	

2.1) Vous aller ensuite faire connaissance avec le sommelier et vous l'aidez à classer les différents vins en fonction des vignobles.
Pour chaque vin proposé ci-dessous, indiquez la région viticole rattachée.

Vin proposé	**Région viticole rattachée**
Exemple : Bandol	***PROVENCE***
Bourgogne passetoutgrain	
Sauternes	
Muscadet sur lie	
Cahors	
Château Chalon	
Côte de Bourg	

3.2. Dans un deuxième temps, il vous questionne sur les nouvelles références de vins afin d'évaluer vos connaissances en la matière. Compléter le tableau suivant :

APPELLATIONS	RÉGIONS	COULEURS
Ex : AOC Saumur Champigny	**Vallée de la Loire**	**Rouge**
AOC Crémant de Loire		
AOC Alsace Pinot noir		
AOC Jurançon vendanges tardives		
AOC Tavel		

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
Exemple : Muscadet	*Vallée de la Loire*	*Blanc*
Saumur Champigny		
Tavel		
Saint Amour		
Sauternes		
Pommard		

Réseau SCEREN de l'enseignement professionnel

2.2 Expliquer ce qu'est un millésime.

_____

_____

2.3 Préciser la signification des sigles suivants :

- A.O.C. : _____
- V.Q.P.R.D. : _____
- A.O.V.D.Q.S. : _____

1.9 Donner l'identification des sigles suivants :

- V.D.N. : .....
- V.D.L. : .....

2.2. Définir les termes suivants :

Sigles	Définition
AOC	
AOVDQS	
IGP	
INAO	

4 : Les vins

Votre Employeur envisage de vous donner une promotion, car le Sommelier lui a fait part de votre motivation dans le domaine des vins…
Avant de prendre cette décision, il veut tester vos connaissances et vous présente les étiquettes des vins qui seront prochainement intégrés à la carte.

En face des étiquettes, il vous demande de préciser l'origine, la couleur et le type (10 points)

EXEMPLE :

Origine : **Bourgogne : Côtes de Nuits**

Couleur : **rouge**

Type : **corsé**

Origine :

Couleur :

Type :

Origine :

Couleur :

