

## 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<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

Groupement inter académique II	Session 2002	Facultatif : code 2-0322B		
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>				
Type <b>SUJET N° B</b>	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10	Coefficient 6	N° de page / total S 1/9

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

1- Lors de la préparation de salades en légumerie, il convient de respecter certaines mesures de conservation et d'hygiène afin d'offrir au client un produit sain et appétissant. Conservée trop longtemps en chambre froide, la salade subit un certain nombre de modifications.

1.1. Citer trois modifications possibles.

- ◆
- ◆
- ◆

1.2. Citer deux facteurs responsables de ces modifications.

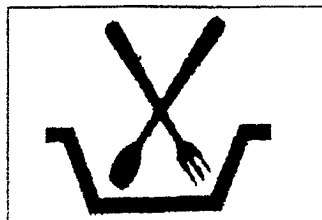
- ◆
- ◆

2. Utilisation des corps gras

2.1 Classer les aliments suivants en 2 catégories, dans le tableau ci-dessous. (beurre, huile d'arachide, côte de porc, foie gras, avocat, huile de soja, saumon, crème)

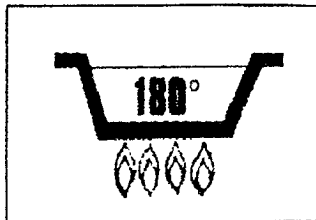
2.2 Donner un titre à chaque catégorie.


2.3 Donner la signification des symboles suivants



=

--



=

--

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0322B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	S 2/9

## L'EXPLOSION DE LA RESTAURATION HORS-FOYER.

Les trente dernières années qui viennent de s'écouler auront été les témoins du développement foudroyant de la restauration hors-foyer. En 1980, 5,5 milliards de repas pris à l'extérieur ont été recensés contre 6,6 milliards en 1996. Un phénomène inévitable qui s'explique par une forte modification des habitudes de consommation dans et hors des foyers offrant une nouvelle dimension à la restauration commerciale. Après l'âge d'or des cafétérias dans les années 70, les fast-foods, venus des Etats-Unis, ont fait leur entrée sur le marché, donnant naissance à la restauration rapide et à la restauration à thème. (...)

Le consommateur évolue avec son époque. Le développement de l'activité professionnelle, l'allongement des trajets, le nombre croissant de célibataires, de couples avec peu d'enfants sont des critères qui ont participé à l'évolution de la tendance à s'alimenter hors de chez soi. L'offre de la restauration rapide n'est plus suffisante. Le consommateur aspire à davantage de convivialité, à un cadre lui permettant de s'évader le temps d'un repas et à un service de qualité. (...)

De 1990 à nos jours.

Le client se rend dans tel ou tel restaurant selon le temps dont il dispose. En général, pour le repas quotidien, il privilégie la rapidité. Voilà pourquoi la restauration rapide poursuit sa croissance. (...)

*Dossier réalisé par Béatrice de Lacretelle.*

3- A l'aide du document ci-dessus et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

3.1 Donner l'évolution de la restauration hors foyer

-

3.2 Citer les trois critères qui justifient que les consommateurs ont recours à la restauration hors foyer

-

-

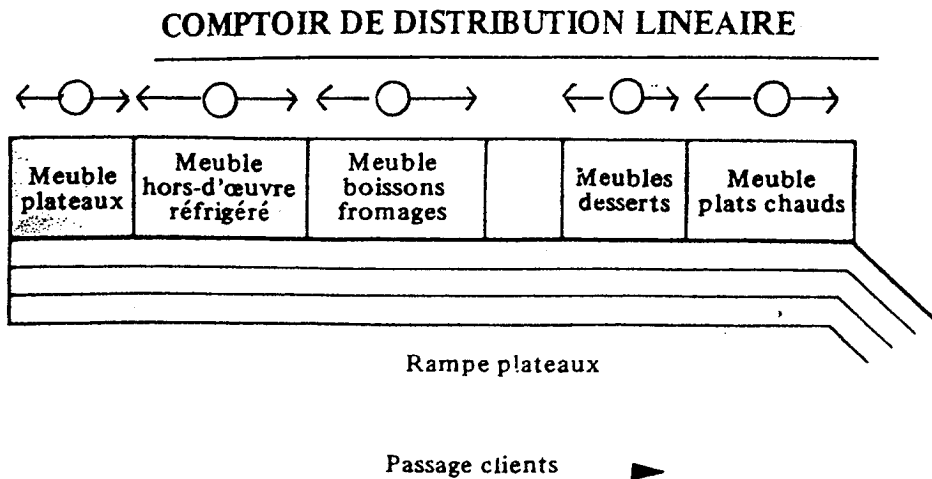
-

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0322B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	S 3/9

## CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1- Sur le schéma ci-dessous :

1.1 Placer les numéros correspondants aux différentes zones dans les cercles



1.2 Indiquer les températures à respecter dans les différentes zones

- 1 - zone réfrigérée : .....
- 2 - zone neutre : .....
- 3 - zone chaude : .....

