



C.A.P. de RESTAURANT

SESSION 2010-2011

Lycée Hôtelier
Georges BAPTISTE

41 Route de Duclair
76380 CANTELEU

SUJET EPREUVE EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE

Vous êtes employé(e) comme commis à l'hôtel-restaurant « Le Manhattan » situé 250 rue de Paris à ROUEN.

Cet établissement possède un restaurant qui fait office de salle de petits-déjeuners appelé « Le Normandie » d'une capacité de 50 places.

Fiche d'identité de l'entreprise

« LE MANHATTAN»***
250 Rue de Paris
76000 ROUEN
02 35 25 78 96

RCS ROUEN B 788 71824
S.A.R.L. au capital de 95 000 €

Le présent sujet comporte 3 parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages
1	Technologie de Service	8 points	De 2/13 à 5/13
2	Sciences Appliquées	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'intitulé de la partie concernée.

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront àagrafer 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 2011	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**

Votre collègue du service « petits-déjeuners » est malade. Votre responsable vous demande de le remplacer.

Vous répondez aux diverses questions de technologie suivantes :

1 Le service des petits-déjeuners :

1.1 Une famille de quatre personnes vous commande ses boissons chaudes.

Citez le matériel dont vous aurez besoin pour servir chaque boisson : /4

BOISSONS CHAUDES	MATERIEL
Chocolat chaud	
Thé citron	
Café noir	
Thé au lait	

(1 Point par boisson chaude)

1.2 Vous devez refaire le buffet Anglais du petit-déjeuner. Citez 8 éléments qui peuvent le composer : /2

- | | |
|---------|---------|
| ⇒ | ⇒ |
| ⇒ | ⇒ |
| ⇒ | ⇒ |
| ⇒ | ⇒ |

(0,25 Point par bonne réponse)

1.3 Un client vous appelle de sa chambre pour vous demander son petit-déjeuner « Continental ». De quoi peut se composer son plateau : /3

- | | |
|---------|---------|
| ⇒ | ⇒ |
| ⇒ | ⇒ |
| ⇒ | ⇒ |

(0,50 Point par bonne réponse)

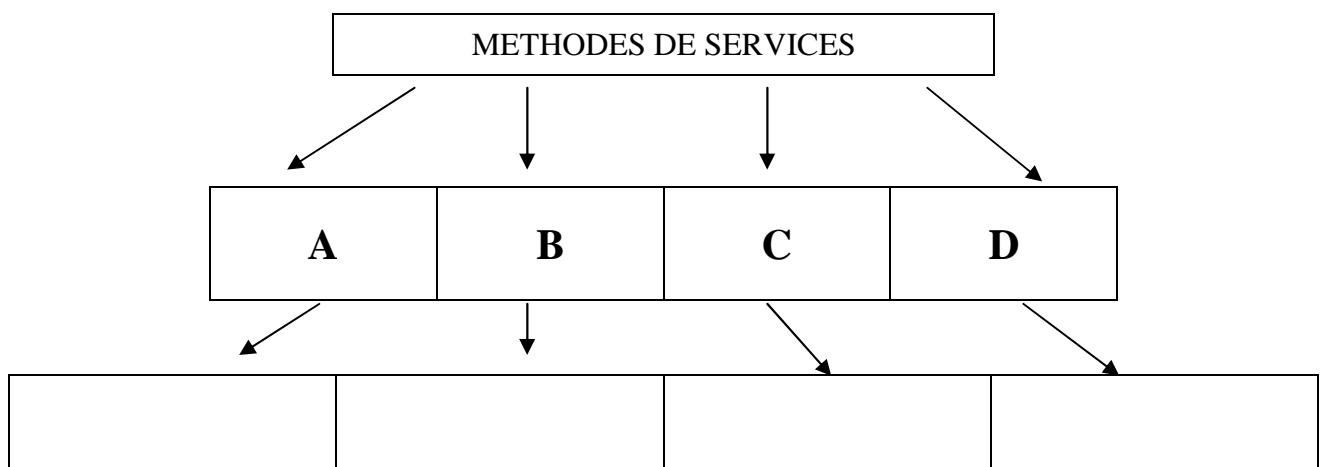
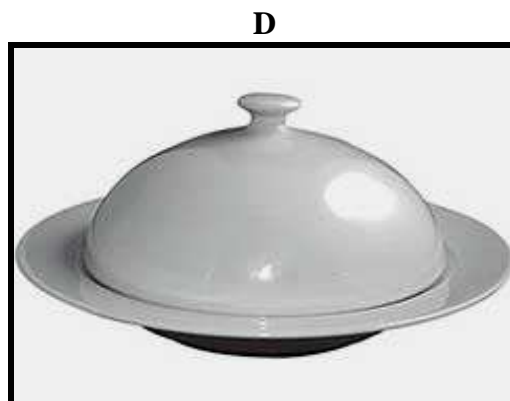
ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2011	SUJET 1	
CAP RESTAURANT	CCF : Première situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 2/13

