

CAP

RESTAURANT

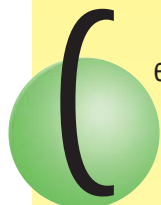
TECHNOLOGIE DE RESTAURANT ŒNOLOGIE

Jean-François AUGEZ-SARTRAL

**VERSION
PROFESSEUR**



Avant-propos



Le premier tome concerne les personnes qui préparent un CAP «restaurant» ; en particulier ceux qui étudient dans le cadre d'une formation dite «par alternance».

La conception de la collection ALTERNANCE des Editions BPI est orientée vers une compréhension facilitée des cours.

Les objectifs de formation correspondent aux objectifs généraux du référentiel de l'Education Nationale et sont clairement exposés au niveau de chaque fiche.

Chaque livre est proposé en deux versions : une version «professeur» et une version «élève». Dans la première, les espaces sont complétés. Dans la seconde, ces mêmes intervalles sont complétés en cours. Le professeur a ainsi le temps d'expliquer l'essentiel, en dictant seulement les phrases et mots importants que réinscrit l'étudiant.

L'enseignant reste toutefois libre d'adapter le vocabulaire et les définitions à sa propre personnalité et aux personnes auxquelles il s'adresse.

Chaque fiche a été utilisée concrètement avec des élèves. Elles sont conçues comme des outils servant à animer une démonstration et à favoriser la participation de l'auditoire.

Pour que l'étudiant soit bien sensibilisé aux questions auxquelles il aura à répondre lors de l'épreuve finale, de nombreux sujets de cet examen ont été insérés à la fin de chaque chapitre.

En dehors du centre de formation et grâce à ces tests, il révise seul, avec son maître d'apprentissage, son tuteur d'entreprise ou son entourage familial. L'enseignant peut s'en servir comme base pour ses contrôles.

Vos commentaires et vos suggestions nous sont toujours très utiles pour améliorer le contenu de ces pages.

N'hésitez pas à les adresser à l'adresse électronique suivante : sartral@aol.com

L'AUTEUR

BIBLIOGRAPHIE :

- Annales CAP-BEP Hôtellerie-restauration – Editions BPI
- Restauration – Tome 1 – Jean-François Augez-Sartral – Editions BPI
- Restauration – Tome 2 – Jean-François Augez-Sartral – Editions BPI
- Sciences-Appiquées – Jean-François Augez-Sartral – Editions BPI
- LEGICHR 2000 – Editeur Excelsior Diffusion

Photos : Sylvie VERNICHON - JF. AUGEZ-SARTRAL

Technologie de restaurant

Le matériel

- Citer :
les couverts de service utilisés en restaurationP 8
les assiettes et la platerie utilisées en restaurationP 9
- Repérer les couverts et les assiettes pour le service.....P 10
- Citer :
les verres utilisés en pratique professionnelle...P 11
le matériel utilisé pour le service de boissons chaudes.....P 11
Testez vos connaissances !.....P 12

Le matériel & mises en place

- Repérer le matériel utilisé en restaurationP 13
- Citer les types de mise en placeP 14
- Repérer les verres utilisés pour le service de boissons courantesP 16
Testez vos connaissances !.....P 18

Le mobilier & services

- Repérer le mobilier utilisé en restauration.....P 19
- Citer les principaux services des metsP 20
- Connaître les principaux services des metsP 22
Testez vos connaissances !.....P 23

Les locaux

- Repérer les locaux d'un restaurant :
réservés aux clients.....P 25
réservés au personnel de serviceP 26
réservés au stockage.....P 27
réservés à l'entretienP 28
- Situer les locaux et repérer les différents circuitsP 29
Testez vos connaissances !.....P 30

Le personnel

- Connaître le personnel :
d'encadrement en restaurationP 32
de service en restaurationP 33
de cuisine en restaurationP 34
annexe en restaurationP 35
- Repérer les postes d'un restaurant sur un organigramme.....P 36
Testez vos connaissances !.....P 37

La prise de commande

- Comprendre la fonction des bons «triplicata»...P 39
- Savoir rédiger un bon de commandeP 40
- Citer les bons utilisables en salleP 43
- Connaître les commandes particulières.....P 44
- Savoir annoncer un bon au passeP 45
- Connaître :
la différence entre faire marcher et faire dresserP 46
les expressions utilisées au passe.....P 47
Testez vos connaissances !.....P 48

Les types de cartes

- Citer ce qu'une carte de restaurant doit contenirP 49
- Savoir :
ce qu'est un menu à prix fixe sans choixP 50
ce qu'est un menu à prix fixe avec choixP 51
- Citer les éléments d'une carte des vinsP 52
Testez vos connaissances !.....P 53

