

# CAP RESTAURANT

## ÉPREUVE EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE

Vous êtes (stagiaire – apprenti) au restaurant gastronomique "*Le Lingot d'Or*" à SÉLESTAT.

### Fiche d'identité de l'entreprise

LE LINGOT D'OR  
15 boulevard du Président Poincaré  
67600 Sélestat  
Tél. : 03 88 43 22 28 - courriel : [info@lelingotdor.fr](mailto:info@lelingotdor.fr)

*SIRET* : 33358912200016  
*Forme juridique* : S.A.R.L.  
*Capital social* : 50 000 €  
*Code activité* : 553A – restauration de type traditionnel  
*Nationalité* : France  
*Gérant* : M. Bertrand VINCENT

Très impliqué dans la formation professionnelle des jeunes, M. VINCENT, gérant du restaurant, assure votre suivi.

En fin de 1<sup>ère</sup> année, vos formateurs souhaitent évaluer vos connaissances dans le domaine professionnel, à savoir la technologie de service, les sciences appliquées et la connaissance de l'entreprise.

À cet effet, ils vous remettent un dossier. Vous en prenez connaissance et vous répondez aux questions posées.

### Le dossier comporte trois parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages	Observations
1	Technologie de Service	8 points	de 2/11 à 5/11	Chacune des parties <b>1, 2, et 3</b> 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 à agraffer aux copies d'examen  L'usage du dictionnaire est interdit.
2	Sciences Appliquées	8 points	de 6/11 à 8/11	
3	Connaissance de l'entreprise	4 points	de 9/11 à 11/11	

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 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du 16/11/99

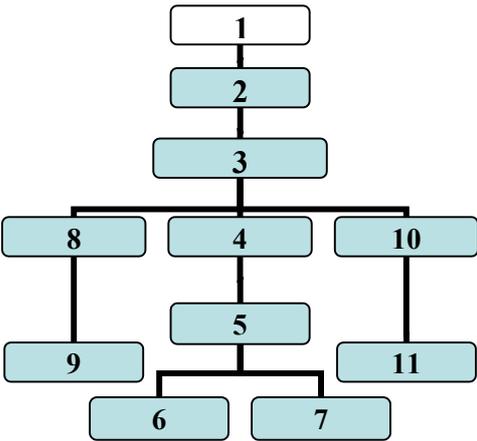
TOUTES ACADÉMIES	Session 200X	SUJET
CAP RESTAURANT	CCF : Première situation d'évaluation	
Épreuve : EP1- APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Coef. : 4	Page 1/11

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

Vous lui présentez dans un premier temps la brigade du restaurant.

**1.1 Compléter dans l'ordre l'organigramme hiérarchique de l'établissement.**

Sommelier, Chef de rang, 1<sup>er</sup> Maître d'hôtel, Commis trancheur, Commis débarrasseur, Maître d'hôtel de carré, Directeur de restaurant, Commis sommelier, Trancheur, Commis de suite.



- 1) \_\_\_\_\_ Directeur général \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_
- 5) \_\_\_\_\_
- 6) \_\_\_\_\_
- 7) \_\_\_\_\_
- 8) \_\_\_\_\_
- 9) \_\_\_\_\_
- 10) \_\_\_\_\_
- 11) \_\_\_\_\_

Vous lui expliquez l'usage des locaux.

**1.2 Nommer les locaux photographiés.**

<b>TOUTES ACADEMIES</b>	<b>Session 200X</b>	<b>SUJET</b>
<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>CCF : Première situation d'évaluation</b>	
<b>Épreuve : EP1- APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE</b>		Coef. : 4 Page 2/11



CELLIER



MACHINE A LAVER LA  
VAISSELLE



CALENDREUSE

a) .....

