

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 2-0310E		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes				
Type SUJET N° E	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10	Coefficient 6	N° de page / total S 1/8

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

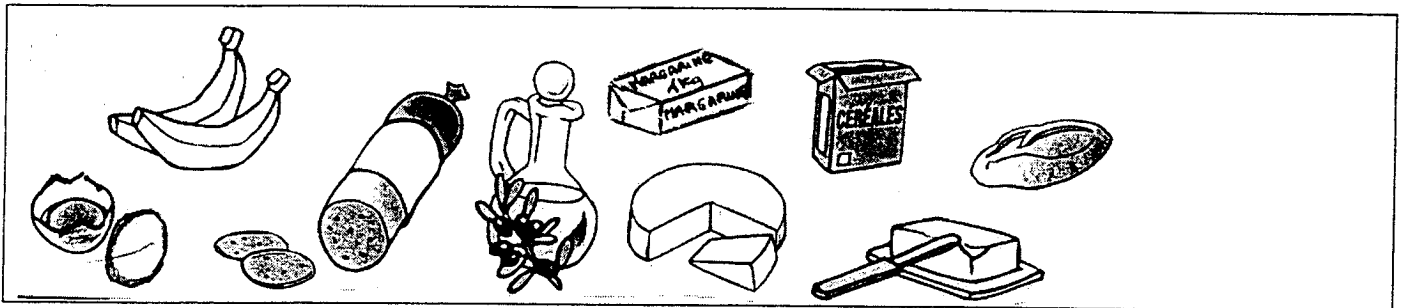
1) La mayonnaise et la vinaigrette sont des émulsions.

Définir une émulsion :

2) Indiquer la principale différence entre la mayonnaise et la vinaigrette.

Citer l'ingrédient de la mayonnaise qui permet d'obtenir une émulsion différente de la vinaigrette.

3) L'huile est constituée de 100% de lipides alimentaires visibles.
Parmi les aliments suivants :



Relever :

- trois aliments apportant des lipides alimentaires visibles
- trois aliments apportant des lipides alimentaires invisibles.

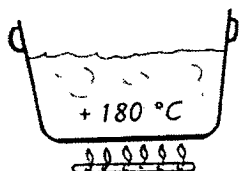
Noter ces aliments dans le tableau suivant :

Lipides visibles	Lipides invisibles
-	-
-	-
-	-

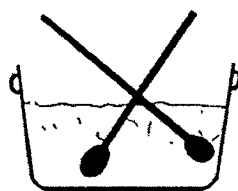
4) La consommation de lipides est bien souvent excessive, expliquer les conséquences de ce comportement sur la santé. (2 réponses attendues)

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0310E
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 2/8

5) Sur les bouteilles d'huiles, on trouve les symboles suivants :



a



b

Indiquer la signification de chaque symbole :

a-

b-

CONNAISSANCES DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

Vous allez préparer des tartelettes aux fraises et kiwis pour un service différé. L'atelier de production fonctionne en liaison froide positive.

1) Indiquer la signification du "service différé".

2) La réglementation prévoit, pour la conservation des PCEA en liaison froide réfrigérée, les mesures suivantes :

