

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 2-0316D		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes				
Type SUJET N° D	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10	Coefficient 6	N° de page / total S 1/7

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

NUANCE

Yaourt nature brassé au goût bulgare
ELEA.

Informations consommateurs :

Ingrédients : lait entier, poudre de lait 3 à 5 %, ferments lactiques sélectionnés.

Valeur nutritionnelle pour 100 g : protéines 4,4 g, lipides 3,3 g, glucides 6 g.

Valeur énergétique pour 100 g : 302 kJ.

1/ Relever les éléments nutritifs contenus dans ce yaourt. Préciser le rôle principal de ces éléments nutritifs dans l'organisme humain.

Élément nutritif	Rôle dans l'organisme

2/ Écrire en toutes lettres, l'unité de mesure de la valeur énergétique : kJ

3/ Un élément minéral présent dans les produits laitiers n'est pas indiqué sur l'étiquette. Indiquer de quel élément il s'agit et préciser son rôle dans l'organisme.

- Élément minéral :
- Rôle dans l'organisme :

4/ Certaines personnes n'aiment pas le yaourt. Citer 2 aliments ayant une valeur nutritionnelle comparable.

-
-

5/ Indiquer 2 catégories de personnes pour lesquels l'apport en produits laitiers est indispensable.

-
-

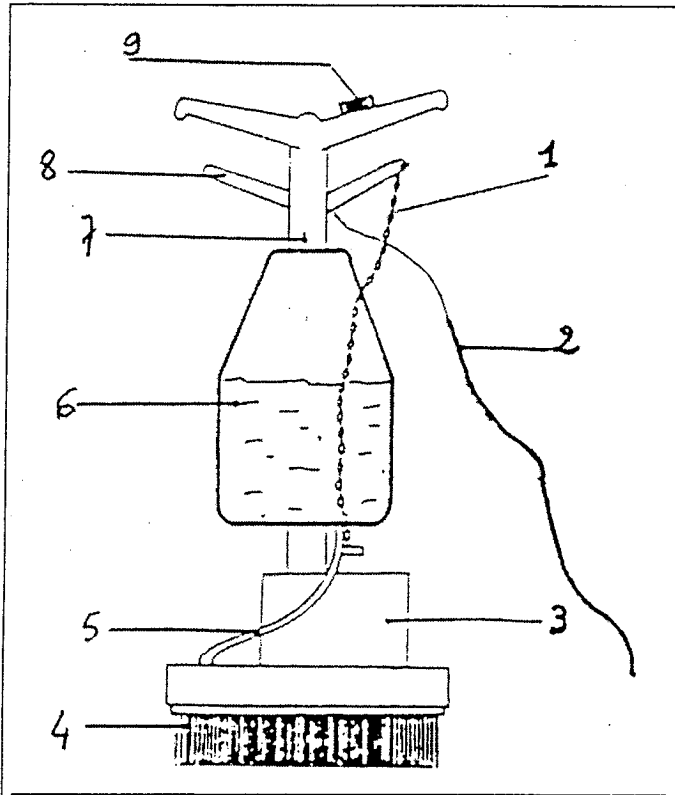
Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0316D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 2/7

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1) Citer le nom de l'appareil permettant un lavage mécanisé des sols en grès cérame et représenté ci-dessous.

Réponse :

2) Compléter la légende en indiquant le nom des différentes parties de l'appareil.



1	Commande de sortie de la solution détergente
2	
3	Bloc-moteur
4	
5	Tuyau souple de sortie de la solution détergente
6	
7	Timon
8	
9	

3) Citer 2 types d'accidents possibles lors d'un lavage mécanisé de sol.

-
-

4) Les attitudes à avoir pour éviter ces accidents. : mettre une croix dans les cases correspondantes.

	VRAI	FAUX
Je dois toujours travailler en ayant le cordon électrique sur mon épaule		
Je peux changer la brosse sans débrancher l'appareil		
Je peux réparer moi-même un câble défectueux		
Je dois mettre des chaussures de sécurité à semelles anti-dérapantes		
Je dois toujours éteindre un feu d'origine électrique avec de l'eau		
Je dois utiliser des prises multiples pour brancher plusieurs appareils en même temps		
Je dois toujours avoir les mains sèches lorsque j'utilise du matériel électrique		
Je ne dois jamais toucher un fil non isolé ou dénudé		
Je dois tirer sur le cordon pour débrancher un appareil électrique		

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0316D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 3/7

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

Tomates farcies au thon

- produire une préparation chaude

Croque-monsieur

- conditionner et/ou dresser ces préparations
- **les tomates farcies au thon dans des barquettes individuelles avec opercules en vue de la vente**
- **les croque-monsieur gratinés en gastronomes et maintenus en température jusqu'au moment du service**
- 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	2-0316D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 4/7

FICHE DE PRODUCTION

Préparation froide : Tomates farcies au thon

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PHASES DE PRÉPARATION
Tomates (calibre moyen) Thon au naturel appertisé	12 unités 0,500kg (500 g)	- Déconditionner le thon - préparer les tomates
Mayonnaise prête à l'emploi	0,200kg (200 g)	
Salade 4° gamme :	0,120kg (120 g)	- préparer la farce
Olives noires dénoyautées :	12 unités	- farcir - décorer.
sel et poivre	à disposition	- conditionner en ajoutant la salade.

Préparation chaude : Croque - monsieur

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PHASES DE PRÉPARATION
Pain de mie tranché	24 tranches	- diviser en deux les tranches de jambon.
Jambon blanc	6 tranches	- répartir la sauce béchamel sur les tranches de pain de mie, répartir un peu de gruyère.
Sauce béchamel prête à l'emploi	0,75L (750 mL)	- assembler
Gruyère râpé	0,300kg (300 g)	- répartir une cuillère de sauce sur le dessus du croque monsieur, saupoudrer de gruyère.
sel, poivre, noix muscade	à disposition	- chauffer et gratiner.

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0316D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 5/7

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	2-0316D
<small>Intitulé de l'épreuve</small>	<small>N° de page</small>
EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 6/7

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	2-0316D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 7/7