

DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

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

1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT

Durée : 30 minutes

Les questions portent sur les savoirs associés :

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

2^{ème} 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^{ème} PARTIE : ENTRETIEN ORAL

Durée : 10 minutes

Groupement inter académique II	Session 2002	Facultatif : code 2-0331A		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes				
Type SUJET N° A	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10	Coefficient 6	N° de page / total S 1/9

Sciences de l'alimentation (10 points)

1 – A partir de l'étiquette ci dessous ; répondre aux questions suivantes :



1.1 Repérer sur l'étiquette, la valeur énergétique du produit pour 100 grammes.

1.2 Nommer le principal constituant alimentaire de ce produit, puis entourer parmi les propositions suivantes le rôle de ce constituant alimentaire.

Principal constituant alimentaire :

* Rôle bâtisseur

* Rôle énergétique

* Rôle hormonal

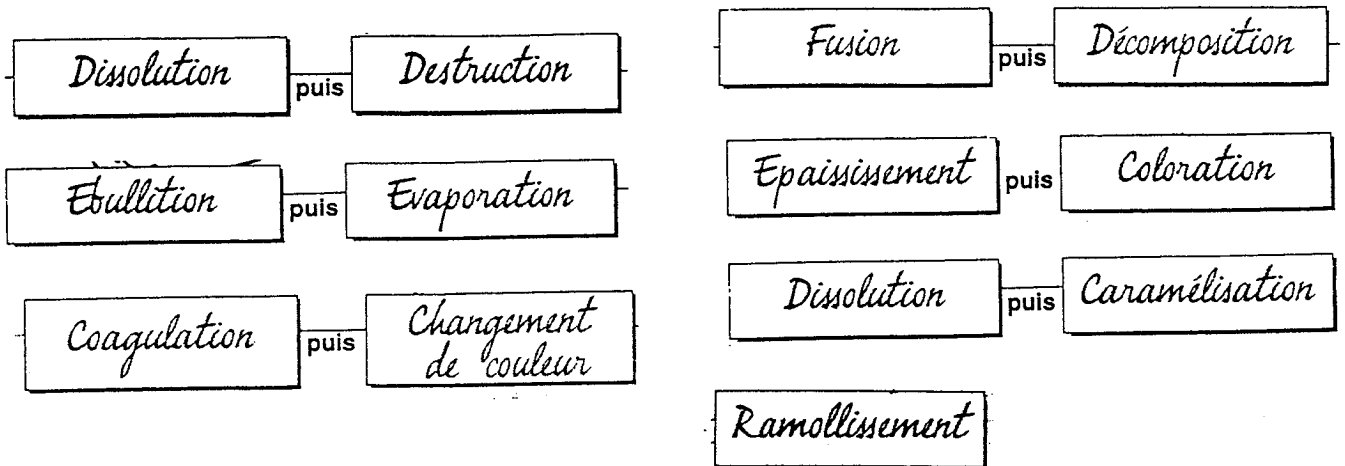
1.3 Classer les glucides suivant selon leur origine.

Lactose, fructose, maltose, amidon, saccharose.

Origine animale	Origine végétale

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0331A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 2/9

1.4 Entourer dans les images suivantes les changements d'état des glucides en présence de chaleur



2 – Les étiquettes des boîtes de conserve permettent de renseigner le consommateur

2.1 – Souligner la gamme dans laquelle est classé ce produit

- 1^{ère} gamme (produits frais)
- 2^{ème} gamme (produits appertisés)
- 3^{ème} gamme (produits surgelés)
- 4^{ème} gamme (produits crus prêts à l'emploi, conditionnés sous atmosphère modifiée)
- 5^{ème} gamme (produits cuits conditionnés sous-vide)

2.2 – Sur le couvercle de cette boîte est indiqué D.L.U.O : 10 juin 2002.
Donner la signification de ce sigle

2.3 – Il existe aussi la Date Limite de Consommation.
Entourer dans la liste suivante les produits concernés par la D.L.C.

