

# CAP RESTAURANT

**SUJET**  
**EPREUVE EP1**  
**APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE**

Vous êtes employé(e) comme commis au Restaurant « Le Normandy » situé sur les quais de Rouen.

Cet établissement possède un restaurant appelé « La Seine Normande » d'une capacité de 70 places.

**Fiche d'identité de l'entreprise**

« LE NORMANDY »  
Route de Duclair  
76000 ROUEN  
02 32 12 55 00

RCS ROUEN B 788 71824  
S.A.R.L. au capital de 30.000 €

Le présent sujet comporte 3 parties

Partie	Intitulé	Note	Barème	Pages
1	Technologie de Service	/32	8 points	De 2/11 à 5/11
2	Sciences Appliquée	/32	8 points	De 6/11 à 11/11
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

<b>ACADEMIE DE ROUEN</b>	<b>SESSION 2013</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 1/13</b>

**PARTIE 1**  
**TECHNOLOGIE DE SERVICE**

Pour l'Armada, le restaurant doit proposer un dîner de Gala pour 120 personnes. Le responsable de salle vous demande de l'aider à organiser le déroulement du service pour ce repas.

Le menu sera le suivant :

Salade au Croustillant de Neufchâtel



Poulet Sauté Vallée d'Auge

Pommes de Terre Grillée



Plateau de Fromages



Pommes Flambées, Brioche Perdue

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 :**

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2013	SUJET 1	
CAP RESTAURANT	CCF : Première situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 2/13

**PARTIE 2  
SCIENCES APPLIQUEES**

**1 A partir du menu proposé, indiquer le(s) groupe(s) d'aliments pour les produits ci-dessous.**

<i>Plat</i>	<i>Groupe(s) d'aliments</i>
<i>Salade verte</i>	
<i>Poulet Sauté Vallée d'Auge</i>	
<i>Pommes de terre</i>	
<i>Fromages</i>	
<i>Pommes flambées</i>	

**2 Citer à partir du menu :**

- 1 aliment riche en protides :
- 1 aliment riche en amidon :
- 1 aliment riche en lipides :
- 1 aliment riche en calcium :

**3 Rappeler le rôle du calcium dans l'organisme.**

---

---

---

<b>ACADEMIE DE ROUEN</b>	<b>SESSION 2013</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

Un client vous demande un yaourt à la place des fromages. La composition de ce yaourt est la suivante :



### 4 Relever la quantité de calcium, de lipides et des protides dans un pot de yaourt.

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES
Quantité dans un pot de yaourt (grammes)			

5 Ce yaourt contient des vitamines C et D. Les vitamines sont classées en 2 groupes : vitamines hydrosolubles et vitamines liposolubles.

### 5.1 Définir vitamine hydrosoluble et vitamine liposoluble. Et cocher le groupe auquel appartient la vitamine C et la vitamine D.

	Définition	Vitamine C	Vitamine D
Vitamine hydrosoluble			
Vitamine liposoluble			

<b>ACADEMIE DE ROUEN</b>	<b>SESSION 2013</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 4/13</b>

**Page à rendre avec la copie**

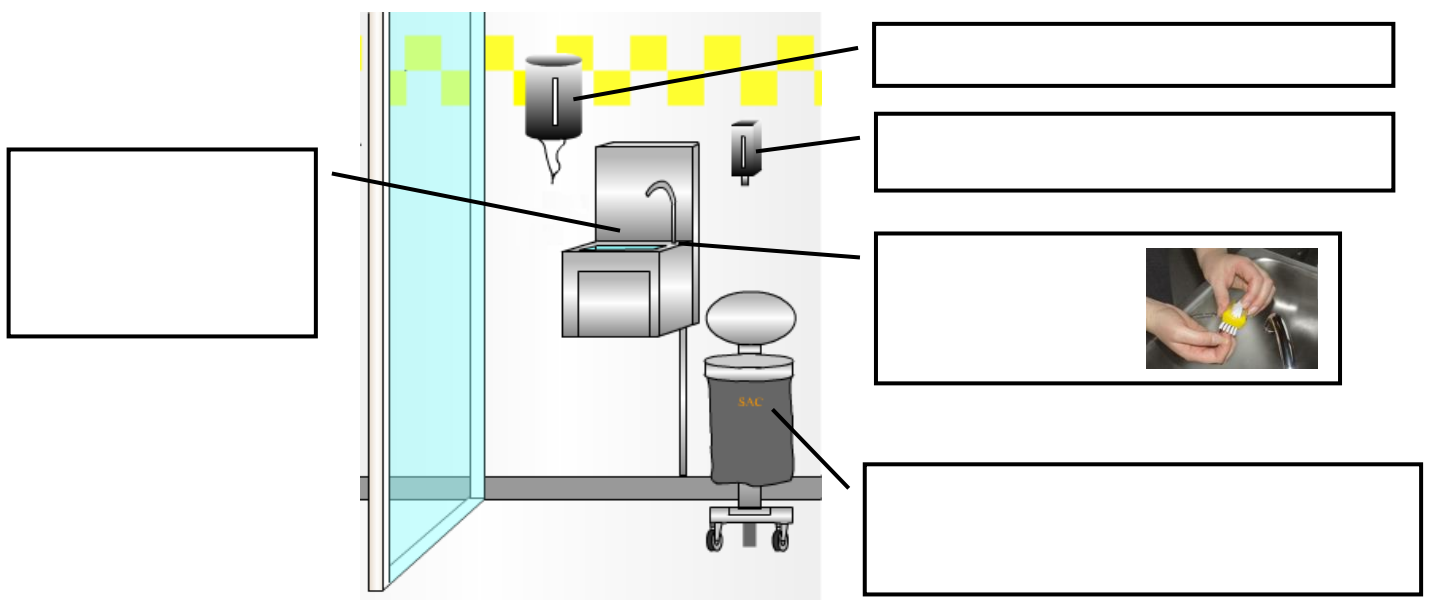
**5.2 Rappeler le rôle de la vitamine C et de la vitamine D dans l'organisme.**

Vitamine C :

Vitamine D :

Afin de limiter la contamination, il est important de respecter certaines règles d'hygiène comme le lavage des mains.