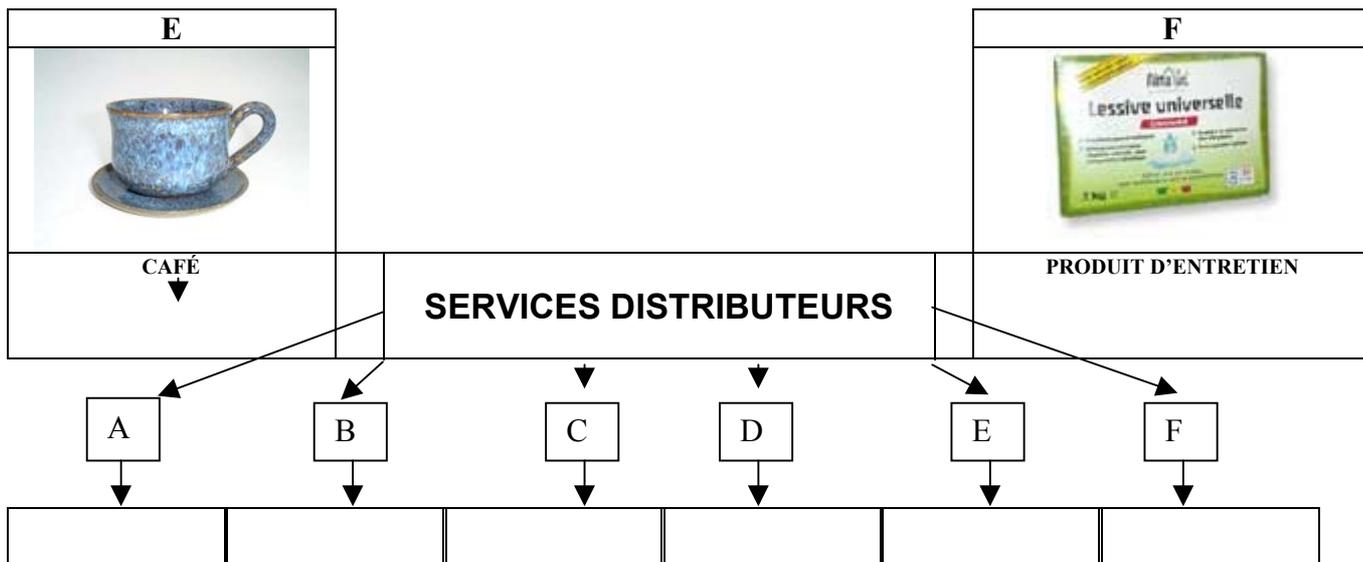
b) .....

c) .....

<b>TOUTES ACADÉMIES</b>	<b>Session 200X</b>	<b>SUJET</b>
<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>CCF : Première situation d'évaluation</b>	
<b>Épreuve : EP1- APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE</b>	<b>Coef. : 4</b>	<b>Page 3/11</b>

Affecter le service distributeur dont est issu le produit proposé.

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
			
ANISÉ	SOUPE DE LÉGUMES AUX MARRONS	TARTE AU CITRON MERINGUÉE	EAU MINÉRALE



Vous poursuivez en lui expliquant l'usage du mobilier.

**1.3 Nommer les quatre types de sièges représentés que l'on peut rencontrer en restauration.**

			
1 .....	2 .....	3 .....	4 .....

<b>TOUTES ACADEMIES</b>	<b>Session 200X</b>	<b>SUJET</b>
<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>CCF : Première situation d'évaluation</b>	
<b>Épreuve : EP1- APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE</b>	<b>Coef. : 4</b>	<b>Page 4/11</b>

**1.5 Nommer et placer le nom de la pièce de mobilier ou le matériel devant sa définition.**

		
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>

..... : Petite table de service dont la largeur est la même que celle des tables.

On y effectue le service à la « Russe ».

..... : Matériel utilisé lors de la réalisation de cuissons ou de flambages en salle.

..... : Utilisé essentiellement lors de banquets pour maintenir les aliments au chaud.

Vous lui présentez ensuite quelques éléments de verrerie du bar.

**1.6 Donner pour chaque verre présenté, le nom et préciser pour quel type de boisson il est utilisé.**

Nom du verre	Nom du verre	Nom du verre	Nom du verre
			
Type de boisson	Type de boisson	Type de boisson	Type de boisson

Enfin vous lui présentez la composition de votre plateau de fromages A.O.C. affinés.

**1.7 Compléter le tableau ci-dessous, pour chaque fromage cité, en indiquant la région d'origine, le lait utilisé pour sa fabrication ainsi que sa famille.**

**EXEMPLE : A**



**B**



**C**



**D**



**E**



	Appellations	Région d'origine	Lait utilisé	Famille
A	Exemple : Munster	Alsace	Vache	Pâte molle à croûte lavée
B	CHAOURCE			
C		FRANCHE-COMTE		
D		CHAMPAGNE		
E			CHEVRE	

