

NOM :

Prénom :

N° CANDIDAT :

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 2003	Facultatif : code 3-0126B		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes				
Type SUJET N° 2	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10	Coefficient 6	N° de page / total S 1/9

1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ECRIT

Durée : 30min

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

1- Le petit déjeuner :

1-1 Indiquer le pourcentage que doit représenter le petit déjeuner dans la ration énergétique journalière ;
Cocher la bonne réponse :

5%

10%

25%

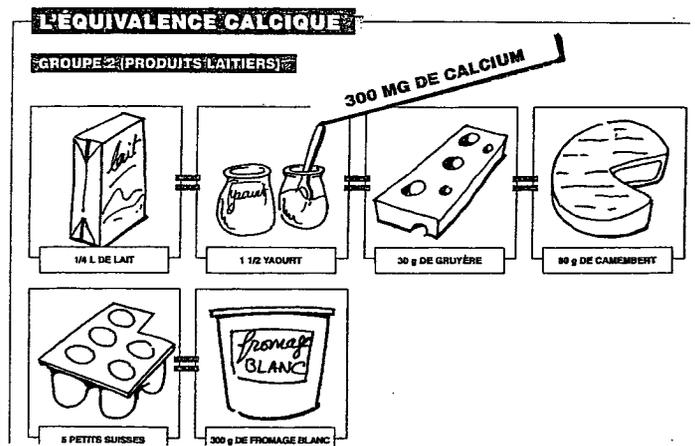
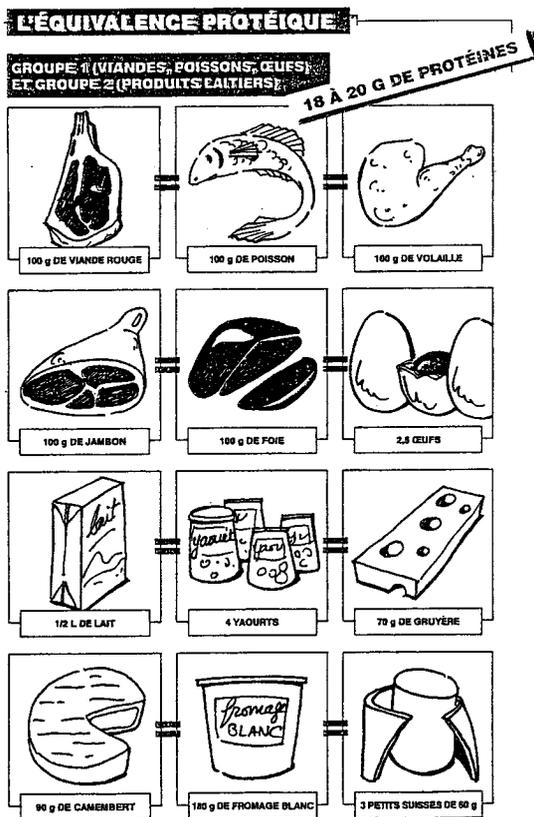
30%

1-2 Citer deux aliments appartenant au même groupe d'aliments que le pain :

1-3 Si un adolescent n'aime pas le lait, à l'aide du document ci-dessous :

- Citer deux aliments pouvant remplacer 1/4 L de lait pour l'apport en calcium

- Citer deux aliments pouvant remplacer 1/2 L de lait pour l'apport en protéides



"Modules de sciences appliquées
Editions BPJ."

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0126B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 2/9

2- Voici la liste des aliments proposés au self d'un lycée.

Entrée : rillettes – tomates vinaigrette – céleri rémoulade – poireau vinaigrette – pamplemousse

Plat principal : poisson sauce crevette – poulet à la moutarde – saucisse de Strasbourg
épinards – haricots verts – spaghettis

Produit laitier : fromage – yaourt – petits suisses

Dessert : orange – entremets au chocolat – quatre quart – salade de fruits

2-1 Proposer un menu équilibré en soulignant les aliments ci-dessus.

2-2 Compléter le tableau ci-dessous :

Plats choisis	Groupe	Constituants alimentaires	Rôle principal
-			
-			
-			
-			

3- L'étiquetage d'un produit appertisé vous est proposé.
Repérer sur l'étiquette 3 mentions obligatoires et les noter :



Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0126B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 3/9

Nom :

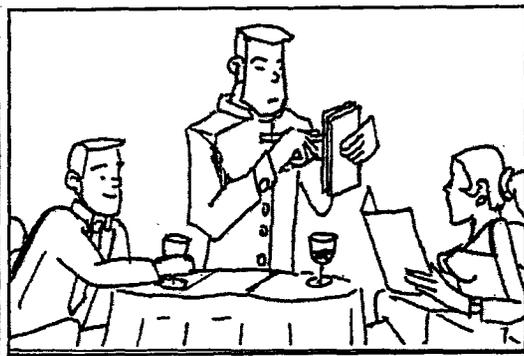
Prénom :

N° CANDIDAT :