2 Les différentes méthodes de services :

/4

Votre responsable voudrait améliorer le service de certains mets.

Il vous demande de lui dire quelles sont les différentes méthodes de services que vous connaissez, compléter le tableau sous les photos :



(1 Point par bonne réponse)

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2011	SUJET 1	
CAP RESTAURANT	CCF : Première situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 3/13

Page à rendre avec la copie

3 Les produits

3.1 Suite à une forte demande de la clientèle, votre responsable souhaite mettre en place une carte des bières. Il vous demande de lui citer quatre catégories de bières. /2

⇒
 ⇒

(0,50 Point par bonne réponse)

3.2 Votre responsable vous demande de ranger les apéritifs et les digestifs par familles. /1.5
Complétez le tableau ci-dessous :

Rhum - Ricard – Vodka - Téquila - Martini - Grand-Marnier

LIQUEUR	VERMOUTH	EAUX-DE-VIE DE GRAINS	ANISES	EAUX-DE-VIE DE PLANTES

(0,25 Point par bonne réponse)

3.3 Votre responsable met en place un chariot de fromages. /3.5
Complétez le tableau ci-dessous. Pour chaque fromage, précisez la région, le lait ainsi que sa famille.



A B C D E F

	Appellations	Régions	Lait	Familles
A	<i>Exemple : Neuchâtel</i>	<i>Normandie</i>	<i>Vache</i>	<i>Pâte molle à croûte fleurie (PMCF)</i>
B	Morbier			
C	Maroilles			
D	Bleu d’Auvergne			
E	Crottin de Chavignol			
F	Brie de Meaux	Région parisienne		

3.5 Points (0.25 points par case juste)

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2011	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

3.4 Citer 3 produits d'accompagnement pouvant accompagner l'assiette de fromages. /3

⇒ ⇒
⇒

(1 point par bonne réponse)

3.5 Citer 3 charcuteries pouvant composer l'assiette de charcuteries servie en entrée. /3

⇒ ⇒
⇒

(1 point par bonne réponse)

3.6 Citer 3 produits d'accompagnement pouvant accompagner l'assiette de charcuteries servie en entrée. /3

⇒ ⇒
⇒

(1 point par bonne réponse)

4 Les bons :

Afin d'être sûr que vous connaissiez bien l'écriture des bons, votre responsable vous demande de compléter les bons ci-dessous, selon le menu proposé :

Table N° 5 – 4 couverts

/3

Assiette de charcuteries et ses accompagnements

CSCSCS

Poulet en crapaudine, Pommes Noisettes, Sauce Diable

CSCSCS

Tarte fine aux pommes

--	--	--

(1 point par bon)

TOTAL /32 A RAMENER SUR 8

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2011	SUJET 1	
CAP RESTAURANT	CCF : Première situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 5/13

PARTIE 2
SCIENCES APPLIQUEES

Tout au long de la chaîne alimentaire, l'aliment risque d'être contaminé. La nature de la contamination peut être chimique, physique, microbiologique ou parasitaire. La contamination par des micro-organismes peut provoquer l'altération des aliments et des intoxications alimentaires notamment des TIAC. L'origine de la contamination peut être due à un porteur sain.

1 Décoder TIAC. /1

T **I** **A** **C**

.....

