

TEXTE DE L'ÉPREUVE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Extrait du registre du commerce et des sociétés (R.C.S.)	
Dénomination sociale	E.U.R.L. Hôtel Restaurant LE GANDOYAU
Forme	E.U.R.L.
Au capital de	5 000 €
Adresse du siège social	15,place des Épinettes 88340 Le Val d'Ajol
Gérant	Monsieur DUMOULIN Bernard
Activité	Hôtel Restauration sur place Traiteur, plats à emporter
Code A.P.E.	553A
SIRET	128 345 456 00045

Vous venez d'être recruté(e) par Monsieur Dumoulin, gérant de l'hôtel-restaurant « Le Gandoyau ». Au cours de la période d'essai, ce dernier confie au maître d'hôtel le soin de vous faire découvrir l'entreprise et de vérifier vos compétences professionnelles.

Le dossier comporte trois parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages à rendre
1	Technologie de service	32 pts	de 2/15 à 6/15
2	Sciences appliquées	32 pts	de 7/15 à 11/15
3	Connaissance de l'entreprise	16 pts	de 12/15 à 15/15

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.

		Session	2007	Code	70241
Examen et spécialité CAP RESTAURANT					
Intitulé de l'épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation du service					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N°de page/total	
SUJET		2 heures	4	S 1/15	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE DE SERVICE

Vous prenez connaissance de la carte du restaurant, dont des extraits vous ont été communiqués ci-dessous. Des éléments de cette carte seront exploités tout au long de la 1^{ère} partie.

<u>Apéritifs courants</u>	4€
- Pastis	2cl
- Martini	4cl
- Suze	6cl
- Ambassadeur	6cl
-
<u>Digestifs</u>	5€
- Whisky	4cl
- Calvados	4cl
- Cognac	4cl
- Rhum	4cl
- Gin	4cl
- Tequila	4cl
-

<u>Carte des Vins</u>			
<u>Vins blancs</u>		37,5 cl	75cl
- AOC Alsace riesling		12€	18€
- AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur lie		9€	14€
-			
- AOC Sauternes Carmes de Rieussec			15€
-			
<u>Vins rouges</u>			
- AOC Côtes du Rhône – Villages		9€	14€
-			

<u>Carte des mets</u>		<u>Suggestions</u>
<u>Entrées</u>		
Velouté de moules	6€	
Assiette de charcuterie	7€	
.....	
<u>Viandes</u>		
Entrecôte Bordelaise	15€	
Côte de bœuf grillée	20€	
Bœuf bourguignon	12€	
Magret de canard sauce poivre	15€	
.....	
		Foie gras de canard 15€

		Plateau de fruits de mer 35€

		Choucroute 25€

		Assiette de charcuterie 7€

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1. Le matériel de restaurant.

En vue du service du midi, vous effectuez les travaux de mise en place et vous vous procurez le matériel nécessaire.

1.1. Relier le matériel à sa famille d'appartenance.

Matériels
Liteau, limonadier, ramasse miettes
Pot à lait, théière
Plateau, seau à glaçons
Couteau éminceur, fusil
Cloches

Familles
Matériel de service
Matériel du chef de rang
Service des boissons chaudes
Service des apéritifs
Matériel de tranche

1.2. Citer deux matériels nécessaires au service d'un vin rafraîchi (exemple : « un vin blanc »)

2. Les vins

2.1. Vous assistez le sommelier pour la gestion de la cave. Il évoque avec vous l'accord mets-vins qu'il souhaite réaliser pour les « suggestions » qui figure à la carte.

Pour chaque plat qui figure dans la rubrique « Suggestions » de la carte du restaurant et à l'aide de la carte des vins (page 2/11), il vous est demandé de réaliser l'accord mets-vins en complétant le tableau ci-dessous.

Suggestions	Vins

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.2. Le sommelier vient de recevoir la livraison suivante :

Bon de livraison n° 250			
Désignation	Unité	Qté	Obs
Coteaux du Layon	12b	1	
Tavel	12b	2	
Chablis	12b	2	
Pomerol	12b	1	
Madiran	12b	2	

Indiquer pour chaque appellation, la région de production et la couleur en complétant le tableau ci-dessous :

Appellations	Régions de production	Couleur

3. Les autres boissons

Sur les extraits de la carte du restaurant (page 2/15) figurent quelques apéritifs et digestifs.