Le service des vins

- Citer les principaux types de vins.....P 54
- Connaître les principes de l'accord des mets avec les vinsP 55
- Etre capable d'accorder les mets et les vins.....P 56
- Citer :
les températures de service de chaque type de vinP 57
les services spéciaux du vinP 58
Testez vos connaissances !.....P 59

Les boissons sans alcool

- Connaître les boissons vendues en entreprise :
l'eau en bouteilleP 60
les sodasP 62
les jus de fruits, les siropsP 63
le lait, le chocolatP 64
le caféP 65
le thé, les infusionsP 66
Testez vos connaissances !.....P 67

Les boissons alcoolisées

- Connaître les boissons vendues en entreprise :
la bière, le cidreP 69
- Comprendre comment est élaborée la bièreP 70
- Connaître les boissons vendues en entreprise les vins doux naturels (V.D.N.)P 71
- Comprendre ce qu'est le mutage à l'alcool.....P 72
- Citer les étapes de la vinification des V.D.N.....P 73
- Connaître : les boissons vendues en entreprise les vins de liqueur (V.D.L.)P 74
les vins mutés étrangersP 75
- Citer les étapes de la vinification des V.D.L. doux et secsP 76
Testez vos connaissances !.....P 77
- Connaître les boissons vendues en entreprise :
les apéritifs à base de vin (A.B.V.)P 78
les apéritifs à base d'alcool (A.B.A.)P 79
les eaux-de-vie, la distillationP 80
calvados, cognac, armagnacP 81
- Citer les étapes du processus d'une eau-de-vie calvados, cognac, armagnacP 82
- Connaître les boissons vendues en entreprise les eaux-de-vie de marcP 83
Testez vos connaissances !.....P 84
- Connaître les boissons vendues en entreprise :
les eaux-de-vie de fruits, de plantesP 86
les eaux-de-vie de grains.....P 87
les crèmes, les liqueurs.....P 88
les cocktails.....P 89
Testez vos connaissances !.....P 90

La réglementation

- Connaître :
 - la réglementation des débits de boissons
les 5 groupes de boissons.....P 91
 - la réglementation des débits de boissons
les licences.....P 92
 - Citer les obligations d'affichage
des débits de boissons.....P 93
 - Connaître la réglementation sur le tabac.....P 94
- Testez vos connaissances !*.....P 95

Les petits déjeuners

- Connaître les petits déjeuners proposés aux clients :
le petit déjeuner simple.....P 96

- le petit déjeuner continental.....P 97
 - le petit déjeuner anglais.....P 98
 - le petit déjeuner au buffet.....P 99
 - le brunch.....P 100
- Citer les habitudes des clients étrangers
au petit déjeuner.....P 101
- Testez vos connaissances !*.....P 102

Les étages

- Connaître :
 - le principe des petits déjeuners servis aux étages.....P 103
 - le service de restauration aux étages.....P 104
 - le service de minibar.....P 105
- Testez vos connaissances !*.....P 106

2

Oenologie

Introduction à l'œnologie

- Comprendre :
 - ce qu'est le vin.....P 108
 - ce qu'est l'œnologie.....P 108
 - Etre capable de repérer sur une carte les principaux
vignobles français.....P 109
 - Comprendre comment les vins français sont classés :
 - les vins de table.....P 110
 - les V.Q.P.R.D.....P 111
- Testez vos connaissances !*.....P 112

La vigne & le raisin

- Comprendre :
 - l'influence du climat sur la vigne.....P 113
 - l'influence du sol sur la vigne.....P 114
 - Citer les éléments du grain de raisin.....P 115
 - Comprendre le rôle de chaque composant du grain de raisin...P 116
 - Citer certaines maladies de la vigne et du vin.....P 117
- Testez vos connaissances !*.....P 118

Le temps des vendanges

- Connaître le cycle végétatif de la vigne.....P 119
 - Constater le rapport « sucre-acide » pendant
le cycle végétatif de la vigne.....P 120
 - Comprendre l'utilisation du mustimètre.....P 121
 - Replacer les types de vins selon la maturité des raisins.....P 122
- Testez vos connaissances !*.....P 123

La vinification commence

- Comprendre :
 - ce qu'est une vinification.....P 124
 - le rôle du foulage et de l'égrappage.....P 125
 - le rôle du pressurage.....P 126
- Testez vos connaissances !*.....P 127

Le moût

- Connaître le cycle de la photosynthèse chlorophyllienne.....P 128

- Citer les composants du moût.....P 129
- Testez vos connaissances !*.....P 131

Les levures alcooliques

- Comprendre :
 - ce qu'est une levure alcoolique.....P 132
 - comment les levures agissent sur le moût.....P 133
 - connaître les éléments qui influencent les levures.....P 134
- Testez vos connaissances !*.....P 135

