

CAP CUISINE

Approvisionnement et organisation

Travail à réaliser par le candidat :

1.

Compléter les cases entourées en gras des 2 fiches techniques (pages 2/4 et 3/4) dans les colonnes denrées, unités, quantité, et techniques de réalisation

2.

Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser pour l'élaboration et l'envoi des deux plats dans le tableau en page 4/4

Matériel autorisé : Calculatrice

Pages à rendre obligatoirement par le candidat :

2/4, 3/4, 4/4 agrafés entre elles, dans l'ordre, et avec la copie d'examen

Barème de notation	
Fiche technique N°1	5 points (1 point par réponse juste)
Fiche technique N°2	5 points (1 point par réponse juste)
Progression dans le temps	10 points (Répartis au choix du jury)
TOTAL	20 points

	Session 2003	Code		
Examen et spécialité CAP cuisine				
Intitulé de l'épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation				
Type SUJET	Date heure	Durée 1h	Coefficient 2	N° de page / total 1/4

/5 points

C.A.P. CUISINE

Compléter ci-dessous la fiche technique de fabrication pour 8 couverts :

Denrées * Unités * Quantités * Techniques de réalisation

FICHE TECHNIQUE N°1

INTITULE	
Saucisson en brioche, sauce madère	
Code fiche	Nombre de couverts
	8
RESPONSABLE	
Entremetier ou pâtissier	

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			1. Mettre en place le poste de travail 2. Confectionner la pâte à brioche 3. Pocher les saucisson 4. Confectionner la sauce madère 5. Enrober les saucissons 6. Cuire au four à une température <input type="text"/> 7. Préparer le persil en branches 5. Dresser les saucissons
Saucisson à cuire	Kg		
Pâte à brioche			
Farine	Kg		
Sucre	Kg	0.020	
	Kg	0.010	
Œufs	P	3	
Sel	Kg	0.005	
Beurre	Kg		
Sauce			
Carottes	Kg	0.080	
Oignons	Kg	0.080	
Echalotes	Kg	0.030	
Champignons	Kg	0.120	
Madère	L	0.05	
Fond brun de veau lié	L	0.50	
Finition			
Persil	Kg	0.030	
Œuf	Pièce	1	
Beurre	Kg	0.020	

MATERIEL DE PREPARATION ET CUISSON (non exhaustif)

Tamis, planche à découper, russes, chinois, plaque à pâtisserie, pinceaux.....

MATERIEL DE DRESSAGE

Plat ovale
Papier gaufré

CAP cuisine	Code
EP1 – Approvisionnement et organisation	N° de page / total 2/4
SUJET	

/ 5 points

C.A.P. CUISINE

Compléter ci-dessous la fiche technique de fabrication pour 8 couverts :
Denrées * Unités * Quantités * Techniques de réalisation

FICHE TECHNIQUE N°2

INTITULE		
Carré de porc poêlé Mercedes		
Code fiche	Nombre de couverts	
	8	
RESPONSABLE		
Rôtisseur		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			1. Mettre en place le poste de travail 2. Préparer le carré - - Préparer la garniture aromatique - Poêler le carré 2. Préparer la garniture Mercedes - Braiser les laitues - Confectionner les pommes croquettes - Griller les tomates et les champignons 3. Confectionner le fond de poêlage 4. Glacer le carré 5. Dresser
Carré de porc non paré	Kg		
Couennes de porc	Kg	0.250	
Huile	L	0.05	
Carottes	Kg	0.200	
Oignons	Kg	0.200	
Tomates	Kg	0.150	
Fond de veau lié	L		
Beurre	Kg	0.050	
Vin blanc	L	0.10	
Garniture Mercedes			
Carottes	Kg	0.150	
Oignons	Kg	0.150	
Laitues	P	8	
Fond blanc de veau	L	1	
Beurre	Kg	0.205	
Huile	L	0.05	
Farine	Kg	0.100	
	Kg	0.500	
Pommes de terre	Kg		
Oeufs	P	2+3j	

MATERIEL DE PREPARATION ET CUISSON (non exhaustif)
Planche à découper, plaques à débarrasser, rondau bas, russes, chinois.....

MATERIEL DE DRESSAGE
1 plat long, 1 saucière

CAP cuisine	Code
EP1 – Approvisionnement et organisation	N° de page / total 3/4
SUJET	

/ 10 points

Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser.