3.1. Relier chaque apéritif à sa famille.

Apéritifs

Familles
Quinquinas
Gentianes
Vermouth
Anisés

CAP RESTAURANT	S 70241
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 4/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3.2. Indiquer pour chaque digestif le nom de sa famille d'appartenance.

Digestifs	Familles
Exemple : Whisky	Eau de vie de grain, de céréales

4. **Les produits.**

Le maître d'hôtel souhaite mettre l'accent sur la vente de fromages. Pour dresser les assiettes de fromages, il a sélectionné six produits.

Selles sur Cher	Beaufort
Brie de Melun	Ossau Iraty
Munster	Bleu des Causses

Choisir trois fromages et compléter le tableau suivant :

Fromage	Région	Lait	Pâte
<i>Exemple : roquefort</i>	<i>Midi-Pyrénées</i>	<i>Brebis</i>	<i>Pâte Persillée</i>

CAP RESTAURANT	S 70241
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 5/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

5. Les commandes.

Avant le service, le maître d'hôtel vous rappelle les annonces au passe.

Indiquer par une croix l'annonce appropriée pour chacun des plats qui figurent dans le tableau ci-dessous :

Plats	Faire dresser	Faire marcher
Velouté de moules		
Entrecôte bordelaise		
Cassoulet		
Magret de canard sauce poivre		
Côte de bœuf grillée		
Bœuf bourguignon		


6. Le service des petits déjeuners

Une semaine sur deux, vous devez être présent(e) au service des petits déjeuners.

6.1. A partir des propositions suivantes, cocher les produits et boissons servies lors d'un petit déjeuner continental.

Produits	Cocher
Café, thé, chocolat	
Corbeilles de viennoiseries	
Confitures	
Céréales	
Yaourts aux fruits	
Jus d'orange	
Assiette de charcuteries	
Beurre	
Omelette	

6.2. Rédiger le bon de commande pour les deux boissons chaudes suivantes : 1 café / 1 thé au lait.

Table : 3 Couverts :	Ronin 
-------------------------	---

CAP RESTAURANT	S 70241
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 6/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2^{ème} PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES

1. Sciences appliquées à l'alimentation (11 points)

Vous organisez un banquet à la demande d'une association. Voici le menu choisi par le client :

- Assiette des saveurs (assortiment de crudités de saison)
- Pavé d'agneau avec pommes de terre sautées
- Brie de Melun
- Compotée de fraises et de rhubarbe
- Vin rosé et eau minérale

1.1. Vérifier l'équilibre qualitatif de ce menu en identifiant les groupes d'aliments.

Aliments	Groupes d'aliments
Assiettes des saveurs	- -
Pavé d'agneau	-
Pommes de terre sautées	- -
Brie de Melun	-
Compotée de fraises et de rhubarbe	-
Vin rosé et eau minérale	-

1.2. Préciser si ce repas est équilibré et justifier votre réponse.

.....
.....

1.3. Citer les 3 constituants alimentaires énergétiques présents dans le pavé d'agneau et les frites et indiquer la valeur énergétique pour 1 g de chacun d'eux.

-
-
-

CAP RESTAURANT	S 70241
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 7/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1.4. Indiquer la répartition conseillée de chaque constituant alimentaire dans l'apport énergétique journalier en reliant les éléments suivants :

Protides	•	•	55 %
Lipides	•	•	30 %
Glucides	•	•	15 %

1.5 Les aliments contiennent aussi des sels minéraux, des vitamines et de l'eau. Préciser le rôle de chacun de ces constituants.

- Sels minéraux :

- Vitamines :

- Eau :

Le Brie de Melun contient environ 30 % de lipides.