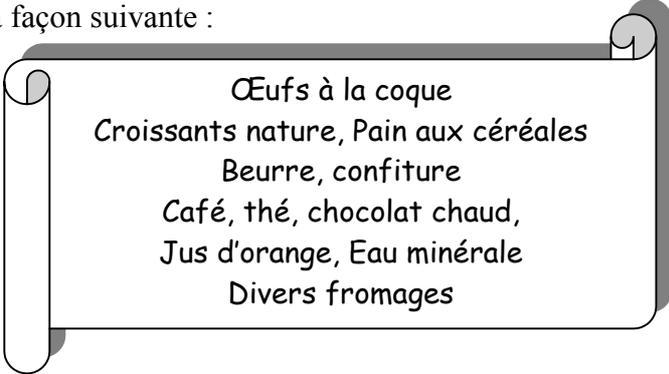
**1.8 Affecter à chaque fromage cité ci-dessus un produit d'accompagnement différent et judicieux ainsi qu'un vin issu de la même région d'origine que le fromage et s'accordant avec celui-ci.**

FROMAGE	PRODUIT D'ACCOMPAGNEMENT	VIN DE LA RÉGION D'ORIGINE
FROMAGE A	Exemple : Cumin	Exemple : A.O.C. Alsace Gewurztraminer
FROMAGE B		
FROMAGE C		
FROMAGE D		
FROMAGE E		

TOUTES ACADÉMIES	Session 200X	SUJET
CAP RESTAURANT	CCF : Première situation d'évaluation	
Épreuve : EP1- APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Coef. : 4	Page 6/11

**PARTIE 2**  
**SCIENCES APPLIQUÉES**

Le restaurant « Le Lingot d'Or » propose à ses clients un petit déjeuner sous forme d'un buffet froid et chaud qui se compose de la façon suivante :



**2.1- ALIMENTATION**

Un client commande un jus de fruit dont l'étiquette est représentée ci-dessous.

**2.1.1** Repérer le principal constituant alimentaire énergétique présent dans cette boisson.

.....

**2.1.2** Calculer la valeur énergétique (en Kilojoule) de 150 g (1 verre) de ce jus de fruit.

.....

.....

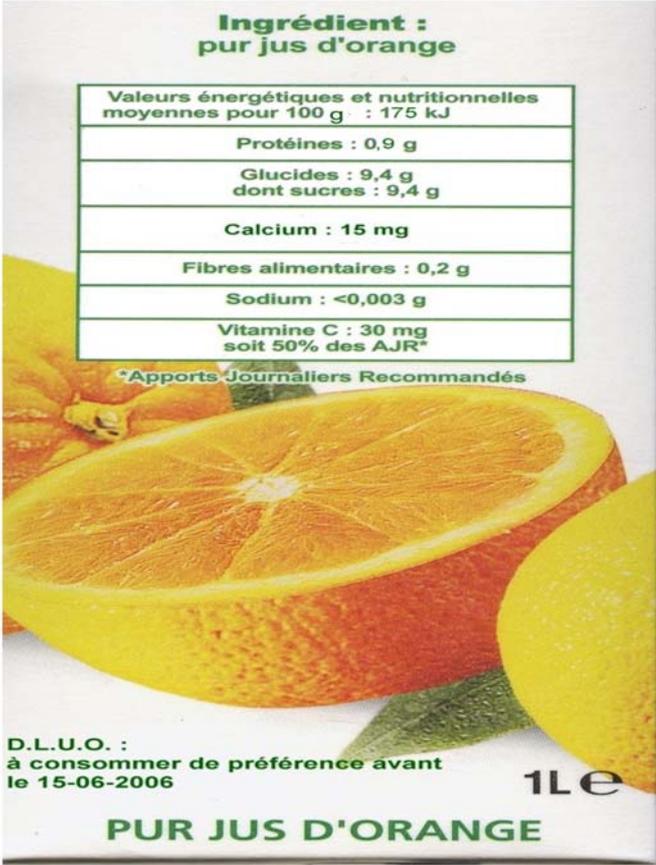
**2.1.3** Le jus d'orange figure toujours sur la carte du petit déjeuner. Justifier un intérêt nutritionnel de cette boisson.

.....

.....

.....

.....



<b>TOUTES ACADEMIES</b>	Session 200X	<b>SUJET</b>
<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>CCF : Première situation d'évaluation</b>	
Épreuve : EP1- APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Coef. : 4	Page 7/11

2.1.4 Relever la D.L.U.O. de cette boisson. Indiquer la signification de cette abréviation.

.....  
.....

2.1.5 Afin d'offrir un service de qualité, le restaurant propose un jus d'orange pressée. Indiquer deux précautions à prendre pour éviter la perte en vitamine C de cette boisson.

- .....  
- .....

## 2.2- MICROBIOLOGIE ET HYGIÈNE

Une équipe de la DSV (Direction des Services Vétérinaires) se présente au restaurant pour vérifier la qualité sanitaire des aliments. Elle cherche en particulier la présence de salmonelles et contrôle la température des chambres froides.