INTITULE DES PREPARATIONS
1 -
2 -

SUGESTION DE PROGRESSION

8h ou 14h		
	15	
	30	
	45	
9h ou 15h		
	15	
	30	
	45	
10h ou 16h		
	15	
	30	
	45	
11h ou 17h		
	15	
	30	
	45	
12h ou 18h		
	15	
	30	

Service :

Observations :

CAP cuisine	Code
EPI – Approvisionnement et organisation	N° de page / total 4/4
SUJET	

CAP CUISINE

Approvisionnement et organisation

Travail à réaliser par le candidat :

1.

Compléter les cases entourées en gras des 2 fiches techniques (pages 2/4 et 3/4) dans les colonnes denrées, unités, quantité, et techniques de réalisation

2.

Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser pour l'élaboration et l'envoi des deux plats dans le tableau en page 4/4

Matériel autorisé : Calculatrice

Pages à rendre obligatoirement par le candidat :

2/4, 3/4, 4/4 agrafés entre elles, dans l'ordre, et avec la copie d'examen

Barème de notation	
Fiche technique N°1	5 points (1 point par réponse juste)
Fiche technique N°2	5 points (1 point par réponse juste)
Progression dans le temps	10 points (Répartis au choix du jury)
TOTAL	20 points

	Session 2003	Code		
Examen et spécialité CAP cuisine				
Intitulé de l'épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation				
Type CORRIGE	Date heure	Durée 1h	Coefficient 2	N° de page / total 1/4

/ 5 points

C.A.P. CUISINE

Compléter ci-dessous la fiche technique de fabrication pour 8 couverts :
Denrées * Unités * Quantités * Techniques de réalisation

FICHE TECHNIQUE N°2

INTITULE		
Carré de porc poêlé Mercedes		
Code fiche	Nombre de couverts	
	8	
RESPONSABLE		
Rôtisseur		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			1. Mettre en place le poste de travail
Carré de porc non paré	Kg	2.500	2. Préparer le carré
Couennes de porc	Kg	0.250	- Parer, désosser et manchonner
Huile	L	0.05	- Préparer la garniture aromatique
Carottes	Kg	0.200	- Poêler le carré
Oignons	Kg	0.200	2. Préparer la garniture Mercedes
Tomates	Kg	0.150	- Braiser les laitues
Fond de veau lié	L	0.80	- Confectionner les pommes croquettes
Beurre	Kg	0.050	- Griller les tomates et les champignons
Vin blanc	L	0.10	3. Confectionner le fond de poêlage
Garniture Mercedes			4. Glacer le carré
Carottes	Kg	0.150	5. Dresser
Oignons	Kg	0.150	
Laitues	P	8	
Fond blanc de veau	L	1	
Beurre	Kg	0.205	
Huile	L	0.05	
Farine	Kg	0.100	
Champignons (gros)	P	8	
Pain de mie	Kg	0.500	
Pommes de terre	Kg	0.800	
Oeufs	P	2+3j	
Tomates	Kg	0,4	

MATERIEL DE PREPARATION ET CUISSON (non exhaustif)
Planche à découper, plaques à débarrasser, rondau bas, russes, chinois.....

MATERIEL DE DRESSAGE
1 plat long, 1 saucière

CAP cuisine	Code
EPI – Approvisionnement et organisation	N° de page / total
	3/4
CORRIGE	

/ 10 points

Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser.

INTITULE DES PREPARATIONS
1 – Saucisson en brioche 2 – Carré de porc poêlé Mercedes

SUGESTION DE PROGRESSION

8h ou 14h	Mettre en place le poste de travail
15	Confectionner la pâte à brioche
30	
45	
9h ou 15h	Préparer le carré
15	
30	Préparer la garniture aromatique
45	
10h ou 16h	Poêler le carré
15	Pocher les saucissons
30	Préparer la garniture Mercedes
45	
11h ou 17h	Enrober les saucissons
15	Cuire le saucisson en brioche
30	Confectionner la sauce madère
45	Confectionner le fond de poêlage
12h ou 18h	Préparer le persil en branches et dresser les saucissons en brioche
15	Glacer le carré de porc
30	Dresser le carré de porc Mercedes