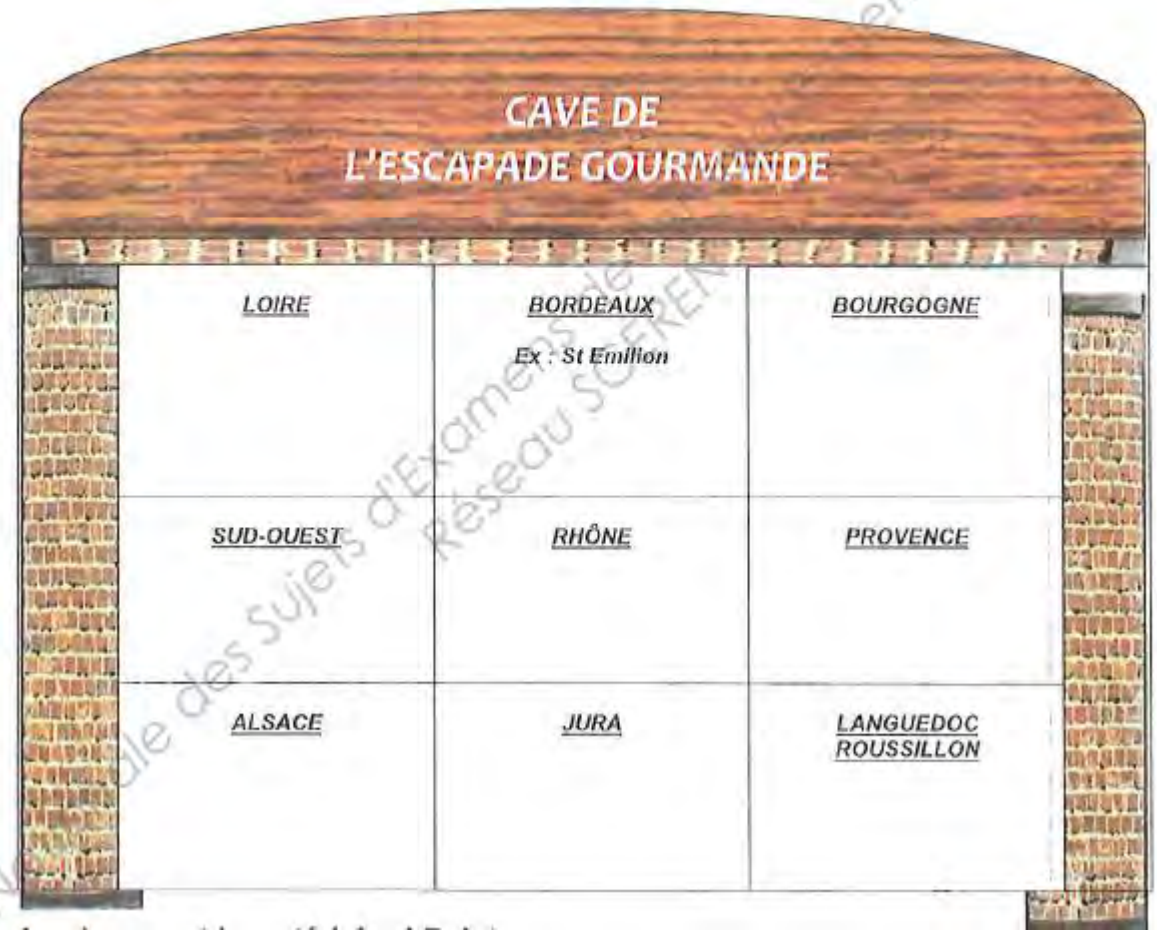
Type :

2. Les Vins – 8 Points

Le sommelier vous demande de l'aider à ranger en cave une livraison qui vient d'arriver.

Placer les vins suivants dans le casier correspondant à leur région :

Bandol, Riesling, Pommard, Château Chalon, Monbazillac, Châteauneuf du Pape, Corbières, Muscadet, *St Emilion* (exemple déjà placé)



Réseau SOFREN

LES VINS

2. Vous présentez la carte des vins à votre nouveau collègue.

2.1 Indiquer trois mentions **obligatoires** qui doivent figurer sur la carte des vins.

- _____
- _____
- _____

Origine :

Couleur :

Type :

Origine :

Couleur :

Type :

Origine :

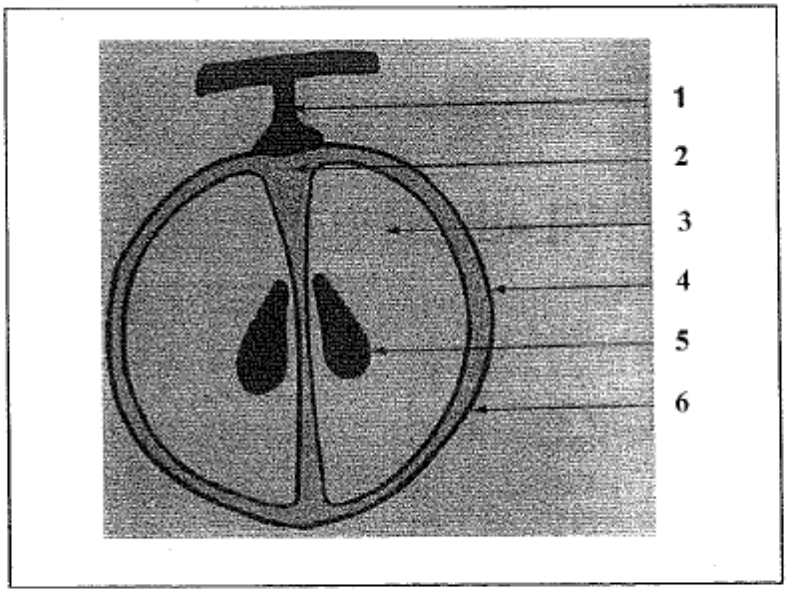
Couleur :

