

CAP RESTAURANT

SUJET EPREUVE EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE

Vous êtes employé(e) comme commis à l'hôtel-restaurant « Le France » situé 41 route de Duclair à Canteleu.

Cet établissement possède un restaurant appelé « Le Normandie » d'une capacité de 50 places.

Fiche d'identité de l'entreprise

« LE FRANCE »
Route de Duclair
76380 CANTELEU
02 32 12 55 00

RCS ROUEN B 788 71824
S.A.R.L. au capital de 20.000 €

Le présent sujet comporte 3 parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages
1	Technologie de Service	8 points	De 2/13 à 5/13
2	Sciences Appliquée	8 points	De 6/13 à 10/13
3	Connaissance de l'entreprise	4 points	De 11/13 à 13/13

Observations

Chacune des parties 1, 2 et 3 devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelée l'intitulée de la partie concernée.

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen.

L'usage du dictionnaire est interdit.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables ou alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'une imprimante.

BO 42 du 25/11/99 – Circulaire n°99-186 du 16/11/99

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2010	SUJET 1	
CAP RESTAURANT	CCF : Première situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 1/13

PARTIE 1
TECHNOLOGIE DE SERVICE

Le responsable de salle vous demande de l'aider à organiser le déroulement du service pour un banquet de 50 personnes.

Le menu sera le suivant :

Assiette de poissons fumés, crème acidulée à l'aneth

~~~~~

*Escalope de veau à la Normande*

*Riz Créole*