- * Les yaourts
- * Le jus d'orange en brique
- * Les petits pots de bébé
- * La viande
- * De l'échalote déshydratée
- * La farine

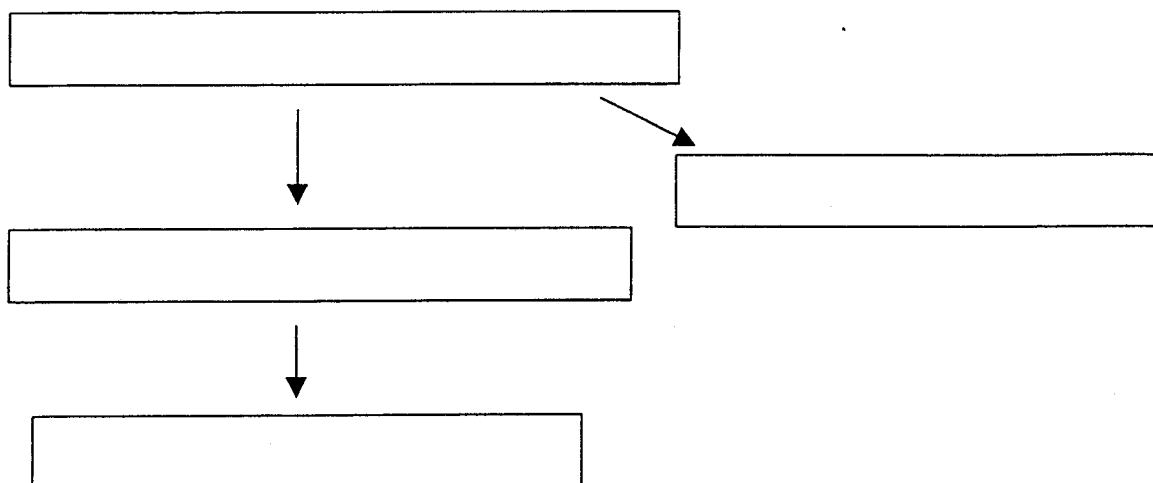
Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0331A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 3/9

Connaissances des Milieux Professionnels (10 points)

Vous venez d'obtenir un contrat dans une entreprise de restauration rapide.

1- Compléter l'organigramme hiérarchique comprenant :

- * le directeur général
- * la secrétaire comptable
- * 3 cuisiniers
- * 9 (agents polyvalents de restauration)



2- Dans cette entreprise, les fiches de stocks sont mises à jour par les cuisiniers.

A partir de l'exemple ci-dessous, indiquer ce que comporte obligatoirement une fiche de stocks.
(4 réponses attendues)

Exemple de fiche de stock

Nom du produit : <i>Brial plus nettoyant surfaces et sols brillants</i> Stock minimal : <i>5 litres</i>			Conditionnement : <i>Eco-recharge de 1 litre</i> Fournisseur : <i>Henkel Hygiène</i> Adresse : <i>8, rue Rouget de l'Isle - 92130 Issy-les-Moulineaux</i>	
Date	Entrées	Sorties	Solde	Valorisation (prix unitaire - prix total)
15 09 01		2 L	5 L	5 x 2 € = 10 euros
20 09 01	30 L		35 L	35 x 2 € = 70 euros
28 09 01		3 L	32 L	32 x 2 € = 64 euros

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0331A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 4/9

3- Les prix de vente sont affichés à l'extérieur et à l'intérieur de la salle de restaurant.

Citer les principaux éléments participant à l'élaboration du prix de revient d'un plat .
(4 réponses attendues)

4- Le client souhaite toujours à recevoir un plat de qualité. Cette qualité est définie par :
la saveur, la santé, la sécurité, le service.