Type :

4.2. Donner la définition des abréviations suivantes :

- BRSA :
- VDP :
- VDN
- AOC :

4. À l'aide du schéma du grain ou baie de raisin, compléter le tableau ci-dessous :



1		**4**	
2		**5**	
3		**6**	

2.2. Compléter le tableau suivant en numérotant de 1 à 8 les différentes étapes du cycle végétatif de la vigne :

MATURATION	
DÉBOURREMENT	
VERAISON	
SURMATURATION	
TAILLE DE LA VIGNE	
NOUAISON	
POURRITURE NOBLE	
FLORAISON	

8. Un perroquet c'est :

- de l'anis avec du sirop de menthe.

- de l'anis avec du sirop d'orgeat.

- de l'anis avec du sirop de grenadine.

Entourer la bonne réponse.

9. Le barman vous demande de ranger les apéritifs alcoolisés dans deux catégories.
Préciser la signification de chaque abréviation et donner deux exemples de produits.

CATÉGORIE A.B.A.	CATÉGORIE A.B.V.
_____	_____
- _____ - _____	- _____ - _____

3. Le maître d'hôtel vous sollicite pour aider le barman à classer les produits.

5 points

Indiquer dans le tableau ci-dessous les produits correspondant aux familles de boissons :
Whisky- Armagnac- Campari- Martini- Ricard- Gin – Casanis – Picon – Noilly Prat - Cognac

FAMILLE DE BOISSONS	***PRODUITS/MARQUES COMMERCIALES***
EAU-DE-VIE DE CÉRÉALES	
ANISÉ	
BITTER	
EAU-DE-VIE DE VIN	
VERMOUTH	

3.2. Avant de stocker les boissons dans la cave centrale, le barman vous demande d'effectuer un classement des produits, dont la liste apparaît ci-dessous :

- Pineau des Charentes
- Ricard
- Armagnac
- Muscat de Rivesaltes
- Cinzano
- Grand Marnier
- Schweppes
- Vittel

3. Vous serez amené(e) à travailler au bar, votre Maître d'hôtel veut apprécier vos connaissances sur les alcools présents sur la carte des apéritifs.
Il vous demande de classer, par famille, les boissons proposées ci-dessous.
Compléter le tableau. **5 points**
Coca Cola, Mirabelle, Izarra, Noilly Prat, Campari, Bourbon, Martini, Grand Marnier, Canada Dry, Picon

Produits	Famille
• •	Bitters
• •	Liqueurs
• •	Vermouths
• •	Eaux-de-vie
• •	B.R.S.A

Compléter le tableau ci-dessous :

FAMILLES	APPELLATIONS OU MARQUES
ABV Vermouth	
Vin de liqueur – Mistelle	
ABA Anisé	
Vin Doux Naturel	
Eau minérale	
BRSA	
Liqueur	
Eau-de-vie de vin	

ts d'Examens de l'enseignement professionn

5 : Les autres boissons servies au restaurant

Le chef barman a décidé d'étoffer sa carte des apéritifs et digestifs…

Voici la liste des nouveaux produits qu'il a commandé

- Bière « Fischer »
- Ratafia de Champagne
- Williamine
- Cointreau
- Suze
- Martini Bianco
- Bénédictine
- Marc de Gewurztraminer

Replacez-les dans leur famille d'appartenance

APERITIFS	Apéritifs à base de vin	
	Apéritifs à base d'alcool	
	Vins mutés	
	Boissons fermentées	
DIGESTIFS	Liqueurs de fruits	
	Liqueurs de plantes	
	Eaux de vie de vin	
	Eaux de vie de fruits	

