

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 3-0129C		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes				
Type SUJET N° 3	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10	Coefficient 6	N° de page / total S 1/9

1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ECRIT

Durée : 30min

DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

1 - Pour réaliser la crème renversée au caramel vous devez utiliser du lait. Observer l'étiquetage du lait figurant ci-après puis répondre aux questions posées, en vous aidant de vos connaissances personnelles :



INFORMATIONS CONSOMMATEURS	
INGRÉDIENTS :	
Lait à 15,5 g de Matière Grasse au litre	
Vitamines A, C, B1, B2, B5, B6, PP.	
VALEURS NUTRITIONNELLES :	
Analyse moyenne pour 100 ml :	
Valeur énergétique : 187 kJ = 47 kcal.	
Protéides	: 3,0 g
Glucides	: 4,8 g
Lipides	: 1,5 g
Calcium	: 120 mg
Phosphore	: 90 mg
Vitamine A	: 200 UI
Vitamine C	: 3,00 mg
Vitamine B1	: 0,06 mg
Vitamine B2	: 0,23 mg
Vitamine B5	: 0,65 mg
Vitamine B6	: 0,06 mg
Vitamine PP	: 0,30 mg
Teneurs garanties jusqu'à la date limite de consommation indiquée sur le haut de l'emballage.	
INFORMATIONS CONSOMMATEUR :	
SERVICE COMMERCIAL ORLAIT	
UNLEP	
BP 99	
02203 SOISSONS CEDEX	

1.1. Citer le traitement de conservation de ce lait :

.....

1.2. Relever sur ces étiquettes :

- les éléments minéraux :

- les constituants alimentaires énergétiques:

1.3. Entourer le type de lait proposé :

lait entier

lait demi-écrémé

lait écrémé

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0129 C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 2/9

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

2 – Citer les groupes d'aliments représentés pour chaque préparation à réaliser :

Préparations	Groupe(s) d'aliments
<u>Crème Renversée au Caramel</u>	- - -
<u>Carottes braisées</u>	- -

3- Citer la modification physico-chimique permettant la « solidification » de la crème renversée.

-

4 – Citer la modification physico-chimique du sucre en morceaux, lors de sa cuisson pour l'obtention d'un caramel :

-

5 – Sur les emballages des produits alimentaires peuvent figurer une D.L.C. ou une D.L.U.O.. Donner la signification de ces sigles :

- D.L.C :

- D.L.U.O :

6 – Lors de la consommation de la crème renversée au caramel un certain nombre de sens sont mis en évidence. Citer 4 sens.

-
-
-
-

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0129C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 3/9

CONNAISSANCES DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1-Vous travaillez dans une sandwicherie proche d'un carrefour à forte circulation.

1-1 Donner 3 conseils utiles pour bien accueillir le client. Rédiger votre réponse

-
-
-

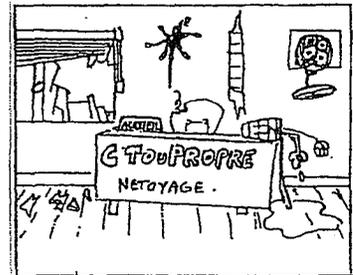
1-2 Indiquer les 2 facteurs pouvant nuire à votre travail dans cette sandwicherie.

-
-

1-3 Pour chaque situation professionnelle proposée ci-dessous, indiquer les éléments qui nuisent à l'image de marque de l'entreprise.