~~~~~

Neufchâtel chaud sur son lit de Roquette

~~~~~

*Crème Caramel et tuiles aux amandes*

Apéritif : Coupe de crémant ou apéritifs au choix

Vin blanc, vin rouge, eau

Café et digestifs au choix

**Vous répondez aux diverses questions de technologie suivantes :**

**1 Matériel de service :**

**1.1 Le responsable de salle vous demande de lui citer les différents modèles de couverts dont vous allez avoir besoin lors de ce banquet. /4**

| MENU                       | COUVERTS |
|----------------------------|----------|
| Assiette de poissons fumés |          |
| Escalope de veau           |          |
| Neufchâtel chaud           |          |
| Crème brûlée               |          |

**1.2 Il souhaite également que vous l'aidiez à choisir entre les deux variétés de cafés que lui propose son fournisseur. Indiquez les 2 variétés de cafés existants : /3**

☞ .....  
☞ .....

(1.5 Point par bonne réponse)

**1.3 Votre responsable ne sait pas quelle variété de café choisir. Indiquez-lui la meilleure : /2**

☞ .....

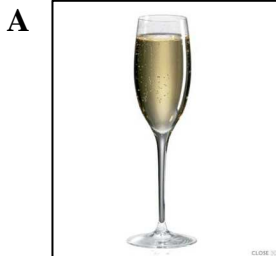
|                                                    |                                       |           |           |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------|-----------|
| ACADEMIE DE ROUEN                                  | SESSION 2010                          | SUJET 1   |           |
| CAP RESTAURANT                                     | CCF : Première situation d'évaluation |           |           |
| EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE | Durée : 2 h 00                        | Coef. : 4 | PAGE 2/13 |

**2 Locaux de restaurant**

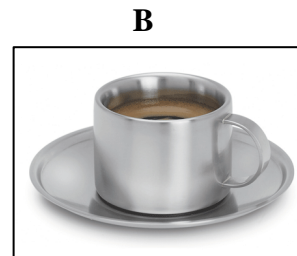
/5

Le responsable voudrait être sûr de son organisation

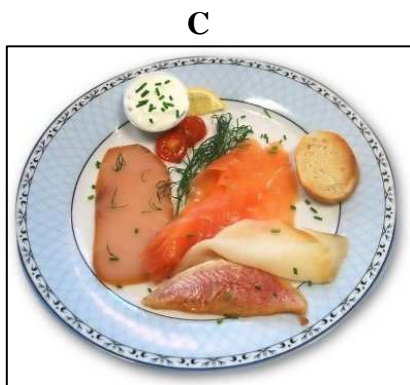
**Il vous demande de lui dire quels services du restaurant vont vous donner ces produits, compléter le tableau sous les photos :**



Coupe de Crémant



Café



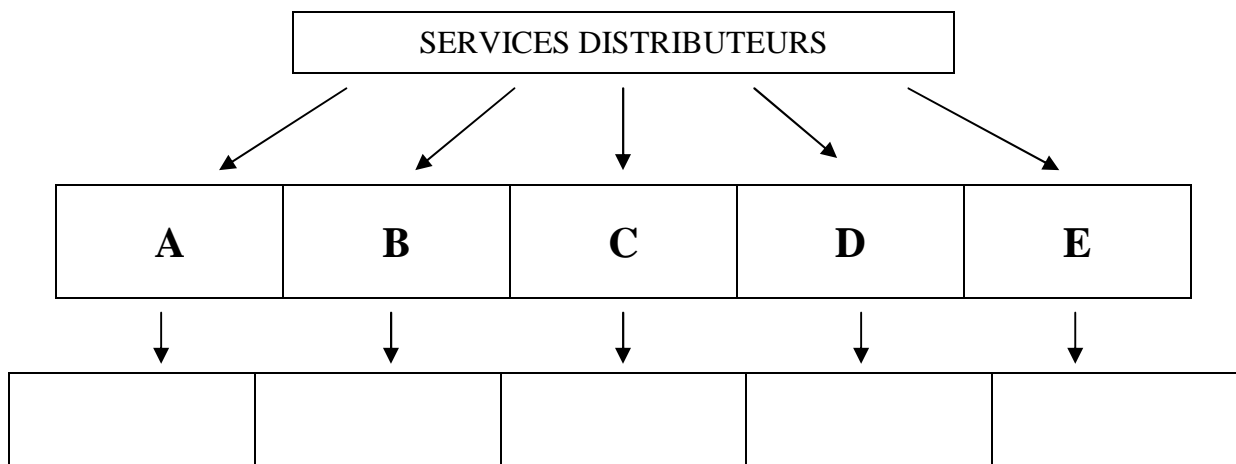
Assiette de poissons fumés



Vin rouge



Crème caramel



5 points (1 point par bonne réponse)

|                                                           |                                              |                  |                  |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------|------------------|
| <b>ACADEMIE DE ROUEN</b>                                  | <b>SESSION 2010</b>                          | <b>SUJET 1</b>   |                  |
| <b>CAP RESTAURANT</b>                                     | <b>CCF : Première situation d'évaluation</b> |                  |                  |
| <b>EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE</b> | <b>Durée : 2 h 00</b>                        | <b>Coef. : 4</b> | <b>PAGE 3/13</b> |

## Page à rendre avec la copie

### 3 Les produits

Le maître d'hôtel souhaite s'assurer de vos connaissances sur les produits que vous allez servir. Il vous pose plusieurs questions.

3.1 Complétez le tableau ci-dessous. Pour chaque fromage, précisez la région, le lait ainsi que sa famille. /3.5



|   | Appellations               | Régions          | Lait         | Familles                                  |
|---|----------------------------|------------------|--------------|-------------------------------------------|