2.2.1 Relier la salmonelle à la famille des micro-organismes à laquelle elle appartient.

Salmonelle -

- bactéries
- levures
- virus
- moisissures

2.2.2 Repérer, sur la carte du petit déjeuner, l'aliment pouvant être porteur de salmonelles.

.....

2.2.3 Citer deux symptômes caractéristiques d'une intoxication alimentaire.

- .....  
- .....

2.2.4 Justifier le contrôle de la température des chambres froides effectué par la DSV.

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

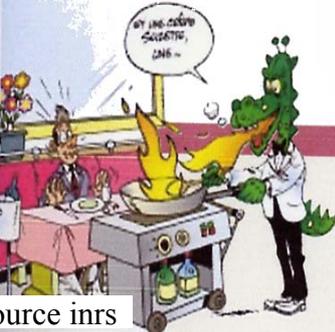
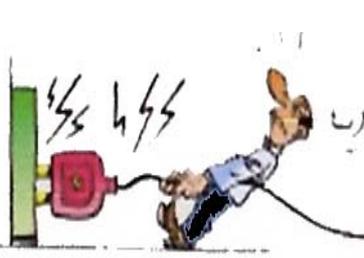
<b>TOUTES ACADEMIES</b>	<b>Session 200X</b>	<b>SUJET</b>	
<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>CCF : Première situation d'évaluation</b>		
<b>Épreuve : EP1- APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE</b>		<b>Coef. : 4</b>	<b>Page 8/11</b>

2.2.5 Citer deux autres mesures préventives destinées à éviter les intoxications alimentaires.

- .....
- .....

**2.3- SÉCURITE DES LOCAUX ET PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

2.3.1 Indiquer le risque encouru par le personnel et donner deux mesures de prévention pour chacune des situations présentées ci-dessous.

Situation professionnelle	Risque encouru	Mesures de prévention
 <p>source inrs</p>	<p>- .....</p> <p>- .....</p>	<p>- .....</p> <p>- .....</p> <p>- .....</p> <p>- .....</p>
 <p>source inrs</p>	<p>- .....</p> <p>- .....</p>	<p>- .....</p> <p>- .....</p> <p>- .....</p> <p>- .....</p>

2.3.2 Vous devez aider à la réception et au stockage de caisses de vin.  
Citer quatre principes ergonomiques fondamentaux pour soulever une charge lourde tout en préservant sa colonne vertébrale.

- .....
- .....
- .....
- .....

TOUTES ACADEMIES	Session 200X	SUJET	
CAP RESTAURANT	CCF : Première situation d'évaluation		
Épreuve : EP1- APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Coef. : 4	Page 9/11	

**PARTIE 3**  
**CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE**

Pour apprécier vos connaissances dans le domaine de la gestion hôtelière, M. VINCENT vous propose de réfléchir sur les trois thèmes suivants :

**3.1 ENVIRONNEMENT JURIDIQUE**

**AVIS DE CONSTITUTION**

***LE LINGOT D'OR***

Société à responsabilité limitée au capital de 50 000 €

Siège social : 15 boulevard du Président Poincaré  
67600 Sélestat

**Constitution**

Au terme d'un acte sous seing privé en date du 15 juin 2003 enregistré à Strasbourg le 20 juin 2003, il a été constitué sous la dénomination sociale "***Le Lingot d'Or***", une société à responsabilité limitée ayant pour objet la restauration gastronomique.

Le siège social a été fixé à Sélestat, boulevard Poincaré, n° 15.

La durée de la société qui prendra cours à dater de son immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés est fixée à 99 années.

Le capital social, formé par les apports des associés, s'élève à la somme de 50 000 €.

La société est gérée et administrée par M. Bertrand VINCENT, demeurant 28 rue du Général de Gaulle, 67600 Sélestat.

R.C.S. de Strasbourg.

Pour avis.

**3.1.1** Quelle est la raison sociale de cette entreprise ?

.....

**3.1.2** Quelle est l'activité de cette entreprise ?

.....

**3.1.3** Quelle est la forme juridique de cette entreprise ?

.....

**3.1.4** Quelle est la signification du sigle R.C.S. ?

.....