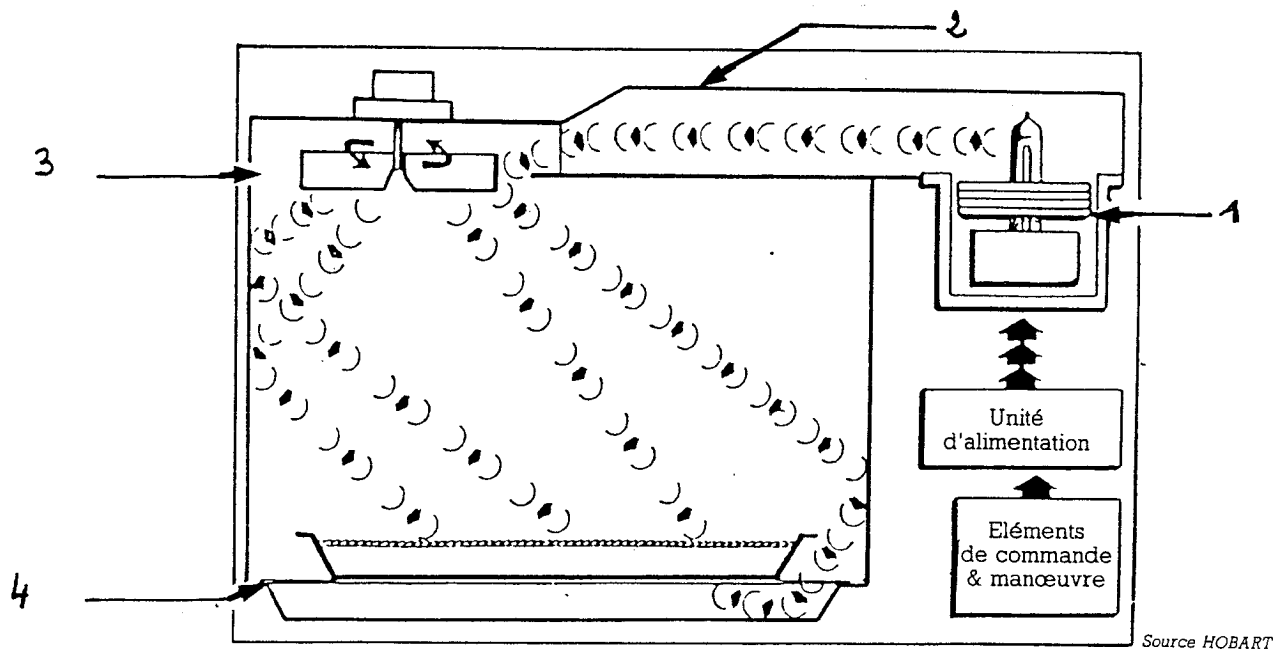
- conditionnement et étiquetage
- refroidissement rapide : abaissement de la température à cœur de l'aliment à moins de 10° C en moins de 2 h.
- stockage en chambre froide entre 0 et 3°C.

2-1 Justifier l'ensemble de ces mesures.

2-2 Citer au moins 4 matériels, nécessaires dans l'équipement de la cuisine, qui permettront de respecter cette réglementation.

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0310E
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 3/8

3) Compléter le schéma ci-dessous.



4) Indiquer la fonction d'usage de cet appareil.

5) Certaines tartelettes déconditionnées n'ont pas été consommées par les convives.

Expliquer ce que vous faites de ces tartelettes après le service. Justifier votre réponse.

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0310E
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 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 chaude

Gratin de choux fleurs

- produire une préparation froide

Tartelettes aux fraises et kiwis

- prélever, conditionner, étiqueter une portion témoin de chaque préparation
- conditionner et/ou dresser ces préparations
 - o conditionner le gratin de choux-fleurs en barquettes individuelles à thermosceller ou à operculer
 - o dresser les tartelettes en assiettes individuelles
- 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	2-0310E
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 5/8

FICHE DE PRODUCTIONPréparation chaude : **GRATIN DE CHOUX FLEURS**

INGRÉDIENTS	QUANTITES	PHASES DE PRÉPARATION
Choux fleurs surgelés Béchamel stérilisée prête à l'emploi Gruyère râpé Sel, poivre, muscade	2,500 kg (2500 g) 1 L 0,250 kg (250 g) à disposition	Déconditionner les choux fleurs Cuire à la vapeur Recouvrir de béchamel Saupoudrer de gruyère Gratiner conditionner

Préparation froide : **TARTELETTES AUX FRAISES ET KIWIS**

INGRÉDIENTS	QUANTITES	PHASES DE PRÉPARATION
fonds de tartelettes de pâte brisée cuits préparation pour crème pâtissière à chaud ou à froid lait ou eau fraises kiwis rhum ou vanille	12 poudre pour 1 L de liquide 1 L 0,200 kg (200 g) 6 pièces à disposition	- peser la poudre nécessaire pour 1L de liquide (eau ou lait) - préparer la crème - refroidir - laver et découper les fruits - garnir les fonds avec la crème et les fruits - conditionner

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0310E
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	

<small>Examen et spécialité</small>	<small>Rappel codage</small>
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0310E
<small>Intitulé de l'épreuve</small>	<small>N° de page</small>
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 7/8

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	2-0310E
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 8/8