



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 serveur à l'hôtel-restaurant « L'île aux oiseaux » situé à Arcachon en Gironde, au bord de l'océan Atlantique.

Cet établissement de type traditionnel possède un restaurant appelé « Le Pyla » d'une capacité de 100 places. Le Chef utilise des produits du terroir pour confectionner sa carte qui varie en fonction des saisons.

Fiche d'identité de l'entreprise

« L'ÎLE AUX OISEAUX »
Avenue de la Plage
33 120 ARCACHON
05 65 68 69 70

RCS BORDEAUX B 788 71824
S.A.R.L. au capital de 50.000 €
GERANT : Mr Boulot

Le présent sujet comporte 3 parties

Partie	Intitulé	Note	Barème	Pages
1	Technologie de Service	/32	8 points	De 2/10 à 6/10
2	Sciences Appliquée	/32	8 points	De 7/10 à 10/10
3	Connaissance de l'entreprise		4 points	

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 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 2010-2011	SUJET 1	
T CAP RESTAURANT	CCF : Deuxième situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 1/10

PARTIE 2 SCIENCES APPLIQUEES

Le restaurant « L'île aux oiseaux » propose le menu du jour suivant :

MENU DU JOUR
Assiettes de crudités ∞
Filet de sole
Pommes de terre vapeur ∞
Fromage ∞
Pêches flambées

*Le menu proposé est accompagné de pain
et d'une bouteille d'eau minérale.*

1 A partir du menu proposé en page 1, compléter le tableau suivant en précisant dans la deuxième colonne le(s) groupe(s) alimentaire(s) de chaque composant du menu. /6

	Nom du plat dans le menu	Groupe(s) alimentaire(s)
	<i>Exemple : Omelette</i>	<i>Viande, Poisson, œuf</i>
	Assiette de crudités sauce vinaigrette	
	Filet de sole	
	Pommes de terre	
	Fromage	
	Pêches flambées	

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2010-2011	SUJET 1	
T CAP RESTAURANT	CCF : Deuxième situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 7/10

2 A partir des groupes alimentaires donnés en question 1.1, indiquez si le menu proposé est équilibré. Justifier votre réponse. /3

Les matières premières utilisées pour préparer le menu sont composés de constituants alimentaires : glucides, protides, lipides, vitamines, eau et sels minéraux.

3 Relier chaque plat du menu à la bonne affirmation (une affirmation peut être utilisée deux fois) /7

Pain ●

Filet de sole ●

● Riche en vitamines et en fibres

Vinaigrette ●

● Riche en protides

Assiettes de crudités ●

● Riche en acides gras (lipides)

Fromage ●

● Riche en protides et en calcium

Eau minérale ●

● Riche en eau et en sels minéraux

Pomme de terre ●

● Riche en amidon

4 Les glucides, lipides et protides sont des constituants énergétiques, rappeler la valeur énergétique libérée par 1g de ces constituants. /3

Constituant	GLUCIDES	PROTIDES	LIPIDES
Valeur énergétique libérée par 1g			

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2010-2011		SUJET 1
T CAP RESTAURANT	CCF : Deuxième situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 8/10

7 Citer deux risques liés à l'utilisation du gaz. /2



D'autres appareils utilisent de l'énergie électrique. Le courant électrique présente des risques : électrisation, électrocution, incendie...

8 Différencier électrisation et électrocution. /2





➤ Electrisation :

➤ Electrocutation

Différents dispositifs de sécurité peuvent être mis en place sur le circuit électrique pour limiter les risques.

9 Relier chaque dispositif de sécurité présenté:

- à un nom (colonne de gauche) /2
- à son rôle (colonne de droite) /2

Nom		Dispositif de sécurité		Rôle
Prise de terre	• •		• •	Un filament conducteur permet de couper le courant lorsque l'intensité du courant devient supérieure à ce que peut supporter l'appareil
Disjoncteur	• •		• •	Il permet par simple pression de couper immédiatement le courant électrique qui alimente un appareil ou une zone
Arrêt d'urgence (arrêt coup de poing)	• •		• •	Fil relié à la terre qui permet d'évacuer le courant vers la terre en cas de fuite de courant
Fusible	• •		• •	Il assure la protection d'une installation contre les surcharges, les courts-circuits...il interrompt le courant électrique sur toute l'installation

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2010-2011	SUJET 1	
T CAP RESTAURANT	CCF : Deuxième situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 10/10