1.6 Citer deux risques pour la santé d'une alimentation trop riche en lipides.

-

-

CAP RESTAURANT	S 70241
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 8/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2. Sciences appliquées à l'hygiène (11,5 points)

Les pâtisseries proposées aux clients sont conservées dans la vitrine présentée ci-dessous.
(Photo extraite du catalogue Métro)

<p>VITRINE D'EXPOSITION 4 FACES Température de + 2 à + 10° C. Froid ventilé.</p> <p>Caractéristiques techniques : Capacité : 350 l Alimentation : mono 220 V Puissance : 580 W Dimensions : H 181 x L 59,5 x P 61,5 cm</p> <p>• 350 R Plateau tournant pour pâtisserie. 5 tablettes rotatives en verre. Sur commande</p> <p>• 350 G Plateau fixe pour pâtisserie et gastronomie. 5 grilles réglables. 0821850</p> <p>Garantie 1 an pièces, main-d'œuvre et déplacement. Livraison, raccordement et mise en service 60 km.</p> 	<p>2.1 Relever la fourchette des températures proposées par cet appareil</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>2.2 Préciser l'influence de cette zone de température sur l'activité microbienne</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>2.3 Cet appareil peut tomber en panne, il y aurait alors rupture de la chaîne du froid. Expliquer le risque qui en découlerait.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

TEXTE DE L'ÉPREUVE

**2.4. La température n'est pas le seul facteur agissant sur l'activité des bactéries.
Citer deux autres conditions favorisant leur multiplication.**

.....
.....

Le staphylocoque doré peut être à l'origine d'une T.I.A.

2.5. Écrire en toutes lettres ce qu'est une T.I.A.

T..... I..... A.....

2.6. La contamination par un porteur sain est une origine possible des T.I.A. Définir l'expression « porteur sain ».

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

2.7. Citer deux autres origines éventuelles de la présence de staphylocoques dorés dans un aliment et préciser pour chacune d'elles une mesure de prévention individuelle.

Origines de la contamination	Mesures de prévention individuelle

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3. Sciences appliquées aux locaux et aux équipements et à la sécurité. (9,5 points)

La vitrine réfrigérée produit du froid par le principe du froid mécanique.

3.1 Relier les éléments de la vitrine à leur fonction.

<u>Eléments</u>	<u>Fonctions</u>
Ventilateur •	• Régule la température
Condenseur •	• Produit du froid dans l'enceinte
Thermostat •	• Répartit le froid
Évaporateur •	• Augmente la pression du fluide
Moteur compresseur •	• Évacue la chaleur hors de l'enceinte

3.2 Compléter le tableau ci-dessous qui reprend les indications portées sur la plaque signalétique de la vitrine réfrigérée.

Indications relevées	Grandeurs électriques	Unités
Exemple : 50 Hz	Fréquence	Hertz
220 V		
580 W		

3.3 Citer deux risques liés à l'usage de l'électricité.

-

-

3.4 Les dangers électriques peuvent être limités grâce à des organes de sécurité. Expliquer le rôle des deux éléments suivants :

- Prise de terre :

.....

- Disjoncteur :

.....

3.5 Indiquer la précaution à prendre avant l'entretien des appareils électriques.

.....

CAP RESTAURANT	S 70241
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 11/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3^{ème} Partie : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

1. Environnement économique (4 points)

À l'hôtel restaurant LE GANDOYAU, où vous avez été embauché(e) le 01 mai 2007, vous percevez un salaire net mensuel de 1370 €. Vous louez un studio dont le loyer mensuel est de 350 €, charges comprises. Afin de vous aider à aménager le studio, votre famille vous alloue 150 € par mois. Vous avez fait une estimation de vos dépenses mensuelles :

- 225 € pour l'alimentation,
- 150 € pour les loisirs,
- 90 € pour les vêtements,
- 100 € pour les dépenses diverses (transport, santé,...)

1.1. Calculer le montant de vos revenus disponibles au 31 décembre 2007.

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

1.2. Calculer le montant de vos dépenses de consommation au 31 décembre 2007.

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

1.3. Déterminer le montant de l'épargne réalisée.

.....
.....

1.4. Citer deux raisons qui peuvent inciter à épargner.

-
-

CAP RESTAURANT	S 70241
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 12/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2. Environnement social (4 points)

Soucieux de respecter la législation du travail, Monsieur DUMOULIN, gérant de l'hôtel-restaurant s'informe sur les jours de repos.

DOCUMENT 1

Vous devez au moins donner une journée de repos hebdomadaire

Je voudrais savoir si on peut donner dans une semaine que 4 demi-journées de repos car on est en manque de personnel au lieu des 2 jours effectifs de repos et pendant combien de temps. Merci d'avance.