3.3. Pour terminer, il vous demande de classer les boissons en fonction de leur famille. Compléter les tableaux suivants :

3.3.1. Les eaux de vie et les liqueurs.

DÉNOMINATIONS	FAMILLES	PROVENANCES
Ex : Scotch Whisky	**Eau de vie de céréales**	**Écosse**
Calvados		
Cointreau		
Vodka		
Rhum		
Grand Marnier		
Téquila		
Izarra		
Armagnac		

10. Expliquer en terme vendeur les mots suivants :

EXPRESSO : _____

_____

CAPPUCCINO : _____

_____

VIENNOIS : _____

_____

1.2 En saison, de nombreux anglais fréquentent l'établissement de monsieur Leblanc. Vous serez amené(e) à servir du lait avec le thé. Le lait doit-il être servi :

Froid ?	
Chaud ?	

Cocher la case correspondant à la bonne réponse

LES AUTRES BOISSONS

3. Votre établissement propose à sa clientèle une large gamme d'eaux minérales.

3.1 Préciser la région de production de chaque eau proposée.

EAU	RÉGION DE PRODUCTION
Badoit	
Vittel	
Volvic	
Évian	

3.3. Définir une eau de source et une eau minérale et citer pour chacune 2 marques commerciales.

Nature de l'eau	Définition	Marques commerciales
EAU DE SOURCE		- -
EAU MINÉRALE		- -

3.4. Relier à l'aide d'une flèche chaque marque d'eau à sa région d'origine.

- BADOIT — BRETAGNE
- CONTREX — ALPES
- ÉVIAN — LOIRE
- PLANCOËT — VOSGES

CRDP d'Alsace

4. Le restaurant sert d'autres boissons que le vin. En faisant l'inventaire, vous avez répertorié un certain nombre de boissons. **8 points**

4.1. Compléter le tableau ci-dessous :

Boissons	**Type et Famille**
Ex : Vodka	***Eaux de vie de céréales***
Gin	
Grand- Marnier	
Ricard	
Cognac	
Martini Rouge	
Malibu	
Pineau des Charentes	
Badoit	
Orangina	
Calvados	
Scotch Whisky	
Suze	

1.5 Classer les différentes boissons, au bar, dans le tableau ci-dessous :

Ricard, Muscat de Frontignan, Macvin du Jura, Martini, Cognac, Grand-Marnier, Whisky, Suze

Exemple LIQUEURS	GRAND MARNIER
ANISES	
VERMOUTHS	
GENTIANES	
V. D. L.	
V. D. N.	
EAU DE VIE DE GRAINS	
EAU DE VIE DE VIN	

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
Exemple : Irish Whiskey	*Eau de vie de céréales*	*Irlande*
Rhum		
Téquila		
Cognac		
Cointreau		
Calvados		
Grand Marnier		

Vous venez d'être embauché(e) pour 3 mois en qualité de commis de salle au sein de l'hôtel restaurant du Golf. Afin de vous familiariser avec les lieux vous passerez cette première journée dans différents services.
Pour cette première matinée vous travaillez avec le maître d'hôtel sur la carte du bar. Il veut y ajouter des boissons et vous demande de bien vouloir l'aider à classer les différentes boissons en fonction de leur famille.

1/ Avec l'aide de la liste ci-dessous, placez chaque boisson dans la bonne famille

Campari, Martini, Ricard, Poire William, Armagnac,
Jus d'orange, Whisky, Dubonnet, Calvados, Heineken.

