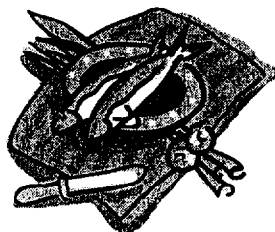


## TEXTE DE L'ÉPREUVE



**AUBERGE du MOULIN**  
24500 EYMET  
**Tél. :05 53 24 56 52**  
Restaurant ouvert midi et soir sauf le Lundi  
RCS : Bergerac A 125 563 521  
EURL  
Responsable : M. Duhamel Jean  
Nombre de salariés : 7 (3 cuisiniers, 4 serveurs)

Vous travaillez dans l'AUBERGE du MOULIN à EYMET en tant que cuisinier.

M. DUHAMEL vous confie 3 dossiers à traiter :

Dossiers		Barème	Temps conseillé indicatif
Dossier 1	Technologie professionnelle	.../32	40/45 minutes
Dossier 2	Sciences appliquées	.../32	40/45 minutes
Dossier 3	Connaissance de l'entreprise	.../16	25/30 minutes
TOTAL		.../80	2 heures

### ATTENTION !

- Document à rendre et àagrafer avec la copie.
- Ne pas dégrafer la liasse « sujet » qui doit être rendue complète.
- Répondre uniquement sur les feuilles du sujet.

<b>Groupement inter académique II</b>		Session	<b>2004</b>	Code	<b>40304</b>
Examen et spécialité <b>CAP CUISINE</b>					
Intitulé de l'épreuve <b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N°de page/total	
<b>SUJET</b>		<b>2 heures</b>	<b>4</b>	<b>5 1/15</b>	



## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### 1.2. Les Produits laitiers

Vous avez une sauce Soubise (béchamel + oignons) à réaliser pour un repas de prestige,

1.2.1. Citer le produit laitier qui sera le plus utilisé : .....

1.2.2. Indiquer , à partir des couleurs de l'emballage la caractéristique du produit que vous avez choisi :

➤ Rouge : .....

➤ Bleu : .....

➤ Vert : .....

### 1.3. Les viandes.

1.3.1. Associer les morceaux proposés aux utilisations culinaires ci-dessous.

1. Noix.
2. Jarret de veau
3. Carré de veau.
4. Filet mignon
5. Sous noix,
6. Epaule
7. Quasi .
8. Longe

( exemple : *Tendron* : 0 tranche de poitrine de veau que l'on fait braiser )

<i>TENDRON de veau braisé</i>	0		
ESCALOPE		PAUPIETTE	
OSSO-BUCCO		BLANQUETTE	
COTES DE VEAU		ROTI	
FILET SAUTE NORMANDE		CARRE DE VEAU POELE	

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### 2. Les Préparations de base (7 points)

#### 2.1. Les Sauces.

Replacer dans le tableau ci-dessous , les sauces dérivées suivantes ,en fonction des sauces de base proposées

( exemple *Sauce Charcutière* )

1/ Mornay

2/ Bordelaise

3/ Blanquette

4/ Choron

5/ Soubise

6/ Porto

7/ Grand Veneur

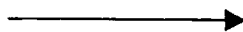
8/ Dieppoise

SAUCE BECHAMEL	VELOUTE DE VEAU	VELOUTE DE POISSON	FOND DE VEAU BRUN LIE	SAUCE BEARNAISE	SAUCE POIVRADE
			Charcutière		

#### 2.2. Les Farces.

Relier par des flèches les farces utilisées aux préparations correspondantes :

Pintadeau Rôti sur Canapé
Sole soufflée au Champagne
Ballotine de Faisan aux noisettes
Œufs farcis Chimay



Farce à Pâté
Duxelles maigre
Farce Mousseline
Farce à gratin

<b>CAP CUISINE</b>	<b>Sujet 40304</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>S 4/15</b>

