

**SUJET N°3**

L'épreuve porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

- C11 Rechercher l'information technique
- C12 Décoder l'information technique
- C21 Organiser son travail
- C22 S'adapter à une nouvelle organisation
- C31 Réceptionner, entreposer les denrées et les matériels
- C32 Sortir, contrôler les produits, matériels avant leur utilisation
- C33 Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire
- C34 Conduire des techniques culinaires
- C35 Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide
- C39 Contribuer à la qualité des productions culinaires
- C43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

**DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE**

**1<sup>ère</sup> PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT**

**Durée : 30 minutes**

Les questions portent sur les savoirs associés :

- S2 = Sciences de l'alimentation
- S3 = Connaissance des milieux professionnels

**2<sup>ème</sup> PARTIE : RÉALISATION PRATIQUE**

**Durée : 2 heures 30**

- Préparation puis conditionnement et/ou dressage de préparations froides et chaudes

- Remise en état du poste de travail

**3<sup>ème</sup> PARTIE : ENTRETIEN ORAL**

**Durée : 10 minutes**

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0814A

ÉPREUVE

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

S 2/8

## 1<sup>ère</sup> PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT

Durée 30 minutes

### **SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)**

1. Au repas du midi, dans un lycée on propose les choix suivants :

- Entrée : Carottes râpées  
Quiche au poireaux  
Terrine de porc
- Plat principal : Escalope de dinde  
Omelette
- Garniture : Pommes de terre frites  
Haricots verts
- Fromage : Yaourt  
Camembert
- Dessert : Compote de pommes et poires  
Crème renversée au caramel

Un élève se compose le menu suivant :

- Terrine de porc
- Escalope de dinde
- Pommes de terre frites
- Yaourt
- Crème renversée au caramel

1.1 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque aliment le ou les constituants alimentaires principaux.

Menu choisi	Constituants principaux
Terrine de porc	Ex : protides + lipides
Escalope de dinde	
Pommes de terre frites	
Yaourt	
Crème renversée au caramel	

1.2 Le repas choisi n'est pas équilibré, expliquer pourquoi ?

-

-

2. Proposer un menu équilibré à partir du choix donné dans le libre-service du lycée.

-

-

-

-

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0814A

ÉPREUVE

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

S 3/8

3. Certains constituants alimentaires présents dans les légumes frais sont solubles dans l'eau.

3.1 Citez-en deux

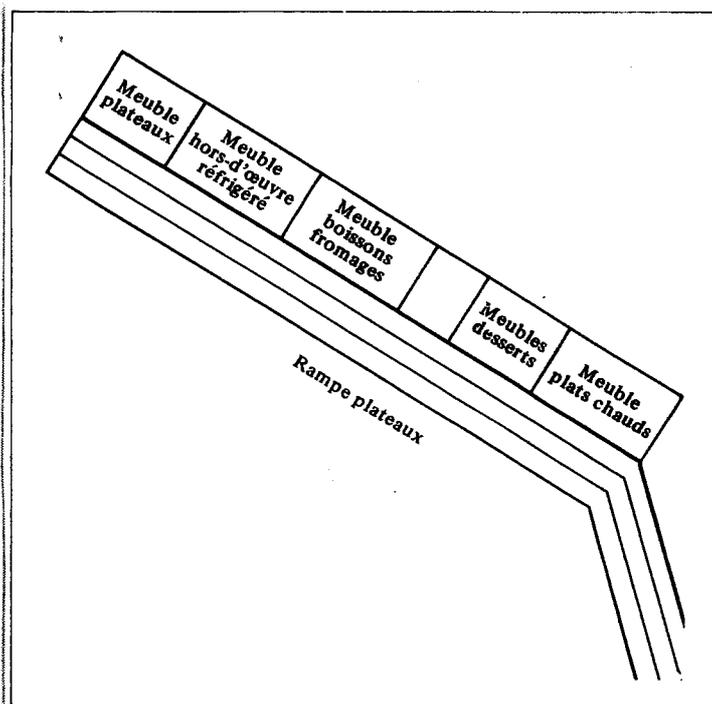
- 
- 

3.2 Proposez 3 conseils pour conserver la valeur nutritionnelle des légumes au moment de la préparation ou de la cuisson.

- 
- 
- 

### CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1. Nommer le type de libre-service présenté sur le schéma ci-dessous.



2. Indiquer la température à cœur des plats chauds et des plats froids au moments de la distribution.

- plats chauds :
- plats froids :

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1 0814A

ÉPREUVE

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

S 4/8

---

3. La qualité des produits alimentaires est représentée par les « 4S » de Mainguy. Relier les noms de la liste de gauche ou type de qualité qui leur correspond.

