

**EXAMEN NATIONAL DU DIPLOME DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE**  
**VOCATIONAL QUALIFICATION DIPLOMA**  
**CFPR**

Session :	
Spécialité :	HOTELLERIE - RESTAURATION
Option :	CUISINE-BAR-RESTAURANT

Durée :	4H
Coefficient :	04
Note éliminatoire :	< 08/20

**EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE (EPS)**

**PREMIERE PARTIE : HYGIENE - SECURITE - ENVIRONNEMENT (30pts)**

La restauration consiste à mettre à la disposition des usagers des boissons et de la nourriture sous forme de produits semi-fini, fini ou prêt à consommer. Cela suppose un ensemble d'opérations dans la production et la distribution des produits en tenant compte de la santé des consommateurs et la protection durable de l'environnement.

1. En matière de conception d'une cuisine, quelle est l'importance du principe de la marche en avant ? **(2pts)**
2. Pourquoi le personnel de la restauration doit avoir des cheveux et des ongles coupés courts ? **(2pts)**
3. Donner la raison fondamentale qui oblige les cuisiniers à mettre des chaussures antidérapantes. **(1pt)**
4. Les opérations culinaires dégagent des quantités énormes de vapeur, huile et de fumée.
  - a. Quel dispositif technique doit-on mettre en place pour gérer les produits nocifs énumérés ci-dessus ? **(2pts)**
  - b. En absence de l'aération et du dispositif évoqué en (a), quelle peut être la conséquence sur la santé du personnel ? **(2pts)**
5. Pourquoi est-il souhaité en cuisine de distinguer les déchets biodégradables des déchets non-biodégradables ?
6. Après avoir cité trois (03) méthodes de conservation des aliments, dites quelles peuvent être les conséquences de la rupture de chaîne de froid sur les aliments d'une part, et sur les consommateurs d'autre part. **(1pt x 3 + 2pts x 2 = 7pts)**
7. Les liaisons chaudes et les liaisons froides :
  - a. Définir le terme cuisine brutale en restauration étoilée **(1pt)**
  - b. Comment se fait le transfert des repas du point de production au point de consommation ? (pour les produits réfrigérés et les produits chauds) **(2pts x 2 = 4pts)**
8. En matière de délestage en électricité et en eau :
  - a. Enumérer les conséquences sur la conservation des produits alimentaires ? **(2pts)**

- b. Pourquoi dit-on que l'eau des rivières n'est pas potable ? (2pts)
- c. Quelle disposition doit-on prendre dans l'entreprise pour pallier au manque d'eau et au délestage électrique ? (2pts x 2 = 4pts)
- d. Définir le terme avitaminose (1pt)

**DEUXIEME PARTIE : TECHNOLOGIE DE RESTAURANT ET CALCUL PROFESSIONNEL**  
(70pts)

**A. Technologie de restaurant et culinaire (40pts)**

1. Définir les termes suivants : carcasse, boisson, apéritive, console, passe (1pt x 4 = 4pts)
2. La prise de commande au restaurant est généralement accompagnée d'un bon. Après avoir donné la spécificité de trois (03) types de bons utilisés au restaurant, schématiser un bon avec les différents éléments qui doivent y être représentés (1pt x 3 + 0,5pt x 5 = 5,5pts)
3. Ressortir la différence fondamentale entre le service à la française et le service à l'anglaise et dire comment se déroulent lesdits services (1pt x 2 = 2pts)
4. Comment appelle-t-on le personnel chargé de commercialiser et de déguster les vins en salle ? (0,5pt)
5. A quel moment du repas sert-on le vin à table ? (1pt)
6. En analogie, à quoi renvoient les termes suivants : moût, robe, millésime, vendage (0,5pt x 4 = 2pts)
7. La cuisine la « robe d'or » propose à sa clientèle de nombreux plats parmi lesquels le Ndolé à la viande de bœuf. Monsieur KENFACK, Directeur des ressources humaines à la SDCP souhaitait manger midi dans ce restaurant et pour cela, il sera accompagné de quatre couples en plus de son épouse. Pour un accord mets-vin, les boissons suivantes seront consommées : eau, vin rouge (Mouton cadet 12ans d'âge) et un cognac en digestif. Les couples invités sont les suivants par ordre de priorité : couple BAKARY, couple SANDJONG, couple ATEBA, couple MAKAYA.
  - a. Exécuter schématiquement le placement des couples occupant cette table à la française (1pt)
  - b. Dire de quel type de repas s'agit-il (amical, banquet, d'affaires) (1pt)
  - c. Indiquer par des chiffres (de 0 à 9) l'ordre de services des mets et boissons de ces convives (0,25pts x 10 = 2,5pts)
  - d. Qui assurera la dégustation du vin et à quel moment son service sera-t-il effectué ? (0,5pt x 2 = 1pt)
  - e. Que signifie sangler un vin ? (0,5pt)
8. Citer les différents couverts qui seront utilisés par chaque convive pour la consommation du repas (mets et boissons). (0,5pt x 6 = 3pts)
9. Dresser la fiche technique de réalisation du plat de Ndolé à la viande de bœuf pour 04 convives. (3pts)
10. Définir les termes suivants : mouiller, clarifier, abaisser, habiller, marquer ? (0,5pt x 5 = 2,5pts)