| A | <i>Exemple : Camembert</i> | <i>Normandie</i> | <i>Vache</i> | <i>Pâte molle à croûte fleurie (PMCF)</i> |
| B | Comté                      |                  |              |                                           |
| C | Roquefort                  |                  |              |                                           |
| D | Neufchâtel                 |                  |              |                                           |
| E | Sainte Maure de Touraine   | <i>Touraine</i>  |              |                                           |
| F | Pont L'Evêque              |                  |              |                                           |

3.5 Points (0.25 points par case juste)

3.2 Vous recevez la commande des bouteilles nécessaires pour le service de l'apéritif et du digestif. Rangez les dans les casiers correspondants : /3.5

Campari– Ricard – Martini - Cognac – Armagnac – Pastis 51 - Calvados –  
Whisky–Vodka - Tequila– Rhum – Gin – Suze - Picon

| ANISES            | GENTIANE | VERMOUTH                      | EAU DE VIE DE PLANTES |
|-------------------|----------|-------------------------------|-----------------------|
|                   |          |                               |                       |
| EAU DE VIE DE VIN | BITTER   | EAU DE VIE DE GRAINS CEREALES | EAU DE VIE DE CIDRE   |
|                   |          |                               |                       |

3.5 Points (0.25 points par case juste)

|                                                    |                                       |           |           |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------|-----------|
| ACADEMIE DE ROUEN                                  | SESSION 2010                          | SUJET 1   |           |
| CAP RESTAURANT                                     | CCF : Première situation d'évaluation |           |           |
| EPI – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE | Durée : 2 h 00                        | Coef. : 4 | PAGE 4/13 |

**Page à rendre avec la copie**

**3.3 Citer 3 poissons fumés qui peuvent composer l'assiette de poissons fumés servie en entrée. /3**

☞ .....  
☞ .....  
☞ .....

**3.4 Citer 3 produits d'accompagnement pouvant accompagner l'assiette de poissons fumés servie en entrée. /3**

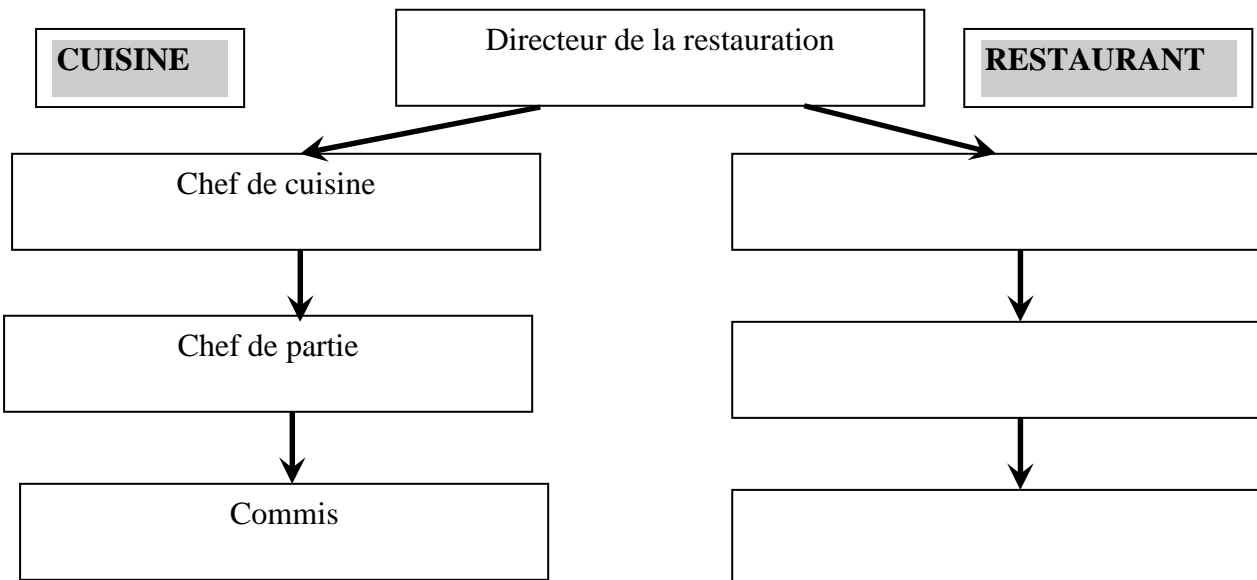
☞ .....  
☞ .....  
☞ .....

**3.5 Citer 2 vins pouvant accompagner l'assiette de poissons fumés servie en entrée. /2**

☞ .....  
☞ .....

**4 Le personnel**

Afin d'être sûr que vous connaissiez bien le fonctionnement d'un restaurant, il vous demande de compléter l'organigramme ci-dessous : /3



*La hiérarchie doit être respectée*

**TOTAL /32 A RAMENER SUR 8**

|                                                           |                                              |                  |                  |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------|------------------|
| <b>ACADEMIE DE ROUEN</b>                                  | <b>SESSION 2010</b>                          | <b>SUJET 1</b>   |                  |
| <b>CAP RESTAURANT</b>                                     | <b>CCF : Première situation d'évaluation</b> |                  |                  |
| <b>EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE</b> | <b>Durée : 2 h 00</b>                        | <b>Coef. : 4</b> | <b>PAGE 5/13</b> |