2 Définir TIAC. /1

.....

.....

.....

3 Donner 2 symptômes caractéristiques des TIAC. /1

➤ ➤

.....

4 Définir porteur sain. /1

.....

.....

.....

5 Nommer deux micro-organismes pouvant être responsables de TIAC./2

➤ ➤

.....

Pour éviter la contamination et limiter le développement des micro-organismes, il est important de respecter certaines règles d'hygiène comme :

- le lavage des mains
- la température de stockage des denrées
- le bionettoyage du matériel, le nettoyage de la vaisselle ...

6 Définir désinfection et nettoyage. /2

☞ **NETTOYAGE :**

.....

☞ **DESINFECTION :**

.....

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 6/13

Page à rendre avec la copie

Plusieurs types de produits d'entretien sont utilisés selon le type de salissures à éliminer.

7 Relier chaque type de produit d'entretien au type de salissures éliminées. /3

Type de produit d'entretien			Type de salissures éliminées
Abrasif		• •	Salissures grasses
Détergent		• •	Poussières
Agglomérant (agglutinant)		• •	Salissures adhérentes
Désinfectant		• •	Salissures adhérentes carbonisées
Décapant		• •	Dissout le calcaire
Détartrant		• •	Destruction des micro-organismes






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 7/13

Page à rendre avec la copie

Des pictogrammes figurent sur les étiquettes de certains produits d'entretien cités page 7.

8 Compléter le tableau ci-dessous : /5

- Colonne 1 du tableau retrouver la signification du pictogramme parmi les éléments de la liste suivante : *inflammable ; corrosif ; dangereux pour l'environnement ; gaz comprimé ; toxique*
- Colonne 2 : proposer une mesure préventive pour limiter les risques

Pictogramme	Signification (colonne 1)	Mesure préventive (colonne 2)
		
		
		
		
		