11. Différents couteaux sont utilisés par le cuisinier. Citer cinq (05) d'entre-eux en donnant un exemple d'utilisation pour chacun. **(1pt x 5 = 5pts)**
12. Définir le carré d'AS au restaurant ? **(2pts)**
13. Quelle différence faites-vous entre une sauce émulsionnée stable et une sauce émulsionnée instable ? donner un exemple de chacune. **(1pt x 2 = 2pts)**
14. Quelle est la différence entre un œuf dur et un œuf à la coque ? **(1pt)**
15. Qu'est-ce qu'une restauration différée ? **(0,5pt)**

## B. Calculs professionnels (30pts)

1. Pour la réalisation du Ndolè à la viande de bœuf avec du plantain mûr vapeur en accompagnement pour la réception du couple KENFACK et ses invités, le cuisinier aura besoin des éléments suivants pour un convive :
  - feuille de Ndolè 200g au prix unitaire de 500F le kg
  - arachides 150g au prix unitaire de 300F le kg
  - viande de bœuf 150g au prix unitaire de 2800F le kg
  - oignon 70g au prix unitaire de 500F le kg
  - sel 20g au prix unitaire de 200F le kg
  - plantain 200g au prix unitaire 700F le kg

**NB : les divers représentent 10% du montant total des dépenses. Il vous est demandé de :**

- a. calculer le coût de revient d'un plat de Ndolè, puis celui des 10 plats **(2pts x 2 = 4pts)**
  - b. calculer le prix de vente hors taxes de 10 plats sachant que le coefficient multiplicateur est de 2,5 **(2pts)**
  - c. calculer le prix de vente hors taxes des 10 plats. **(2pts)**
  - d. calculer le prix de vente TTC sachant que le TVA est estimée à 19,25% **(2pts)**
2. Quel sera le montant net à déboursier par Monsieur KENFACK sachant qu'une remise de 10% lui a été faite ? **(3pts)**

**NB : uniquement pour les mets.**

3. Le restaurant comme nous l'avons dit plus haut, propose plusieurs gammes de mets. Et pour la journée du 23 septembre 2015, les ventes ci-dessous ont été effectuées.

- Ndolè au poisson fumé : 15 plats
- Rognons aux olives noires : 20 plats
- Gambas au vin : 05 plats
- Steak grillé : 07 plats

Les prix de vente sont respectivement les suivants : 5 500F, 7 000F, 13 000F, 5 000F

- a. Calculer le chiffre d'affaires du jour **(3pts)**

b. En terme de pourcentage, que représentent les ventes des différents plats dans le restaurant le 23 septembre 2015 ? (2pts x 4 = 8pts)

4. L'économat du restaurant la « robe d'or » a commencé ses activités du mois de Mars 2017 avec 200kg de farine en stock pour une valeur de 80 000F. Au courant du mois, les opérations ci-dessous ont été effectuées :

**Achats**

05/03 : 200kg à 375F le kg

16/03 : 300kg à 400F le kg

**Ventes**

03/03 : 100kg

04/03 : 75kg

15/03 : 200kg

25/03 : 100kg

27/03 : 185kg

a. Calculer le prix unitaire de la farine au 1<sup>er</sup> Mars 2017. (1pt)

b. Clôturer la fiche de stock au 31 Mars 2017. (5pts)