## TEXTE DE L'EPREUVE

### 2.3. Pâtes et crèmes de base .

Classer les préparations suivantes, dans le tableau ci-dessous en fonction de la crème de base correspondante :

- Tarte Bourdaloue
- Bavarois rubanné
- Crème Beau rivage
- Soufflé Arlequin

Crème Anglaise	Crème d'Amande	Crème Renversée	Crème Pâtissière

### 3. Le Personnel (5 points)

En fonction du menu suivant

**Potage Cultivateur**

**Avocat , sauce cocktail**

~~**Œufs pochés Bénédictine**~~

**Entrecôte sautée bordelaise**

**Pommes Allumettes**

**Eclairs café/chocolat**

3.1. Répartir , pour chaque partie de la brigade ci-dessous , le plat qui lui incombe de réaliser :

ENTREMETIER	ROTISSEUR	GARDE MANGER	SAUCIER	PATISSIER
Exemple : <del>Œufs pochés Bénédictine</del>				

<b>CAP CUISINE</b>	<b>Sujet 40304</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>S 5/15</b>



## TEXTE DE L'EPREUVE

### 5.2. Vocabulaire culinaire

Classer le vocabulaire culinaire ci-après , en fonction des chapitres ci- dessous :

Exemple : 0/ *Canneler*

1/ Historier

2/ Griller

3/ Raidir

4/ Abaisser

5/ Marquer

6/ Suer

7/ Tourner

8/ Dégorger

9/ Compoter

10/ Pâton

11/ Fleurer

12/ Pocher

13/ Ciseler

14/ Fraiser

15/ Nacrer

16/ Masquer

Préparations préliminaires	Cuissons	Pâtisserie
0/ <i>Canneler</i>		

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

## DOSSIER 2 : SCIENCES APPLIQUÉES

Dans l'AUBERGE du MOULIN, M. Duhamel vient de recevoir une livraison de produits dont du lait pasteurisé en bouteilles.

Vous observez l'étiquette de ce lait.



### 1. SCIENCES APPLIQUÉES A L'ALIMENTATION (11 points)

1.1. Relever les constituants alimentaires apportés par le lait et préciser leur rôle principal.

(Compléter le tableau)

Constituants alimentaires	Rôle

1.2. Nommer le groupe d'aliments dans lequel se classe le lait.

<b>CAP CUISINE</b>	<b>Sujet 40304</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>S 8/15</b>



## TEXTE DE L'ÉPREUVE

1.3. Citer 2 autres aliments appartenant à ce groupe.

1.4. La ration journalière en lait d'un adulte est de  $\frac{1}{4}$  l. Elle est de  $\frac{1}{2}$  l de lait pour un adolescent. Justifier la ration plus importante pour un adolescent.

1.5. Proposer pour un adolescent qui n'aime pas le lait en boisson :

- une préparation salée contenant du lait :

- une préparation sucrée contenant du lait :

1.6. Proposer un menu équilibré de repas de midi pour cet adolescent dans lequel se trouvera l'une de vos préparations.

## 2. SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE (12 POINTS)

2.1. Indiquer le lieu et la température de conservation de ce lait :

- avant ouverture :

- après ouverture :

2.2. Une date d'utilisation figure sur l'étiquette. Définir les sigles :

- DLC :

- DLUO :

2.3. Indiquer le type de date figurant sur cette étiquette de lait et justifier la réponse.

2.4. Après ouverture, le lait doit être conservé au froid. Indiquer l'action du froid sur les microorganismes.

<b>CAP CUISINE</b>	<b>Sujet 40304</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>S 9/15</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### 2.5. Les T.I.A.C (Toxi-Infections Alimentaires Collectives)

Lire le texte extrait de « 60 millions de consommateurs » n°347 – février 2001

#### LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

On parle de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) dès lors qu'au moins deux cas groupés d'un même trouble, généralement digestif et ayant une origine alimentaire, sont repérés. Ces cas doivent être déclarés par les médecins ou les responsables d'établissement auprès de l'autorité sanitaire départementale. En 1997 (derniers chiffres disponibles), 478 foyers de TIAC ont été recensés, 76 % avaient pour origine des salmonelles, 12 % des staphylocoques dorés, et 5 % des *Clostridium perfringens* (famille des anaérobies sulfite-réducteurs).