Service : Saucissons sur plat long et papier gaufré, sauce madère en saucière
Carré et garniture sur plat long et fond de poêlage en saucière

Observations :

CAP cuisine

Code

EP1 – Approvisionnement et organisation

N° de page / total

4/4

CORRIGE

ACADÉMIE : DE POITIERS
ÉTABLISSEMENT :

C.A.P. CUISINE

NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :

Date :

ÉPREUVE EP1

APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION

CRITERES	OBSERVATIONS	ÉVALUATION			
----------	--------------	------------	--	--	--

		TB	B	I	TI
Qualité des documents (écriture, présentation...)					
Respect du vocabulaire culinaire et des informations					
Prévision des besoins en matières premières (grammages, proportions)					
Rédaction des techniques de base relatives à une fiche technique					
Rédaction de la fiche d'organisation du travail (cohérence et enchaînement des tâches dans le temps)					

--	--	--	--

X

3	2	1	0
----------	----------	----------	----------

/ 15

TOTAL

--	--	--	--

TOTAL / 15 X 4 3	NOTE / 20 en points entiers ou en demi-points
-----------------------------------	--

ECHELLE D'ÉVALUATION
TB Maîtrise totale
B Maîtrise satisfaisante
I Maîtrise insuffisante
TI Aucune maîtrise

NOMS – PRÉNOMS - ÉMARGEMENT DES ÉVALUATEURS

NOTE AU JURY

Lors de l'évaluation (/10 points) de la progression combinée des deux plats de l'épreuve EP1 du CAP cuisine, les membres du jury tiendront essentiellement compte :

- de la logique de progression,
- du bon positionnement des points clefs des différentes préparations,
- des limites dans le temps quant à la mise en œuvre des cuissons longues.

Groupement inter académique II		Session 2003	Code :	
Examen et spécialité CAP CUISINE				
Intitulé de l'épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation				
Type : Note au jury	Date :	Durée : 1 heure	Coefficient : 2	Page 1/1

CAP CUISINE session 2003

Règlement d'examen

	Epreuve	Coef.	Points	temps
EP1	Approvisionnement et organisation	2	10+10 (20+20)	1h (écrite)
EP2	Production et distribution culinaire	12	15+5 (180+60)	4h30
EP3	Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise : Partie technologie culinaire, communication Partie sciences appliquées Partie connaissance de l'entreprise	4	8(32) 8(32) 4(16)	2h(écrite) Réparties: 0h45 0h45 0h30

CONSIGNES POUR L'ORGANISATION DES EPREUVES PRATIQUES

ÉPREUVE EP1 : APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION 1 heure

- Cette évaluation est dissociée dans le temps et différente de l'évaluation EP 2 production et distribution culinaire.
- Le candidat devra :
 - Compléter deux fiches de fabrication pour 8 personnes.
 - Rédiger une fiche d'organisation des tâches (à partir des deux fiches de fabrication à compléter). (*Modèle en annexe*).

ÉPREUVE EP2 : PRODUCTION et DISTRIBUTION CULINAIRE 4 heures 30 (envoi compris).

Phase de production sur 15 points

- La conception de la production culinaire prend en compte un assemblage des techniques A , B et C du référentiel et l'équilibre des exigences à établir à partir du tableau de contrôle proposé à cet effet. *Cette situation d'évaluation ne doit pas prendre en considération la phase de distribution culinaire (présentation et dégustation).*
- Le candidat devra exécuter 2 ou 3 préparations culinaires pour 4 à 8 personnes. Une des préparations est un plat principal chaud avec garniture(s), la ou les autres peuvent être un hors d'œuvre, un potage, une entrée ou un dessert. Les préparations seront dressées sur plat ou sur assiettes.

Phase de distribution sur 5 points

- Cette situation d'évaluation prend en considération la distribution culinaire et l'appréciation des préparations culinaires (**présentation et dégustation**).

Modalités

- Préconisation deux examinateurs en phase de production : un professionnel, un enseignant pour QUATRE / CINQ candidats
- Les évaluateurs de la phase distribution sont différents de ceux de la phase de production, un professionnel, un enseignant pour QUATRE / CINQ candidats

Attention

Chaque examinateur évalue. La moyenne des notes des deux évaluateurs étant effectuée en fin de séance.