Saveur	•	•	qualité sanitaire
Service	•	•	qualité organoleptique
Sécurité	•	•	qualité de service
Santé	•	•	qualité nutritionnelle

4. Le risque de chutes et de glissades est réel lorsque l'on travaille en cuisine.

4.1 Indiquer 2 causes possibles

-

-

4.2 Proposer un moyen de protection individuelle

-

4.3 Proposer un moyen de prévention intégré

-

4.4 Proposer un moyen de prévention collective

-

**Barème : 20 points**

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1 0814A

ÉPREUVE

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

S 5/8

---

## 2<sup>ème</sup> PARTIE : RÉALISATION PRATIQUE

Durée : 2 H 30

A partir de la fiche de production en **annexe 1**, vous devez pour 12 personnes :

- produire une préparation froide

Choux à la crème

- produire une préparation chaude

Tarte à l'oignon

- conditionner et/ou dresser ces préparations :

- Pour les choux à la crème, conditionner 12 barquettes individuelles filmées.
- Pour la tarte à l'oignon, dresser sur 12 assiettes individuelles.

- entreposer en attente de distribution
- prélever, conditionner, étiqueter 1 portion témoin de chaque préparation
- compléter la fiche de suivi du produit en refroidissement en **annexe 2**
- compléter la fiche contrôle qualité en **annexe 3**
- remettre en état votre poste de travail

## 3<sup>ème</sup> PARTIE : ENTRETIEN ORAL

Durée : 10 min

Justifier oralement devant le jury les choix technologiques, l'organisation du travail, les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie mises en œuvre.

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1 0814A

ÉPREUVE

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

S 6/8

ANNEXE 1

### FICHE DE PRODUCTION

Préparation froide : **Choux à la crème**

INGRÉDIENTS	MATÉRIEL	PHASES DE PRÉPARATION
- 12 choux à garnir - 1 l Lait - Poudre pour crème pâtissière à froid - 0,040 Kg (40 g) Sucre glace	Matériel courant de l'atelier  +  Poche à douille + douille unie ronde	- Préparer la crème pâtissière  - Garnir les choux par le fond à l'aide d'une poche à douille  - Saupoudrer de sucre glace

Préparation chaude : **Tarte à l'oignon**

INGRÉDIENTS	MATÉRIEL	PHASES DE PRÉPARATION
- 12 fonds de tartelettes pâte brisée précuite - 0,05 l (50 ml) Huile - 0,75 l (750 ml) Sauce béchamel prête à l'emploi - 0,08 kg (80 g) Gruyère - Sel, poivre, muscade	Matériel courant de l'atelier  +  Four	Etuver les oignons  Incorporer le gruyère à la sauce béchamel  Garnir les moules avec le mélange sauce + oignons  Faire cuire à four chaud (180°C à 200°C) 10 à 15 min.

**CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**

1-0814A  
S 7/8  
ANNEXE 2

**FICHE DE SUIVI DU PRODUIT EN REFROIDISSEMENT**

Date de fabrication :

SIGNATURE :

Nom du responsable :

Préparation	Entrée du produit en cellule de refroidissement		Sortie du produit de la cellule de refroidissement		Temps total de refroidissement	Température de stockage	DLC
	Heure	Température du produit	Heure	Température du produit			

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0814A

ÉPREUVE

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

S 8/8

## Fiche contrôle qualité

ANNEXE 3

DATE : .....

CONTROLE EFFECTUE PAR :

Nom de la préparation contrôlée :	BIEN 2 points	MOYEN 1 point	MAUVAIS 0 point
<b>MATIERES PREMIERES</b> : Contrôle à effectuer sur au moins un produit			
<u>Contrôle qualité</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Visuel (emballage + produit )</li> <li>→ D.L.C. et/ou D.L.U.O.</li> <li>→ Respect des températures d'entreposage</li> </ul>			
<b>MATERIEL-METHODE</b> :			
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Respect des règles d'hygiène</li> <li>→ Respect des règles de sécurité et d'ergonomie</li> <li>→ Organisation du travail</li> </ul>			
<b>PRODUIT FINI</b> :			
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Aspect</li> <li>→ Grammage</li> <li>→ Respect du nombre de portions</li> <li>→ Dégustation ( cuisson , assaisonnement )</li> </ul>			
<b>Total par colonne</b>			

**TOTAL GENERAL :**

Total entre 15 et 20 → Qualité obtenue

Total entre 10 et 15 → Qualité passable  ( cocher la case correspondante )

Total inférieur à 10 → Qualité inacceptable