

SUJET A

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une cafétéria.
Vous devez réaliser, pour 12 personnes :

- Une préparation froide : tartelettes au chocolat (12 rations dont un plat témoin)

- Une préparation chaude : pizza (12 rations dont un plat témoin)

Consignes de travail :

- 1- Commencer par la préparation de votre choix en tenant compte des contraintes d'organisation
- 2- Sortir et contrôler les denrées et le matériel à l'aide des fiches de fabrication
- 3- Réaliser vos préparations en respectant les règles d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et les consignes données.

Savoirs associés (oral 15 min)

S1 – Microbiologie appliquée

1. Indiquer et justifier la température réglementaire du maintien de la pizza en liaison chaude.

S2 – Sciences de l'alimentation

2. A partir de l'étiquette des champignons, sélectionner les mentions utiles pour le stockage et l'utilisation.

S3 – Connaissance des milieux professionnels :

3. Pour la préparation des tartelettes, vous avez saupoudré de la noix de coco sur le chocolat, justifier cette consigne d'un point de vue organoleptique. (2 réponses au moins)

Prévention – sécurité

4. Un collègue se brûle en sortant la pizza du four. Indiquer le 1^{er} geste de secours pour soulager la douleur. Indiquer la conduite à tenir en cas d'accident en général.

FICHES DE FABRICATION SUJET A

Préparation froide : Tartelettes au chocolat					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 personnes	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- lait	U.H.T	0,250 L			A calculer
- fonds de tartelettes sucrées	Prêts à l'emploi	12			
- préparation pour mousse au chocolat	Déshydratée	pour 0,250 L			
- noix de coco râpée	Sachet	P.M			

Préparation froide : Tartelettes au chocolat	
Gamme opératoire	
Réalisation :	
<ul style="list-style-type: none"> - déconditionner, peser les denrées - réaliser la mousse en suivant correctement le mode d'emploi - garnir les tartelettes à l'aide de la poche à douille - saupoudrer de noix de coco 	
Conditionnement :	
<ul style="list-style-type: none"> - conditionner en barquettes (prévoir le plat témoin) - thermosceller - étiqueter - stocker au frais 	

Préparation chaude : pizzas					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 personnes	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- pâte à pizza	réfrigérée	2			
- Garniture :					
. coulis de tomates	2 ^{ème} gamme	0,200 L			
. champignons émincés		1 boîte (½)			
. olives	Réfrigérée	P.M			
. jambon	Réfrigérée	2 tranches			
. gruyère râpé		0,100 Kg			
. tomates	1 ^{ère} gamme	2			

Préparation chaude : pizzas	
Gamme opératoire	
Réalisation :	
<ul style="list-style-type: none"> - déconditionner, peser les denrées - laver, désinfecter les tomates. Retirer le pédoncule - préchauffer le four thermostat 6 - disposer les pâtes sur une plaque garnie de papier sulfurisé - garnir de coulis de tomates - ajouter les champignons émincés et le jambon en morceaux - saupoudrer de gruyère râpé - cuire au four pendant 30 minutes environ - vérifier la cuisson 	
Conditionnement :	
<ul style="list-style-type: none"> - prélever le plat témoin - stocker en liaison chaude 	

SUJET B

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une cantine scolaire.
Vous devez réaliser, pour 12 personnes :

- Une préparation froide : Crudités variées (12 rations dont un plat témoin)

- Une préparation chaude : Gratin de choux-fleurs (12 rations dont un plat témoin)

Consignes de travail :

- 1- Commencer par la préparation de votre choix en tenant compte des contraintes d'organisation
- 2- Sortir, contrôler les denrées et le matériel à l'aide des fiches de fabrication
- 3- Réaliser vos préparations en respectant les règles d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et les consignes données.

SAVOIRS ASSOCIES (oral de 15 min)

S1- Microbiologie appliquée

- 1- Préciser l'avantage d'un lait U.H.T du point de vue microbiologique par rapport à un lait pasteurisé.

S2- Sciences de l'alimentation

- 2- Indiquer les gammes correspondantes aux différents ingrédients que vous avez utilisé dans les préparations.
- 3- Indiquer les températures de stockage des produits des différentes gammes.

S3- Connaissance des milieux professionnels

- 4- Vous avez traité en liaison froide le gratin de choux fleurs. Énoncer le principe de cette liaison.
- 5- Vous avez utilisé des outils coupants pour réaliser vos préparations. Justifier vos déplacements avec ces outils et les précautions à prendre à la plonge avant lavage.