9 Rappeler les paramètres (les facteurs) qui influencent un nettoyage. /4

☞

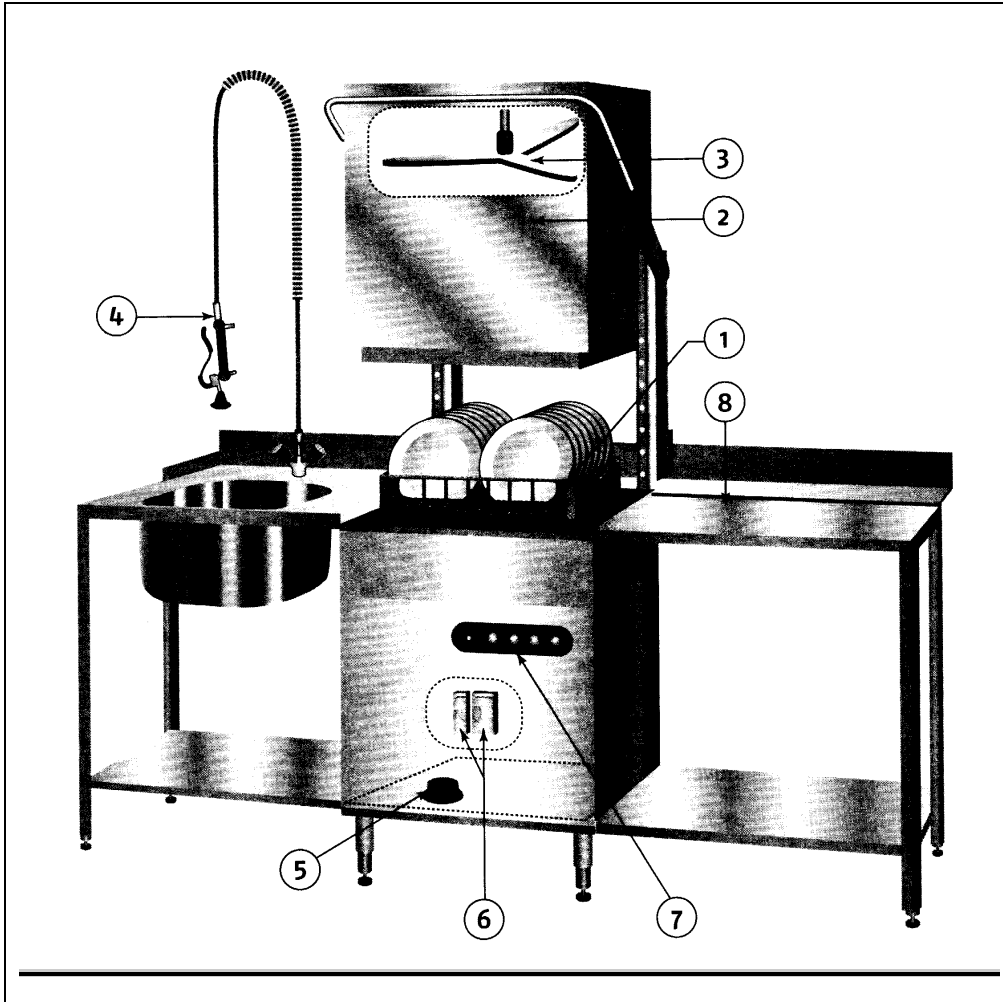
☞

☞

☞

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 8/13

10 Compléter la légende du schéma d'une plonge automatique en reportant chaque numéro devant la légende correspondante./4



LEGENDE

- Panier support vaisselle
- Capot mobile
- Bras de dispersion d'eau
- Douchette de prérinçage
- Commande de Marche/Arrêt et voyants de suivi du cycle
- Desserte-support des paniers propres
- Bacs de réserve de produit détergent et et de produit de rinçage
- Réserve de sel régénérant

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 9/13

Page à rendre avec la copie

Vous réceptionnez différents produits : champignons surgelés, pêches au sirop stérilisées, crème pasteurisée, des magrets de canard sous-vide.

Lors de la réception des denrées vous devez effectuer plusieurs contrôles comme les dates de péremption (DLC ou DLUO) des denrées.

11 Décoder DLC et DLUO. /2

☞ D	L	C
☞ D	L	U
		O

12 Proposer deux autres contrôles à faire à la réception des denrées. /2

☞
☞

13 Relier les propositions suivantes entre elles :/4

Mise en sachet avec élimination de l'oxygène (air)	• •	PASTEURISATION	• •	Limite le développement des micro-organismes aérobies
Traitement à la chaleur à une température entre +70°C et + 100 °C	• •	SOUS VIDE	• •	Détruit tous les micro-organismes
Abaissement rapide de la température à -18°C minimum	• •	STÉRILISATION	• •	Détruit certains micro-organismes
Traitement à la chaleur à une température supérieure à + 100 °C	• •	SURGELE	• •	Stoppe le développement des micro-roganismes

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 10/13

PARTIE 3
CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON
ENVIRONNEMENT

ENVIRONNEMENT SOCIAL /4

L'hôtel-restaurant « Le Manhattan » vous remet un extrait du contrat de travail de Mme Legrand (Annexe1) ci-dessous.

Annexe1

« LE MANHATTAN»***

250 Rue de Paris

76000 ROUEN

02 35 25 78 96

RCS ROUEN B 788 71824

S.A.R.L. au capital de 95 000 €

Article 1 :

L'hôtel-restaurant « **LE MANHATTAN** » procède à l'embauche de :

Madame **Aurélie LEGRAND**, demeurant 5 allée des lilas à ROUEN (76100)

A partir du 13 février 2011

En qualité de serveuse

Article 2 :

Le contrat est établi sur la base de 30 heures hebdomadaires soit 130 heures mensuelles.

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 11/13

A l'aide de cet annexe1 répondre aux questions suivantes :

1) Préciser la nature du contrat de travail de Madame LEGRAND.

2) Citer un autre type de contrat de travail.

3) Donner une obligation pour :

-le salarié :

-l'employeur :

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 12/13

ENVIRONNEMENT JURIDIQUE /4

- 1) Donner la signification du sigle SARL.**

- 2) Préciser la raison sociale de l'entreprise.**

- 3) Indiquer le siège social de l'entreprise.**

- 4) Donner la signification du sigle R.C.S**

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 13/13