

CAP RESTAURANT

SUJET EPREUVE EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE

Vous êtes employé(e) comme commis à l'hôtel-restaurant « Le Drakkar » situé sur les quais de Rouen. Cet établissement a une capacité de 60 places dans la salle de restaurant et 25 chambres. L'établissement offre des prestations complémentaires telles que séminaires et repas banquet.

Fiche d'identité de l'entreprise

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

RCS ROUEN B 123 456 789
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 2/14 à 5/14
2	Sciences Appliquée	/32	8 points	De 6/14 à 11/14
3	Connaissance de l'entreprise	/08	4 points	De 12/14 à 14/14

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 2014	SUJET 2	
CAP RESTAURANT	CCF : Deuxième situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 1/12

**PARTIE 2
SCIENCES APPLIQUEES**

Sciences appliquées à l'alimentation

Le gérant de l'hôtel-restaurant est sensible au PNNS (Programme National Nutrition Santé). Il souhaite aider ses clients dans leur choix des produits pour le petit déjeuner. Il est de plus en plus confronté à des clients qui ne prennent pas un petit déjeuner équilibré. Il essaie d'orienter les clients pour les choix.

D'autre part, pour le petit déjeuner un nouveau produit est présenté : un chausson au chocolat à toaster. Les étiquettes sont présentées ci-dessous :

Traces éventuelles de fruits à coque.		
VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	Pour 100 g	Par chausson (40g)
Protéines	6 g	2,5 g
Glucides totaux	63 g	25 g
dont sucres totaux	23 g	9 g
dont amidon	30 g	12 g
Lipides	14 g	6 g
dont saturés	6 g	2,5 g
Fibres alimentaires	4,5 g	2 g
Sodium	0,24 g	0,1 g
équivalent sel	0,6 g	0,25 g
Vitamines	en % des AJR ⁽¹⁾	en % des AJR ⁽¹⁾
B1	0,7 mg (63%)	0,3 mg (25%)
B2	0,9 mg (63%)	0,4 mg (25%)
PP	10,1 mg (63%)	4 mg (25%)
B6	0,9 mg (63%)	0,4 mg (25%)
B9 (acide folique)	126 µg (63%)	50 µg (25%)
B12	1,6 µg (63%)	0,63 µg (25%)
Minéraux		
Fer	6 mg (43%)	2,4 mg (17%)

(1) AJR : Apports Journaliers Recommandés
* Repères Nutritionnels Journaliers



1.1 Compléter le tableau ci-dessous :

- 1.1.1 Relever sur l'étiquette et noter dans la colonne de gauche les constituants énergétiques du nouveau produit. /1.5**
- 1.1.2 Relever sur l'étiquette et noter dans la colonne du centre la quantité de chaque constituant énergétique pour un chausson./1.5**
- 1.1.3 Calculer la valeur énergétique d'un chausson./1**

<i>Constituants énergétiques</i>	<i>Quantité en grammes pour un chausson</i>	<i>Calcul valeur énergétique pour un chausson</i>
-		
-		
-		

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2014	SUJET 2
CAP RESTAURANT	CCF : Deuxième situation d'évaluation	
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4
		PAGE 2/12

Page à rendre avec la copie

Monsieur XY vient passer un week-end avec sa femme. Il a composé le petit-déjeuner suivant : un café noir, un croissant au beurre, un chausson au chocolat à toaster, deux œufs frits au bacon, 50g de pain, 10g de beurre, 30g de confiture.

1.2 Dans le tableau ci-dessous:/6.5

1.2.1 Enumérer les principaux apports nutritionnels correspondants en complétant la colonne du centre.

1.2.2 Indiquer le groupe d'aliments dans la colonne de droite.

Structure du petit-déjeuner	Principaux apports nutritionnels attendus	Groupe d'aliments
- Café noir	-	-
- Croissant au beurre	- Glucides (amidon) -	- -
- Deux œufs frits au bacon	- Protides	-
- Beurre	-	-
- Pain	-	-
- Confiture	-	-
- Un chausson au chocolat	-	-

1.3 Le petit-déjeuner doit être équilibré. Repérer les erreurs nutritionnelles commises par Monsieur XY dans la composition de son petit déjeuner, en complétant le tableau ci-dessous./2

Constituants alimentaires en excès	Constituants alimentaires insuffisants
-	-
-	-

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2014	SUJET 2	
CAP RESTAURANT	CCF : Deuxième situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 3/12

1.4 Indiquer les risques pour la santé si Monsieur XY prend ce type de petit déjeuner tous les matins./1

1.5 Indiquer les conseils que le gérant pourrait proposer à Monsieur XY pour avoir un petit déjeuner équilibré./1

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2014	SUJET 2	
CAP RESTAURANT	CCF : Deuxième situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 4/12

Sciences appliquées à l'hygiène

Dans le cadre de la formation du personnel, vous suivez deux journées de formation assurées par la DDPP. Ces journées sont l'occasion de faire un rappel de l'importance de l'hygiène en hôtellerie-restauration, et on vous présente l'article suivant :

Une TIAC a affecté le 20 octobre 2010 de nombreux collégiens de plusieurs établissements (collèges et lycées) de la Vienne. L'affection se caractérise par les troubles digestifs comme des douleurs abdominales, des diarrhées, des vomissements, et aussi de la fièvre. L'affection a été occasionnée par un germe de la famille des Salmonelles qui a contaminé des steaks hachés consommés lors de repas pris le 18 et le 20 octobre dans les restaurants scolaires. L'origine de cette contamination a fait l'objet d'une recherche spécifique conduite par les services de la DDPP.