<b>TOUTES ACADEMIES</b>	<b>Session 200X</b>	<b>SUJET</b>
<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>CCF : Première situation d'évaluation</b>	
<b>Épreuve : EP1- APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE</b>		<b>Coef. : 4</b>
		<b>Page 10/11</b>

### 3.2 ENVIRONNEMENT COMMERCIAL

En vous aidant des définitions et de la fiche des ingrédients, votre tuteur vous demande de calculer (pour quatre personnes) le coût d'achat des ingrédients nécessaires à la préparation de ce plat. Arrondir au centime le plus proche.

La **mercuriale** est un document qui référence les matières premières et les marchandises utilisées dans l'entreprise. Pour chaque produit elle indique son unité de mesure (kilo, pièce, litre...), les quantités en stock et le prix unitaire.

La **fiche technique** est un document établi par le chef cuisinier. Elle permet de connaître le coût de revient d'une préparation pour un nombre donné de personnes ainsi que le coût unitaire.

**CURRY DE POIVRONS AU LAIT DE COCO**  
 Pour 4 personnes

**Ingrédients**

800g de crevettes entières,  
 3 poivrons (rouge, vert, jaune),  
 4 tomates, 1 oignon,  
 4 dl de lait de coco,  
 2 c à café de curry,  
 5 cl d'huile d'olive,  
 2 branches de coriandre fraîche,  
 sel, poivre.

		Quantité	Coût	Détail des calculs
Crevettes	16,00 € le kg			
Poivrons (1 poivron = 120g)	3,50 € le kg			
Tomates (1 tomate = 80 g)	2,80 € le kg			
Oignon (1 oignon = 80 g)	1,20 € le kg			
Lait de coco	1,80 € les 20 cl			
Huile d'olive	6,80 € le litre			
Coriandre (2 branches = 10g)	3,00 € les 50 g			
Sel – poivre - curry	PM			
Coût d'achat des ingrédients pour quatre personnes				
Coût d'achat des ingrédients pour une personne				

<b>TOUTES ACADEMIES</b>	Session 200X	<b>SUJET</b>
<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>CCF : Première situation d'évaluation</b>	
Épreuve : EP1- APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE	Coef. : 4	Page 11/11

### 3.3 ENVIRONNEMENT SOCIAL

Le contrat saisonnier est un contrat de travail fréquemment utilisé dans le l'hôtellerie.  
Vous pouvez consulter le document ci-dessous sur le panneau d'affichage destiné au personnel :

#### QUELS DROITS POUR LE TRAVAILLEUR SAISONNIER ?

La meilleure façon d'éviter toute mauvaise surprise est encore de connaître ses droits.

► **Quel contrat ?**

Le contrat saisonnier conclu est forcément à durée déterminée (CDD). Il doit vous être remis au plus tard 2 jours après l'embauche. Sans quoi, vous êtes considéré comme étant en contrat à durée indéterminée (CDI). Le contrat doit mentionner des informations sur vous (nom, adresse, numéro de sécurité sociale...), l'employeur et les conditions de travail (durée du contrat, taux horaire, nombre d'heures hebdomadaires ou mensuelles, tâches à accomplir, rémunération brute, convention collective...).

► **Quel salaire ?**

Votre rémunération ne peut être inférieure au Smic horaire, soit 8.03 € au 1er juillet 2005 et doit être précisée sur le bulletin de salaire remis par votre employeur.

► **Quels horaires ?**

Cela dépend de l'emploi que vous occuperez. Sachez juste que la durée hebdomadaire maximale légale est de 48 h (et pas une de plus !).

► **Quels risques ?**

Le travail saisonnier donne lieu à des abus multiples et variés : travail à temps plein alors que vous avez signé pour un temps partiel, période d'essai non rémunérée, travail au noir...

**À savoir :** ne commencez pas à travailler sans avoir de contrat et, une fois en main, prenez le temps de le lire. Si vous acceptez de travailler au noir, sachez que vous n'aurez aucune garantie d'être payé et ne serez pas protégé en cas d'accident du travail. Et cela n'arrive pas qu'aux autres...

source : www.studyrama (extraits)

Vous répondez aux questions suivantes :

**3.3.1** Définir le contrat de travail saisonnier.

.....  
.....

**3.3.2** Citer les deux parties en présence dans un contrat de travail.

- .....  
- .....

**3.3.3** Retrouver quatre mentions qui doivent figurer sur le contrat de travail.

- .....  
- .....  
- .....  
- .....

**3.3.4** Quelle précaution le saisonnier doit il prendre avant de commencer à travailler ?

.....  
.....

TOUTES ACADÉMIES	Session 200X	SUJET	
CAP RESTAURANT	CCF : Première situation d'évaluation		
Épreuve : EP1- APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE		Coef. : 4	Page 12/11