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

1 – Parmi toutes les propositions, retrouver et replacer les éléments de la communication correspondants à la situation ci-dessous :

client – téléphone – lettre – serveur – écrit – commande -
réclamation – carnet de commande – présentation de la note



*Connaissances des milieux professionnels
Edition Jacques Lanore*

- Emetteur :
- Récepteur :
- Message :
- Canal :
- Outil :

2 – Les composantes de la qualité d'un produit alimentaire sont traditionnellement représentées par les 4 S de Mainguy. Nommez ces 4 composantes :

- -
- -

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0126B
Institut de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 4/9

Nom :

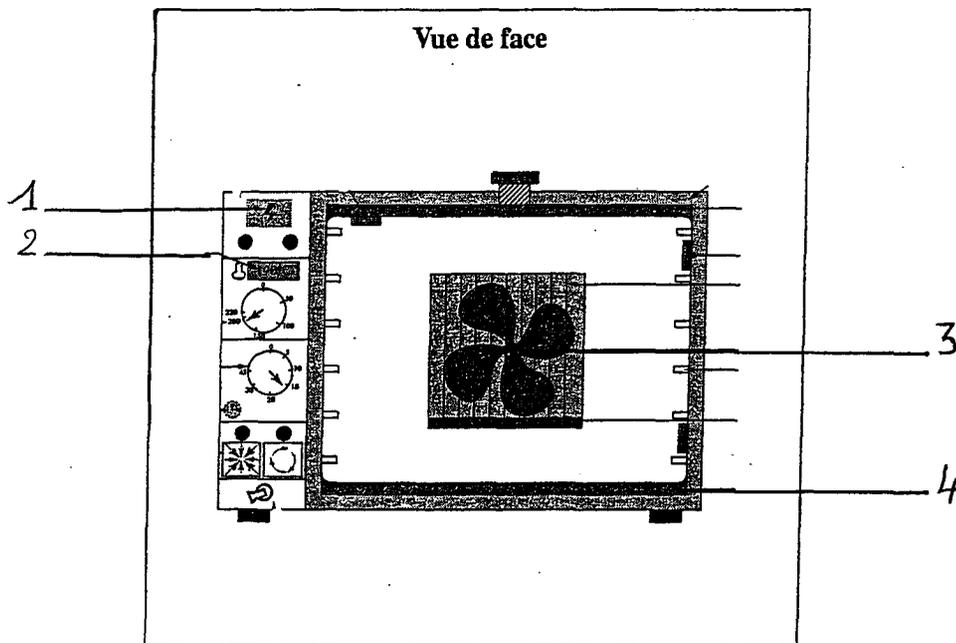
Prénom :

N° CANDIDAT :

- 3 - Annoter le schéma du four à convection forcée avec les éléments suivants :

turbine – interrupteur marche/arrêt – résistances électriques
affichage digital de la température atteinte.

NUMEROS	ORGANES
1	
2	
3	
4	



Sciences appliquées - Foucher

- 4 – Vous travaillez en restauration rapide.
Nommer 2 éléments contribuant à l'image de marque de cette entreprise.

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0126 B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 5/9

A partir de la fiche de production en *annexe 1*, vous devez pour 12 personnes :

- produire une préparation froide

SEMOULE AU LAIT

- produire une préparation chaude

FLAN DE COURGETTES

- conditionner et/ou dresser ces préparations

semoule au lait :

- conditionner en barquettes individuelles de 120 g
- prélever un plat témoin
- refroidir
- thermosceller et étiqueter
- stocker

flan de courgettes :

- maintenir au chaud à température réglementaire
- 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	3-0126B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 6/9

FICHE DE PRODUCTIONPréparation froide : **semoule au lait**

INGRÉDIENTS	QUANTITES	PHASES DE PRÉPARATION
Semoule fine	0.200 kg (200 g)	Porter le lait à ébullition
Lait UHT	2 L (2000 mL)	Verser la semoule en pluie
Sucre en poudre	0.300 kg (300 g)	Cuire quelques minutes
Vanille liquide	A disposition	Ajouter le sucre et la vanille

Préparation chaude : **Flan de courgettes**

INGRÉDIENTS	QUANTITES	PHASES DE PRÉPARATION
Courgettes surgelées en rondelles	3 kg (3000 g)	Cuire les courgettes selon le mode d'emploi
Appareil à flan :		Réaliser l'appareil à flan
Œufs	6 unités	Disposer les courgettes dans un bac gastronomique
Lait	0.5 L (500 mL)	Ajouter l'appareil
Crème fraîche liquide	0.2 L (200 mL)	Saupoudrer de gruyère râpé
Sel, poivre, muscade	A disposition	Cuire au four 30 minutes à 180 °C
Gruyère râpé	0.150 kg (150 g)	

Examen et spécialité

Rappel codage

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**3-0126 B**

Intitulé de l'épreuve

N° de page

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes**S 7/9**

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

ANNEXE 2

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	

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0126 B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 8/9

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

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	3-0126 B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 9/9