Dans la cuve de fermentation

- Comprendre ce qu'est la cuvaison.....P 136
 - Citer les caractéristiques de la cuvaison.....P 137
 - Comprendre le rôle du SO₂ lors de la cuvaison.....P 138
- Testez vos connaissances !*.....P 139

Les réglages en cuve

- Connaître les interventions du viticulteur pendant la cuvaison :
 - le levurage.....P 140
 - enrichissement en sucre.....P 141
 - le contrôle de l'acidité.....P 142
 - Comprendre la fermentation malolactique.....P 143
- Testez vos connaissances !*.....P 144

La vinification se termine

- Citer les étapes se déroulant après la cuvaison.....P 145
 - Connaître les soins apportés au vin pendant
son vieillissement en fût.....P 146
 - Savoir ce qu'est la capsule-congé.....P 147
 - Etre capable de lire une étiquette «A.O.C.».....P 147
- Testez vos connaissances !*.....P 148
- Connaître le processus de la vinification :
 - des vins blancs secs.....P 150
 - des vins rouges.....P 151
 - des vins rosés, la méthode par pressurage.....P 152
 - des vins rosés, la méthode par saignée.....P 153
 - des vins effervescents, la méthode champenoise.....P 154
- Testez vos connaissances !*.....P 155

Correspondance entre le référentiel et les deux tomes «CAP-Restaurant»

CONNAISSANCES	TOME
LES ARTS DE LA TABLE Les habitudes des principales clientèles étrangères La clientèle Les différentes formules de restauration commerciales et sociales	Tome 1 Tome 2 Tome 2
LE PERSONNEL DU RESTAURANT L'équipe de travail (brigade) La répartition des tâches au restaurant La tenue et les comportements professionnels	Tome 1 Tome 1 Tome 1
LES LOCAUX, LE MOBILIER ET LE MATÉRIEL Les locaux de restauration Le mobilier de restauration Le matériel de restauration	Tome 1 Tome 1 Tome 1
LES PRODUITS Les poissons fumés Les fruits de mer Les charcuteries Les fromages A.O.C. Les fruits locaux et exotiques	Tome 2 Tome 2 Tome 2 Tome 2 Tome 2
LES APPROVISIONNEMENTS DES SERVICES Les commandes La réception et le stockage des marchandises	Tome 2 Tome 2
LES VINS La vigne et le raisin Les vinifications La distillation Les vignobles et les vins A.O.C. français Le stockage et la conservation des vins	Tome 1 Tome 1 Tome 1 Tome 2 Tome 1
LES AUTRES BOISSONS SERVIES AU RESTAURANT Les boissons non-alcoolisées Les autres boissons fermentées Les boissons chaudes Les boissons et la loi	Tome 1 Tome 1 Tome 1 Tome 1
LES SUPPORTS DE VENTE Les menus Les cartes	Tome 1 Tome 1
LES SERVICES PARTICULIERS Les petits déjeuners La restauration à l'étage Les banquets, lunchs, cocktails, buffets, etc.	Tome 1 Tome 1 Tome 2

PARTIE

1



TECHNOLOGIE
DE
RESTAURANT

OBJECTIF

Citer les COUVERTS DE SERVICE utilisés en restauration



A part *la restauration rapide* «fast-food», la plupart des restaurants proposent des couverts à leurs clients. Il est important de connaître les termes professionnels qui les désignent.

1 *Cuillère à potage - Cuillère de base*2 *Grande fourchette - Fourchette de base*3 *Grand couteau - Couteau de base*4 *Cuillère à dessert (à entremets)*5 *Fourchette à dessert (à entremets)*6 *Couteau à dessert (à entremets)*7 *Cuillère à café*8 *Cuillère à espresso*9 *Cuillère pour les coupes glacées*10 *Fourchette à poisson*11 *Couteau à poisson*12 *Pelle à tarte*13 *Louche*

OBJECTIF

Citer les ASSIETTES et la PLATERIE utilisées en restauration

Dans un restaurant, on peut travailler avec 5 sortes d'assiettes :



Assiette

gastronomique



Assiette

plate



Assiette

creuse



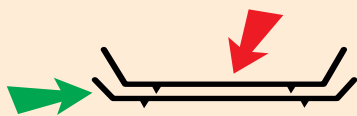
Assiette

à dessert



Assiette

à pain



Pour le service du potage, on pose toujours l'assiette creuse sur une assiette plate froide.



Dans beaucoup de restaurant, on utilise de la **platerie**. Cet ensemble de plats, en général en **inox** ou en **argent**, a des formes variables: ovale, ronde, plate ou creuse.