**6 Rappeler sur le schéma ci-dessous les 5 éléments réglementaires d'un poste de lavage des mains. / 5 points**



**7 Indiquer 3 étapes, après lesquelles il est nécessaire de se laver les mains pour éviter une contamination. / 3 points**

- 
- 
- 

**8 Indiquer 2 autres règles d'hygiène indispensables.**

- 
- 
- 

<b>ACADEMIE DE ROUEN</b>	<b>SESSION 2013</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>

## Page à rendre avec la copie

En attendant le service, vous filmez les denrées préparées et certaines sont placées dans une enceinte réfrigérée.

### 9 Justifier l'intérêt de filmer les denrées alimentaires. : /1 point

Vous avez réceptionné certaines denrées comme des œufs, du lait UHT, des framboises surgelées, des pommes, de la crème pasteurisée, de l'huile en bouteille, du saumon sous vide. Vous avez contrôlé la DLC ou DLUO.




### 10 Décoder DLC et DLUO. /1 point

D L C  
D L U O

### 11 Indiquer 4 autres contrôles à faire à la réception./2 points



### 12. Préciser le lieu de stockage de chaque denrée que vous avez réceptionné./2

<i>Lieu de stockage</i>	<i>Denrée</i>
Chambre froide à froid positif 	- - - -
Réserve 	- -
Chambre froide à froid négatif 	-

<b>ACADEMIE DE ROUEN</b>	<b>SESSION 2013</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 6/13</b>

## Page à rendre avec la copie

Certaines bactéries sont pathogènes. Ces bactéries peuvent être présentes dans les denrées comme les œufs, chez des individus malades, mais aussi chez des individus dits « porteurs sains ».

### 13 Définir micro-organisme pathogène.

---

---

---

### 14 Définir porteur sain.

---

---

---

### 15 Relier chaque moyen de conservation proposé ci-dessous à un principe et les effets sur les micro-organismes. (Voir exemple) /2

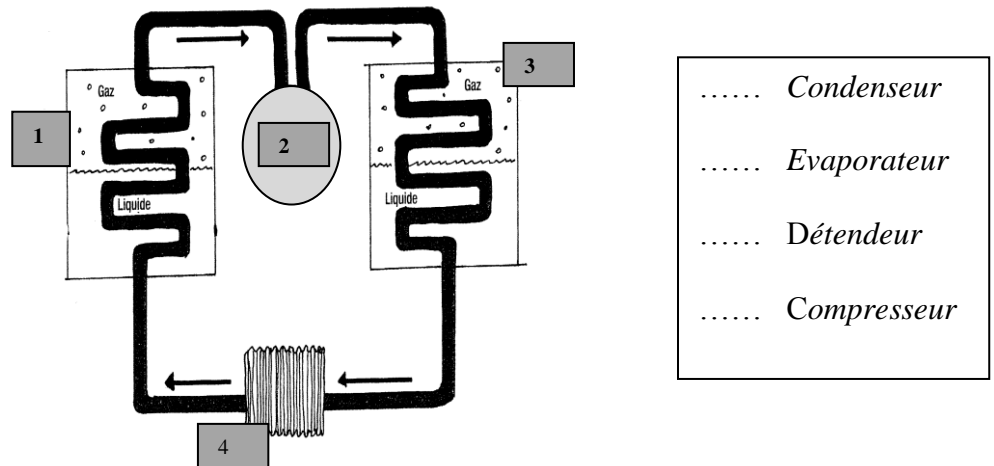
<i>Principe</i>		<i>Moyen de conservation</i>		<i>Effets sur les micro-organismes</i>
Maintien à une température entre 0°C et +4°C	• •	Réfrigération	• •	Ralentit le développement des micro-organismes.
Traitement thermique à une température inférieure à +100°C	• •	Sous-vide	• •	Détruit les micro-organismes pathogènes
Elimination de l'oxygène	• •	Surgélation	• •	Stoppe le développement des micro-organismes
Traitement thermique à une température supérieure à +100°C	• •	Stérilisation	• •	Arrête le développement des micro-organismes aérobies
Maintien à une température inférieure à -18°C	• •	Pasteurisation	• •	Détruit tous les micro-organismes

<b>ACADEMIE DE ROUEN</b>	<b>SESSION 2013</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 7/13</b>

## Page à rendre avec la copie

Vous utilisez des chambres froides pour stocker certaines denrées et les préparations. Ces matériels fonctionnent tous selon le même principe : un fluide frigorigène circule dans un circuit fermé. Ce fluide change d'état selon la température.

**16 Indiquer pour chaque numéro de la légende, le nom correspondant dans l'encadré ci-dessous :/2**



**17 Compléter les phrases suivantes en utilisant les mots proposés (un mot peut être utilisé deux fois) : condenseur, évaporateur, gaz, liquide / 3**

Dans le ....., le fluide frigorigène change d'état, il passe de l'état ..... à l'état ..... en prenant la chaleur aux aliments.

Dans le ....., le fluide frigorigène change d'état, il passe de l'état ..... à l'état ..... en cédant la chaleur à l'extérieur.

<b>ACADEMIE DE ROUEN</b>	<b>SESSION 2013</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 8/13</b>