A -----



B -----



C -----



D -----

Extrait de Connaissances des Milieux Professionnels – Edition Lanore

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0129C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 4/9

1-4 Lire les 2 situations ci-dessous. Pour chacune d'elles , identifier:

- L'émetteur
- Le destinataire
- Le type de communication : professionnelle
non professionnelle

Pour cela compléter le tableau :

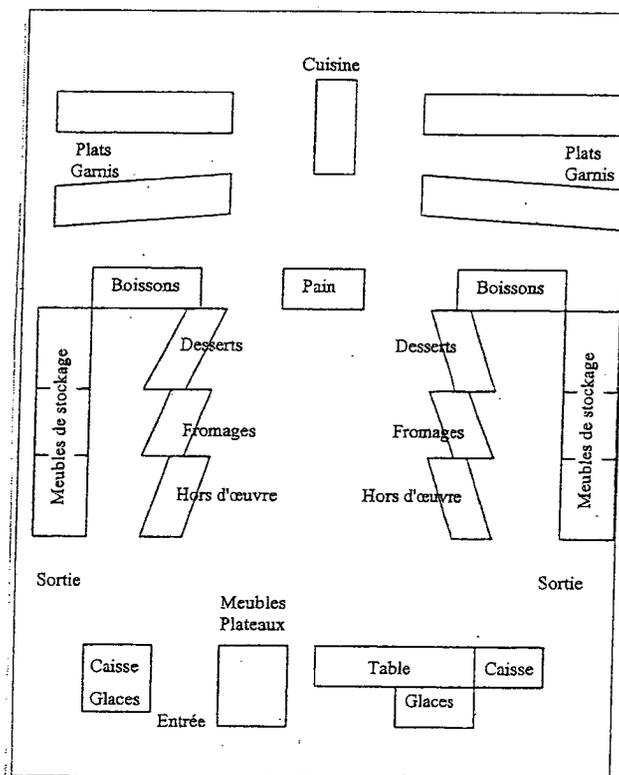
situations	émetteur	destinataire	Communication professionnelle : Oui ou Non
1 - Monsieur Lambert téléphone à la sandwicherie pour commander 6 sandwiches jambon-beurre.			
2 - Paul salue de la main son collègue James qui quitte la sandwicherie.			

2- A quelques mètres de la sandwicherie se trouve un restaurant d'entreprise.

2-1 Indiquer le type de distribution correspondant au schéma ci-contre

.....

2-2 Colorier en rouge une zone chaude et en bleu une zone froide.



2-3 Indiquer les températures correspondantes pour les zones suivantes :

- zone froide de distribution :
- zone chaude de distribution :

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0129C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 5/9

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

Crème Renversée au Caramel

- produire une préparation chaude

Carottes braisées

- conditionner et/ou dresser ces préparations

- **Crème Renversée au Caramel :**

- Refroidir et stocker
- Prélever un échantillon témoin

- **Carottes braisées :**

- Conditionner en barquettes aluminium 4 parts
- Décorer avec le persil, fermer, étiqueter
- Maintenir au chaud , à température réglementaire
- Prélever un échantillon témoin.

- 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	3-0129C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 6/9

FICHE DE PRODUCTIONPréparation froide : **Crème Renversée au Caramel**

INGRÉDIENTS	QUANTITES	PHASES DE PRÉPARATION
* Lait U.H.T. (demi-écrémé)	- 2 L (2000mL)	- Caraméliser les ramequins
* Œufs frais	- 12 Pièces	- Réaliser l'appareil
* Sucre semoule	- 0,3 Kg (300g)	- Répartir l'appareil à crème dans les moules caramélisés
* Vanille liquide	- 1 c. à soupe	- Cuire au bain marie 35 minutes à 150°C – 160°C
* Caramel liquide	- à disposition	

Préparation chaude : **Carottes braisées**

INGRÉDIENTS	QUANTITES	PHASES DE PRÉPARATION
* Carottes surgelées en rondelles	- 3 Kg (3000g)	- Faire revenir les oignons.
* Oignons surgelés émincés	- 0,2 Kg (200g)	- Ajouter les carottes
* Huile	- 0,1 L (100mL)	- Recouvrir d'eau
* Bouquet garni, sel, poivre et persil déshydraté	- à disposition	- Assaisonner
		- Cuire à couvert environ 30 à 45 minutes

Examen et spécialité

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Intitulé de l'épreuve

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

Rappel codage

3-0129C

N° de page

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	3-0129C
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	3-0129C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 9/9