Exemple : Avèze

Classification par famille	Les boissons
Gentiane	**Exemple : Avèze**
Vermouth	
Anisé	
Quinquinas	
Bitters	
Jus de fruit (B.R.S.A)	
Eau de vie de fruit	
Eau de vie de céréale	
Eau de vie de vin	
Eau de vie de cidre	
Boissons fermentée	

3.3.2. Les apéritifs.

Liste des boissons livrées : ***Martini rosso, Dubonnet, Ambassadeur, Pastis d'Antan, Pineau des Charentes, Amer Picon, Muscat de Lunel, Cinzano bianco, Suze, Porto.***

FAMILLES D'APÉRITIFS	APPELLATIONS OU MARQUES
A.B.V. VERMOUTH	
A.B.V. QUINQUINAS	
A.B.A. GENTIANE	
A.B.A. BITTER	
A.B.A. ANISES	
VINS DE LIQUEURS	
VINS DOUX NATURELS	

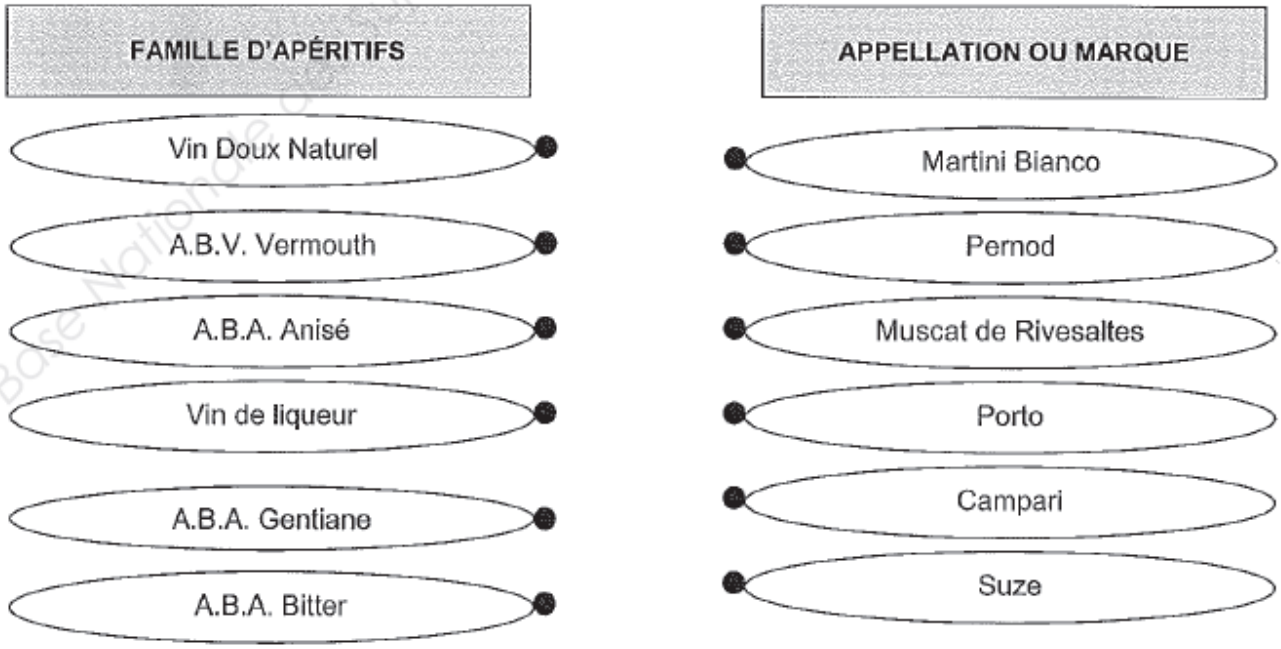
3. A l'apéritif, vous serez en charge du bar. **12 points**

3.1. Dans le tableau suivant, citer une boisson correspondant à sa région et sa famille.

RÉGION	BOISSON	FAMILLE
CHARENTES		VDL
LANGUEDOC ROUSSILLON		VDN
BOURGOGNE		COCKTAIL
PROVENCE		ABA

Vous devez reconnaître le matériel ci-dessous :

A-	B-

Alsace
de l'enseignement professi
EREN

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