

**SUJET N° 4**

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° 1-0815A

ÉPREUVE

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

S 2/7

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

Durée 30 minutes

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

1. Citer 2 précautions à prendre lors de la préparation des fruits afin de conserver les vitamines.

-

-

2. Citer la température de conservation des produits surgelés.

-

3. Flécher le lieu de stockage correspondant aux différents aliments ci-dessous.

ALIMENTS	STOCKAGE
<ul style="list-style-type: none"><li>- lait UHT (fermé)</li><li>- Choux-fleurs surgelés</li><li>- Pêches au sirop</li><li>- Margarine</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Congélateur</li><li>• Chambre froide</li><li>• Magasin</li></ul>

4. Donner le rôle dans l'organisme.

- des protides

- des lipides

- des glucides

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0815A

ÉPREUVE

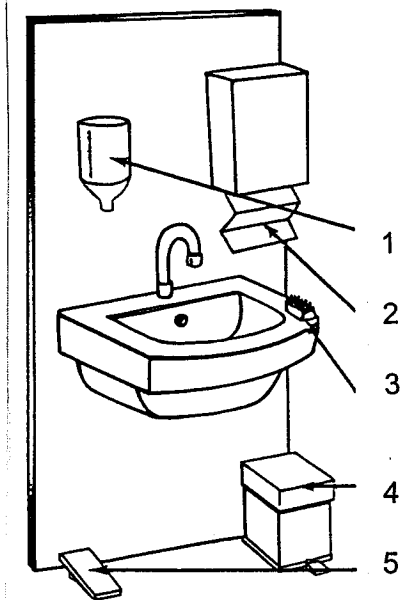
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

S 3/7

## CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

En milieu professionnel, il doit y avoir un lave main. Annoter le schéma ci-dessous.

1.



- 1 .....
- 2 .....
- 3 .....
- 4 .....
- 5 .....

2. Justifier le choix du matériel de séchage proposé sur ce poste de lavage des mains.

3. Citer 3 situations dans lesquelles il est obligatoire de se laver les mains lorsque l'on travaille en restauration.

- 
- 
- 

4. Faire le dosage suivant :

- produit : détergent désinfectant alimentaire
- pourcentage 2 %
- quantité d'eau : 5l.

Calculer la quantité de produit en ml. Présenter vos calculs.

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0815A

ÉPREUVE

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

S 4/7

---

5. Indiquer le type d'entretien qui sera réalisé avec ce produit.

**Barème : 20 points**

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

**Durée : 2 H 30**

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

- une préparation froide

Une macédoine de fruits

- une préparation chaude

Chou-fleur sauce mornay

- conditionner la macédoine en barquettes individuelles filmées et le chou-fleur en gastronorme, puis entreposer en attente de distribution

- prélever, conditionner, étiqueter une 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° 1-0815A

ÉPREUVE

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

S 5/7

ANNEXE 1

## FICHE DE PRODUCTION

Préparation froide : **Macédoine de fruits**

INGRÉDIENTS		MATÉRIEL	PHASES DE PRÉPARATION
- 2	Bananes	12 barquettes individuelles + film (si possible thermoscelleuse)	- Eplucher les fruits frais.
- 1	Citron		- Egoutter les fruits au sirop et réserver le jus.
- 3	Kiwi		- Tailler les fruits.
- 2	Oranges		- Assembler : fruits frais, fruits au sirop et jus.
- 1 boîte 4/4	Ananas au sirop		
- 2 boîtes 4/4	Pêches au sirop		

Préparation chaude : **Chou-fleur sauce béchamel**

INGRÉDIENTS		MATÉRIEL	PHASES DE PRÉPARATION
- 3 kg	Chou-fleur surgelé	Cuisiseur vapeur	Cuire le chou-fleur
- 1 l	Sauce béchamel prête à l'emploi		Disposer le chou-fleur dans un plat beurré, recouvrir de sauce
- 0,150 kg (150 g)	Gruyère râpé	Gastronorme ou plat allant au four	Saupoudrer le dessus de gruyère râpé
- 0,020 kg (20 g)	Beurre	Four	Faire gratiner

**CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**

1-0815A  
S 6/7  
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° 1-0815A

ÉPREUVE

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

S 7/7

## Fiche contrôle qualité

ANNEXE 3

DATE : .....

CONTROLE EFFECTUE PAR :

Nom de la préparation contrôlée :	<b>BIEN</b> 2 points	<b>MOYEN</b> 1 point	<b>MAUVAIS</b> 0 point
<b><u>MATIERES PREMIERES</u></b> : Contrôle à effectuer sur au moins un produit			
<b><u>Contrôle qualité</u></b>			
→ Visuel (emballage + produit)			
→ D.L.C. et/ou D.L.U.O.			
→ Respect des températures d'entreposage			
<b><u>MATERIEL-METHODE</u></b> :			
→ Respect des règles d'hygiène			
→ Respect des règles de sécurité et d'ergonomie			
→ Organisation du travail			
<b><u>PRODUIT FINI</u></b> :			
→ Aspect			
→ Grammage			
→ Respect du nombre de portions			
→ Dégustation ( cuisson , assaisonnement )			
<b>Total par colonne</b>			

**TOTAL GENERAL :**

Total entre 15 et 20 → Qualité obtenue

Total entre 10 et 15 → Qualité passable

Total inférieur à 10 → Qualité inacceptable

( cocher la case correspondante )