FICHES DE FABRICATION SUJET B

Préparation froide : Crudités variées					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 personnes	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- Tomates	Fraîches 5 ^{ème} gamme	12 pièces			
- Betteraves en dés		0,5 Kg			
- Concombres	Frais Appertisé Prête à l'emploi Surgelé	3 pièces			
- Maïs		2 boîtes (4/4)			
- Vinaigrette		P.M			
- Persil		P.M			

Préparation froide : Crudités variées	
Gamme opératoire	
Réalisation :	
<ul style="list-style-type: none"> - Déconditionner le maïs et les betteraves - Préparer et décontaminer les tomates et les concombres - Tailler les tomates en tranches et émincer les concombres au coupe légumes 	
Conditionnement :	
<ul style="list-style-type: none"> - prévoir le plat témoin - dresser chaque ingrédient séparément en saladier - saupoudrer de persil - présenter la vinaigrette en saucière - filmer et étiqueter - stocker au frais 	

Préparation chaude : Gratin de choux-fleurs					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 personnes	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- choux-fleurs	Surgelés	2, 5 Kg			
- préparation pour béchamel	Déshydratée	Pour 1 Litre			
- lait	U.H.T	1 Litre			
- gruyère râpé	Frais	0,200 Kg			
- sel, poivre		P.M			

Préparation chaude : Gratin de choux-fleurs	
Gamme opératoire	
Réalisation :	
<ul style="list-style-type: none"> - déconditionner les denrées - cuire les choux-fleurs à la vapeur - reconstituer la sauce béchamel selon le mode d'emploi 	
Conditionnement :	
<ul style="list-style-type: none"> - prélever le plat témoin - conditionner les choux-fleurs en barquettes de 2 personnes - napper de sauce béchamel et saupoudrer de gruyère - thermosceller et étiqueter - traiter en liaison froide 	

SUJET E

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une brasserie.
Vous devez réaliser, pour 12 personnes :

- Une préparation froide : Carottes râpées (12 rations dont un plat témoin)

- Une préparation chaude : Poulet en sauce (12 rations dont un plat témoin)

Consignes de travail :

- 1- Commencer par la préparation de votre choix en tenant compte des contraintes d'organisation
- 2- Sortir, contrôler les denrées et le matériel à l'aide des fiches de fabrication
- 3- Réaliser vos préparations en respectant les règles d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et les consignes données.

SAVOIRS ASSOCIES (oral de 15 min)

S1- Microbiologie appliquée

- 1- Vous avez utilisé des tomates appertisées. Repérer les facteurs limitant le développement microbien et justifier les conditions de stockage.

S2- Sciences de l'alimentation

- 2- Vous avez préparé des carottes râpées et du poulet en sauce. Compléter le menu pour un équilibre qualitatif par vérification des groupes d'aliments.

S3- Connaissance des milieux professionnels

- 3- Vous travaillez en brasserie. Préciser les caractéristiques de la clientèle et ses attentes.
- 4- Vous avez préparé des carottes râpées. Identifier, dans cette situation, 2 risques encourus par le professionnel.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	CODE : 50 22129	DURÉE : 04h00	SESSION 2001
EPI : PRODUCTION DE PRÉPARATIONS FROIDES ET DE PRÉPARATIONS CHAUDES	SUJET E	Coeff. : 6	Page 1 / 2

FICHES DE FABRICATION SUJET E

Préparation froide : Carottes râpées					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 personnes	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- Carottes râpées	4 ^{ème} gamme	1,2 Kg			
- Scarole, laitue	4 ^{ème} gamme	0,3 Kg			
- Sauce vinaigrette	Prête à l'emploi	0,15 L			
- Olives noires	Appertisées	P.M			
- Olives vertes	Appertisées	P.M			
- Persil haché	Surgelé	P.M			

Préparation froide : Carottes râpées	
Gamme opératoire	
Réalisation :	
<ul style="list-style-type: none"> - Déconditionner les denrées - Assaisonner 	
Conditionnement :	
<ul style="list-style-type: none"> - prévoir le plat témoin - dresser sur assiettes individuelles - décorer - filmer sur plateaux - étiqueter - stocker au frais 	

Préparation chaude : Poulet en sauce					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 personnes	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- cuisse de poulet	Sous vide	12 pièces			
- sauce bigarade	Déshydratée	0,06 Kg			
- tomates au jus	Appertisées	0,4 Kg			
- vinaigre		0,01 L			
- Herbes de Provence		0,006 Kg			
- Cumin	Surgelé	0,006 Kg			
- Persil haché		0,025 Kg			
- sel, poivre		P.M			

Préparation chaude : Poulet en sauce	
Gamme opératoire	
Réalisation :	
<ul style="list-style-type: none"> - disposer les cuisses de poulet en bacs gastronormes - saler, poivrer, parsemer d'herbes de Provence - cuire à four chaud – vérifier la cuisson - reconstituer la sauce bigarade et ajouter le cumin et le vinaigre - incorporer les tomates égouttées à la sauce 	
Conditionnement :	
<ul style="list-style-type: none"> - prélever le plat témoin - napper de sauce le poulet à la fin de la cuisson - parsemer de persil - stocker en liaison chaude 	