Les résultats ont mis en évidence que un membre du personnel de la restauration collective était porteur sain.

1.6 Décoder DDPP./0.5

D D P P

1.7 Décoder TIAC./0.5

T I A C

1.8 Souligner dans les textes les éléments qui justifient que c'est une TIAC./1

1.9 Relever le micro-organisme responsable, l'aliment incriminé et l'origine de la contamination./1.5

Micro-organisme responsable	Aliment incriminé	Origine de la contamination
-	-	-

1.10 Définir porteur sain./0.5

1.11 Citer deux autres micro-organismes responsables de TIAC./2

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2014		SUJET 2
CAP RESTAURANT	CCF : Deuxième situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 5/12







Sciences appliquées à l'équipement, aux locaux, à la sécurité

Pour éviter la contamination et limiter le développement des micro-organismes, les services de la DDPP insistent sur l'importance de respecter certaines règles d'hygiène comme :

- le nettoyage et la désinfection du matériel, le nettoyage de la vaisselle ...

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

1.12 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 2014	SUJET 2	
CAP RESTAURANT	CCF : Deuxième situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 6/12

Page à rendre avec la copie

1.13 Définir désinfection et nettoyage. /2

NETTOYAGE :

DESINFECTION :

A la fin du service, vous devez nettoyer la vaisselle soit manuellement, soit à l'aide d'une plonge. Pour nettoyer manuellement vous utilisez le produit ci-dessous.



1.14 Calculer la quantité de produit à diluer si vous préparez une solution de 3 litres. /1

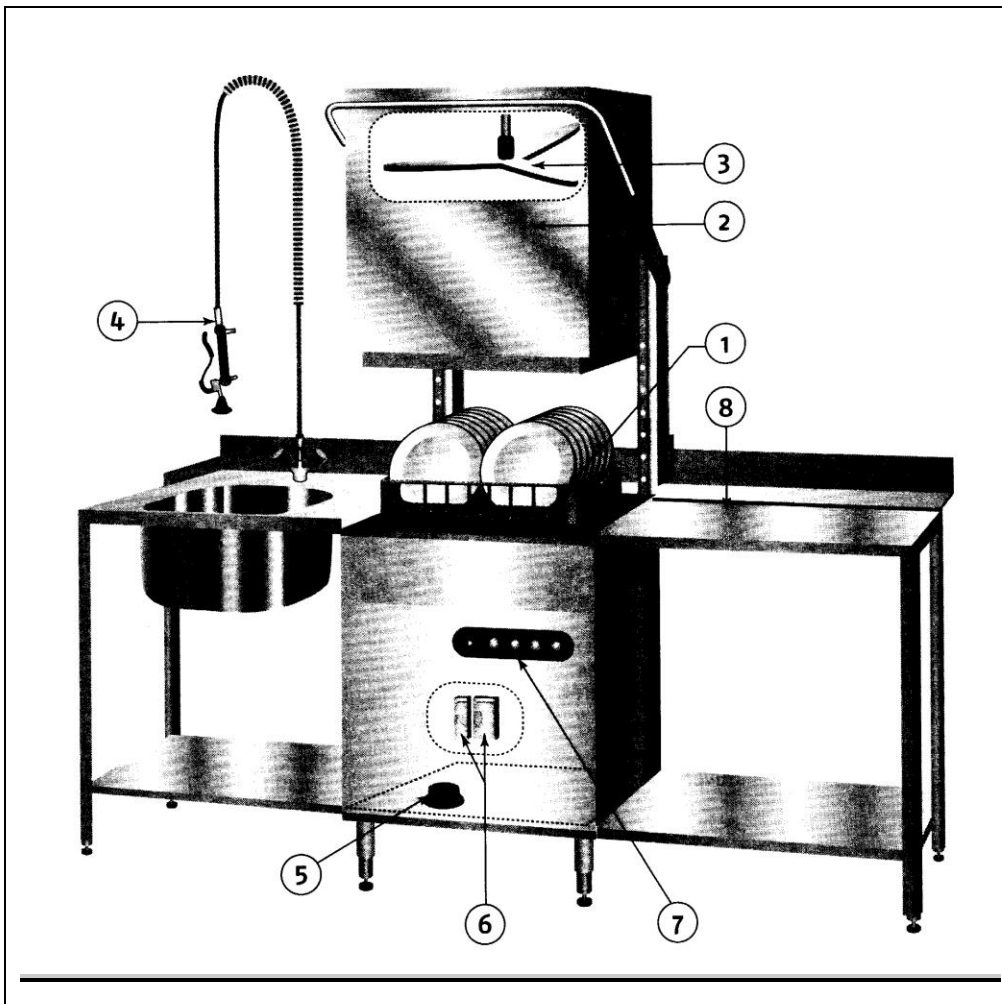
1.15 Indiquer la signification du logo présent sur l'étiquette./0.5

1.16 Préciser les précautions à prendre quand vous utilisez ce produit./0.5

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2014	SUJET 2	
CAP RESTAURANT	CCF : Deuxième situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 7/12

Page à rendre avec la copie

1.17 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 de produit de rinçage
- Réserve de sel régénérant

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2014	SUJET 2	
CAP RESTAURANT	CCF : Deuxième situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 8/12