Relier par une flèche chaque composante de la qualité à l'exemple qui lui correspond

- | | | | |
|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|---|
| (qualité organoleptique) saveur | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | on peut vérifier cet aspect de la qualité par des enquêtes |
| (qualité nutritionnelle) santé | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | on peut vérifier cet aspect de la qualité par l'analyse sensorielle ou analyse organoleptique |
| (qualité sanitaire) sécurité | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | on peut vérifier ces aspects de la qualité par l'analyse bactériologique, par l'analyse chimique et par le contrôle visuel. |
| (qualité de service) service | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | on peut vérifier cet aspect de la qualité par l'analyse biochimique (dosage des glucides, lipides, protides...) |

5- Souligner dans la liste suivante ce qui est relatif à la qualité :

– label – ISO 9002 – triangle du feu – sciatique – contrôle final – NF – URSSAF

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0331A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 5/9

2^{ème} 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

SALADE PAYSANNE

- produire une préparation chaude

QUICHE AU THON

- conditionner et/ou dresser ces préparations

- **Salade paysanne** : barquettes individuelles filmées
- **Quiche au thon** : sur assiettes individuelles

- entreposer en attente de distribution

- prélever, conditionner, étiqueter une portion témoin de chaque préparation

- compléter la fiche de suivi d'un produit en refroidissement en *annexe 2*

- compléter la fiche contrôle qualité en *annexe 3*

- remettre en état votre poste de travail

3^{ème} 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.

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0331A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 6/9

FICHE DE PRODUCTION

Préparation froide : **SALADE PAYSANNE**

INGRÉDIENTS	QUANTITES	PHASES DE PRÉPARATION
salade 4 ^{ème} gamme	0,150 kg (150 g)	Préparer les tomates
croûtons	0,300 kg (300 g)	
dés de jambon	0,375kg (375 g)	Déconditionner
dés de gruyère	0,375kg (375 g)	
tomates moyennes	3 unités	Assembler
persil déshydraté	A disposition	
vinaigrette en dosette individuelle	12 unités	Décorer

Préparation chaude : **QUICHE AU THON**

INGRÉDIENTS	QUANTITES	PHASES DE PRÉPARATION
Pâte brisée prête à l'emploi Ø 23 cm	2 unités	Préchauffer le four
thon	0,300kg (300 g)	Déconditionner la pâte et foncer les moules
gruyère râpé	0,150kg (150 g)	Déconditionner le thon
<u>Appareil à flan</u>		Préparer l'appareil
lait	0,250 L (250 mL)	Assembler
œufs entiers	4 unités	Cuire au four (175°C) 35 à 45 min
crème fraîche	0,250kg (250 g)	
sel, poivre, muscade		

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0331A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 7/9

FICHE DE SUIVI DU PRODUIT EN REFROIDISSEMENT

Date de fabrication :

Nom du responsable :

SIGNATURE :

Produit	Entrée du produit en cellule de refroidissement		Sortie du produit de la cellule de refroidissement		Temps total de refroidissement
	Heure	Température du produit	Heure	Température du produit	

<small>Examen et spécialité</small>	<small>Rappel codage</small>
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0331A
<small>Intitulé de l'épreuve</small>	<small>N° de page</small>
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 8/9

FICHE CONTROLE QUALITE

ANNEXE 3

DATE :

CONTROLE EFFECTUE PAR :

Nom de la préparation contrôlée :			
MATIERES PREMIERES : contrôle à effectuer sur au moins un produit désigné par les examinateurs	Conforme		Non conforme
Contrôle qualité → Visuel (état de l'emballage et/ou aspect du produit)			
→ Respect de la D.L.C ou de la D.L.U.O.			
→ Respect des températures d'entreposage			
MATERIEL – METHODE	Très satisfaisant	Acceptable	Non acceptable
→ Respect des règles d'hygiène			
→ Respect des règles de sécurité			
→ Gestes et postures adaptés			
→ Organisation du travail			
PRODUIT FINI	Très satisfaisant	Acceptable	Non acceptable
→ Présentation esthétique			
→ Présentation soignée			
→ Respect du grammage			
→ Respect du nombre de portions			
→ Qualité de la cuisson			
→ Qualité de l'assaisonnement			

Choisir un point du contrôle qualité non acceptable et proposer ci-dessous une solution d'amélioration :

La qualité de votre préparation est-elle :

- Très satisfaisante
- Acceptable
- Non acceptable

(Cocher la case correspondante)

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0331A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 9/9