Les cuisiniers s'en servent pour **dresser** les plats qu'ils préparent. Les **légumiers** chauds sont déposés sur des **dessous de plat** pour éviter les brûlures pendant leur transport. Les sauces et les jus sont **dressés** dans des saucières.

OBJECTIF

Repérer les COUVERTS et les ASSIETTES pour le service



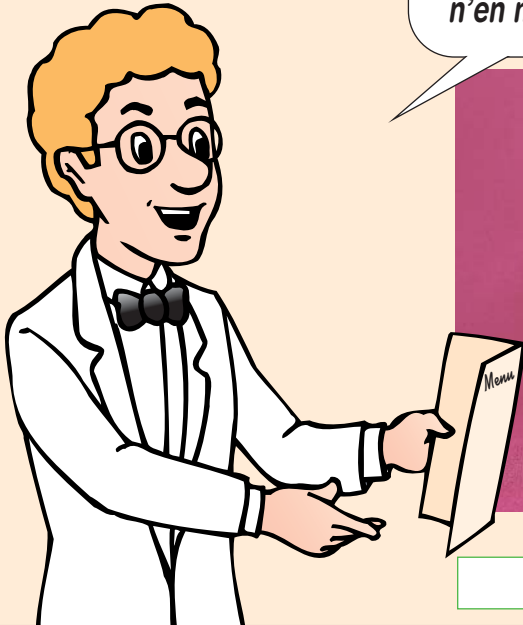
Vous travaillez dans un restaurant où les plats ci-dessous sont servis. En vue de la mise en place pour le prochain service, prévoyez votre matériel pour...

	JE METS CES COUVERTS	ET CETTE ASSIETTE
ASSIETTE DE CRUDITÉS	<i>Grand couteau Grande fourchette</i>	<i>Assiette plate froide</i>
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	<i>Grand couteau Grande fourchette</i>	<i>Assiette plate froide</i>
POTAGE DE LÉGUMES	<i>Cuillère à potage</i>	<i>Assiette plate froide Assiette creuse chaude</i>
SPAGHETTI NAPOLITAINE	<i>Grand couteau - Grande fourchette - Cuillère à potage</i>	<i>Assiette plate froide Assiette creuse chaude</i>
ENTRECÔTE - FRITES	<i>Grand couteau Grande fourchette</i>	<i>Assiette plate chaude</i>
FILET DE SOLE	<i>Fourchette à poisson Couteau à poisson</i>	<i>Assiette plate chaude</i>
BOUILLABAISSE	<i>Fourchette à poisson - Couteau à poisson - Cuillère à potage</i>	<i>Assiette plate Assiette creuse chaude</i>
CHOUROUTE ALSACIENNE	<i>Grand couteau Grande fourchette</i>	<i>Assiette plate chaude</i>
ASSIETTE DE FROMAGES	<i>Fourchette à dessert Couteau à dessert</i>	<i>Assiette à dessert froide</i>
TARTE AUX POMMES	<i>Fourchette à dessert Couteau à dessert</i>	<i>Assiette à dessert froide</i>
MOUSSE AU CHOCOLAT	<i>Fourchette à dessert Cuillère à dessert</i>	<i>Assiette à dessert froide</i>
POIRE BELLE-HÉLÈNE	<i>Fourchette à dessert - Cuillère à dessert ou à coupe glacée</i>	<i>Assiette à dessert glacée</i>

OBJECTIF

Citer les **VERRES** utilisés en pratique professionnelle
Citer le **MATÉRIEL** utilisé pour le service de boissons chaudes

Pour la **mise en place** sur table, nous pouvons disposer ces trois tailles de verres. Mais certains restaurants peuvent n'en mettre que deux, voire même qu'un seul.



Verre à

eau

Verre à

vin rouge

Verre à

vin blanc ou rosé

Pour le service des boissons chaudes, on utilise ce matériel :

1 *Théière*2 *Cafetière*3 *Pot à eau ou pot à lait*4 *Tasse et sous-tasse à espresso*5 *Tasse et sous-tasse à thé ou à café*6 *Sucrier*

TESTEZ VOS CONNAISSANCES !

1

Complétez le tableau ci-dessous :

	JE METS CES COUVERTS	ET CETTE ASSIETTE
SALADE AUX NOIX		
SOUPE AUVERGNATE		
TRUITE AUX AMANDES		
BOURRIDE SÉTOISE		
TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE		
DAUBE DE BŒUF		
FROMAGE DE CHÈVRE		
SORBET CITRON		
SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER		

2

ACADÉMIE D'AIX-MARSEILLE - 1998*Un torpilleur, c'est :*

- une expression culinaire
- le nom d'un long plat ovale
- un poisson des mers chaudes