

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 2-0304C		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes				
Type SUJET N° C	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10	Coefficient 6	N° de page / total S 1/8

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

Vous devez préparer des fruits au fromage blanc. Ils contiennent comme principaux aliments :

- des fruits au sirop
- du fromage blanc
- du sucre.

1°) Citer le groupe d'aliments auquel appartient chaque aliment dans le tableau ci-dessous

ALIMENTS	GROUPE
Fruits au sirop	
Fromage blanc	
Sucre	

2°) Citer 3 groupes d'aliments qui n'apparaissent pas dans la préparation

-
-
-

3°) Indiquer 5 constituants alimentaires apportés par cette préparation

-
-
-
-
-

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0304C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 2/8

4°) Compléter le tableau suivant reprenant les deux principaux constituants alimentaires du fromage blanc

Constituants alimentaires	Rôles des constituants
.....	Solidité des os et des dents
protides

5°) Compléter le menu suivant pour qu'il soit équilibré :

Entrée :

Plat principal : saucisse + gratin dauphinois

Dessert : fruits au fromage blanc

CONNAISSANCES DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1°) Indiquer 4 risques d'accidents de votre secteur professionnel :

-
-
-
-

2°) Indiquer les deux actions principales de la conduite à tenir en cas d'accident :

-
-

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0304C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 3/8

3°) Lors de la préparation des plats cuisinés à l'avance, le respect de la chaîne du froid est obligatoire.

Compléter le schéma suivant en précisant les temps et les températures pour les 6 étapes en liaison froide.

1 Préparation chaude du plat cuisiné



2 Conditionnement du plat cuisiné



3 Refroidissement

Temps maximal autorisé pour refroidir le produit :
Température maximale à laquelle doit être amené le produit :



4 Conservation

Temps maximal autorisé pour conserver le produit :
Température maximale à laquelle doit être conservé le produit :



5 Transport



6 Remise en température de la consommation

Temps maximal autorisé pour remettre le produit à la température de
Consommation :
Température minimale à laquelle doit être amené le produit pour le service :

4°) Le plat témoin est un obligation prévue par la réglementation :

4.1 Indiquer son rôle :

4.2 Préciser le moment du prélèvement du plat témoin :

4.3 Donner la durée de conservation du plat témoin et la justifier :

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0304C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 4/8

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

Fruits au fromage blanc

- produire une préparation chaude

Gratin dauphinois

- conditionner et/ou dresser ces préparations :

- les fruits au fromage blanc en coupe individuelle
- le gratin dauphinois en gastronorme

- 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	2-0304C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 5/8

FICHE DE PRODUCTIONPréparation froide : **Fruits au fromage blanc**

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PHASES DE PRÉPARATION
- tranches d'Ananas - fromage blanc - sucre - rhum - raisins secs	4 1,2 kg (ou 1200 g) 0,120 kg (120 g) 1 c à café 0,06 kg (60 g)	- Déconditionner l'ananas - Tailler en dés - Faire macérer les raisins dans le Rhum - Battre fromage blanc et sucre - Dresser en coupe

Préparation chaude : **Gratin dauphinois**

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PHASES DE PRÉPARATION
- pommes de terre - lait - œufs - crème fraîche - sel poivre - muscade - gruyère râpé - beurre	2,4 kg (2400 g) 0,75 L (750 mL) 4 0,25 L (250 mL) 0,2 kg (200 g) 0,06 kg (60 g)	- Eplucher, tailler les pommes de terre - Préparer l'appareil à flan - Disposer les pommes de terre et l'appareil à flan dans le gastronorme - Ajouter le gruyère et le beurre - Cuire au four (150°C à 180°C) pendant 1 h 15 environ

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0304C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 6/8

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	

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

- 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

Conforme		Non conforme

MATERIEL – METHODE

- Respect des règles d'hygiène
 → Respect des règles de sécurité
 → Gestes et postures adaptés
 → Organisation du travail

Très satisfaisant	Acceptable	Non acceptable

PRODUIT FINI

- Présentation esthétique
 → Présentation soignée
 → Respect du grammage
 → Respect du nombre de portions
 → Qualité de la cuisson
 → Qualité de l'assaisonnement

Très satisfaisant	Acceptable	Non acceptable

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	2-0304C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 8/8