(James sur le forum de L'Hôtellerie Restauration)

Vous ne pouvez pas donner le repos hebdomadaire sous forme de 4 demi-journées. Même si l'article 21.3 de la convention collective des CHR du 30 avril 1997 permet aux employeurs de décomposer voire différer une partie des deux jours de repos hebdomadaire, cet article rappelle que dans tous les cas, le salarié doit bénéficier au moins d'une journée de repos par semaine en sachant que tout jour de repos isolé donne lieu à une interruption minimale de 35 heures.

Ce qui veut dire qu'un salarié finissant son service un lundi soir à minuit ne pourra reprendre son travail avant mercredi 11 heures.

Une fois cette obligation respectée, cet article vous permet de suspendre une partie du repos

hebdomadaire, c'est-à-dire une journée de repos avec une demi-journée cumulable...

...Quant à la deuxième demi-journée (pour atteindre les 2 jours de repos), il est possible de la différer et de la reporter à concurrence de 2 jours par mois, ce qui vous permet de reporter la totalité de cette deuxième demi-journée de repos...

L'Hôtellerie Restauration n° 2971 du 6 avril 2006

À partir du **DOCUMENT 1** et de vos connaissances, répondre aux questions ci-dessous :

2.1. Indiquer à quel moment (jour et heure) un salarié pourra reprendre son travail, après une journée de repos, sachant qu'il a fini son service un mardi à 23h.

.....

2.2. Indiquer combien de jours de repos par semaine sont prévus par la convention collective des Hôtels Cafés Restaurants.

.....

2.3. Préciser le rôle de la convention collective des cafés hôtels restaurants (CHR).

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

CAP RESTAURANT	Sujet
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 13/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.4. L'employeur peut donner 1,5 jour de congé hebdomadaire et une demi-journée supplémentaire. Préciser dans quelles conditions cette demi-journée peut être donnée par l'employeur.

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

3. Environnement commercial (8 points)

Vous êtes chargé(e) de la tenue de la main courante.

Prendre connaissance du **DOCUMENT 2** (main courante page suivante) et répondre aux questions ci-après.

3.1. Indiquer le montant total payé par la table 2 :

.....

3.2. Préciser le moyen de paiement utilisé par la table 1 pour régler sa note :

.....

3.3. Reconstituer la note reçue par les clients de la table 3 (donner le détail) :

Table	
.....
.....
.....
.....
Total à payer

3.4. Indiquer le montant total des règlements par cartes bancaires :

.....
.....

3.5. Compléter la main courante sachant que la table 5 a payé par chèque et a commandé 3 menus à 16 € ½ bouteille de Bourgogne Aligoté à 5,00 € ½ bouteille de Moulin à Vent à 6,00 € 2 cafés à 1,00 € et 1 thé à 1,00 €

3.6. Faire le total des ventes de la journée du 10 avril et des règlements par chèque. Inscrire les montants sur la main courante (cases grisées).

CAP RESTAURANT	Sujet
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 14/15

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Document 2

MAIN COURANTE						DATE : mardi 10 avril 2007					
N° table	Nom client Nb couverts	CUISINE		CAVE		CAFETERIE		Totaux	Espèces	Chèques	Cartes
1	Péclier 4 couverts	4 menus à 16 €		1 Tavel 1 Bourgueil	10,00	/					
			8,50		18,50						
			64,00					82,50		82,50	
2	Carmona 6 couverts	6 menus à 16 €		1 Champagne 1 Sancerre 1 Saint Émilion	16,00	6 cafés à 1,00 €	6,00			90,00	25,00
			12,50		17,50						
			96,00		46,00		6,00	148,00		90,00	58,00
3	Bonnaire 2 couverts	2 menus à 16 €		½ Arbois rosé	5,50	1 thé à 1,00 €	1,00				
					5,50						
			32,00				1,00	38,50	38,50		
4	Carbello 4 couverts	3 menus à 16 € 1 menu enfant à 8€	48,00	1 Tokay Pinot Gris 1 Santenay	10,50	2 cafés à 1,00 € 1 café dégustat. à 1,20 €	2,00		29,00		56,70
			8,00		16,00						
			56,00		26,50		3,20	85,70	29,00		56,70
5	Forest 3 couverts										
TOTAUX									67,50		114,70

CAP RESTAURANT	Sujet
EP1 : Approvisionnement et organisation du service	S 15/15