2- Relier chaque catégorie de libre-service avec ses caractéristiques :

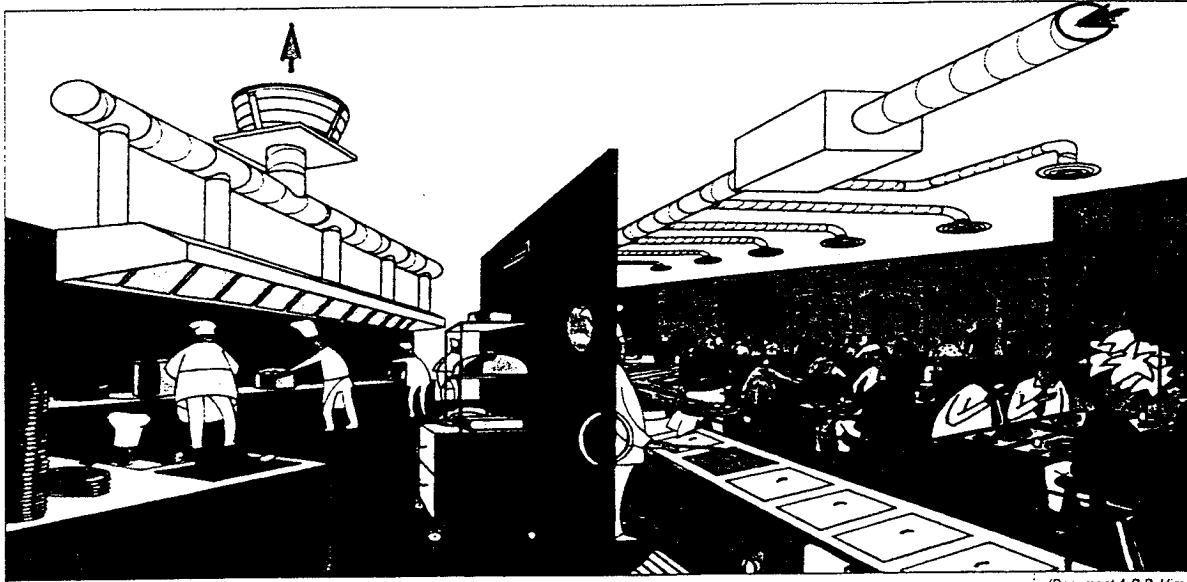
- |                                   |   |  |
|-----------------------------------|---|--|
| - libre-service linéaire          | ● | ● Un présentoir à étages tourne.<br>Les clients choisissent les plats lorsqu'ils se présentent devant eux.                               |
| - libre-service éclaté (scramble) | ● | ● La banque de self est sur une ligne.<br>Les clients se servent en déplaçant leur plateau sur une glissière.                            |
| - libre-service rotatif           | ● | ● Sur des îlots de distribution sont présentés les entrées, les desserts.<br>Les clients se servent en se déplaçant d'un îlot à un autre |

3- Citer 2 catégories de clients qui peuvent utiliser le libre-service :

-  
-

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0322B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	S 4/9

#### 4- La ventilation d'une cuisine et d'une salle de restaurant :



Exemple de V.M.C. "double flux"

(Document A.B.B. Vim)

L'air frais extérieur est aspiré, filtré, traité et diffusé dans un local par un **premier réseau** de gaines.  
L'air "pollué" est expulsé vers l'extérieur par un **deuxième réseau** de gaines.

##### 4.1 Sur le schéma ci-dessus :

- Colorier en vert le réseau de gaines qui aspire l'air extérieur, le filtre, et le traite avant de le diffuser dans un local
- Colorier en rouge le réseau de gaines qui expulse vers l'extérieur l'air pollué.

##### 4.2 Citer 2 nuisances provoquées par l'atmosphère d'une cuisine non ventilée correctement :

-

-

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0322B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	S 5/9

## 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

**Carottes râpées**

- produire une préparation chaude

**Gratin de pâtes**

- prélever, conditionner, étiqueter 1 portion témoin de chaque préparation
- conditionner et/ou dresser ces préparations

- **Carottes râpées, dresser en assiettes individuelles.**
- **Gratin de pâtes, conditionner en 3 barquettes aluminium**

- Entreposer en attente de distribution.
- 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<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.

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0322B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	S 6/9

Préparation froide : **Carottes râpées**

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PHASES DE PRÉPARATION
carottes sauce vinaigrette prête à l'emploi	1,5 kg (1500 g) 0,2 L (200 mL)	Préparer les carottes
Pour la décoration		Déconditionner la boîte de maïs
salade 4 <sup>ème</sup> gamme	1 sachet	Dresser
maïs en conserve appertisée	0,285 kg (285 g)	
olives noires	12	Décorer
persil déshydraté	A disposition	

Préparation chaude : **Gratin de pâtes**

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PHASES DE PREPARATION
pâte alimentaire (coquillettes)	0,6 kg (600g)	Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée ( respecter le mode d'emploi)
beurre	0,120 kg ( 120g)	Ajouter le beurre et la moitié du gruyère
gruyère râpé	0,120 kg (120 g)	Mélanger délicatement
		Répartir les pâtes dans les trois barquettes aluminium
		Répartir le reste du gruyère sur les pâtes
		Gratiner

Examen et spécialité

**CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**

Intitulé de l'épreuve

**EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes**

Rappel codage

2-0322B

N° de page

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>
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>2-0322B</b>
<small>Intitulé de l'épreuve</small>	<small>N° de page</small>
<b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	<b>S 8/9</b>



# FICHE CONTROLE QUALITE

ANNEXE 3

DATE : .....

**CONTROLE EFFECTUE PAR :**

Nom de la préparation contrôlée :			
<b>MATIERES PREMIERES</b> : contrôle à effectuer sur au moins un produit désigné par les examinateurs  <b>Contrôle qualité</b> → 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	<b>Conforme</b>		<b>Non conforme</b>
<b>MATERIEL – METHODE</b>  → Respect des règles d'hygiène → Respect des règles de sécurité → Gestes et postures adaptés → Organisation du travail	<b>Très satisfaisant</b>	<b>Acceptable</b>	<b>Non acceptable</b>
<b>PRODUIT FINI</b>  → Présentation esthétique → Présentation soignée → Respect du grammage → Respect du nombre de portions → Qualité de la cuisson → Qualité de l'assaisonnement	<b>Très satisfaisant</b>	<b>Acceptable</b>	<b>Non acceptable</b>

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
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0322B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	S 9/9