Ces infections ont entraîné une hospitalisation dans 10 % des cas et cinq décès, dont quatre liés à une salmonellose et un pour lequel l'agent et l'aliment d'origine n'ont pas été identifiés. Tous les décès sont survenus chez des personnes âgées.

Les principaux aliments responsables étaient : les œufs et les produits à base d'œufs pour les salmonelles ; les produits laitiers et les plats préparés pour les staphylocoques dorés ; les plats en sauce pour *Clostridium perfringens*.

Les enquêtes ont permis de repérer les principaux facteurs ayant contribué à l'incident. Ce sont des erreurs dans le processus de fabrication, une contamination des matières premières et le non-respect des chaînes du chaud ou du froid.

**2.5.1.** Relever les principaux microorganismes à l'origine de TIAC et indiquer pour chaque microorganisme les types d'aliments responsables. (Compléter le tableau)

Microorganismes	Aliments

**2.5.2.** Un facteur ayant contribué à cet incident est le non respect de la « chaîne du froid ». Définir le terme « chaîne du froid ».

**2.5.3.** Indiquer 2 règles à respecter, lors de votre activité professionnelle, pour maintenir cette chaîne du froid.

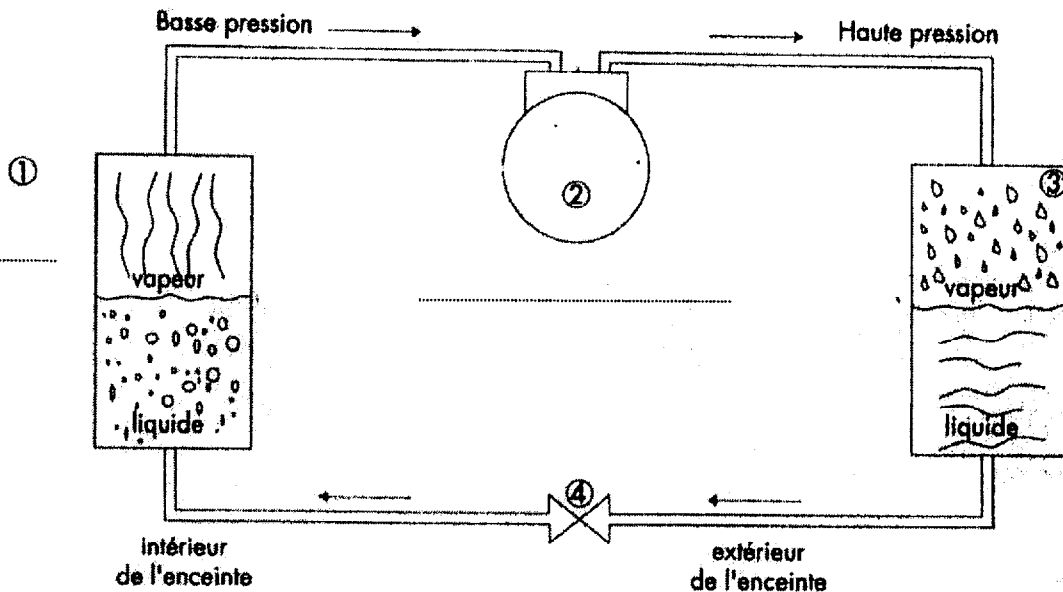
<b>CAP CUISINE</b>	<b>Sujet 40304</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>5 10/15</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### 3. SCIENCES APPLIQUÉES AUX LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS ET PRÉVENTION DES RISQUES (9 POINTS)

3.1. Les appareils frigorifiques comportent un réseau de serpentins dans lequel circule un fluide dit « réfrigérant » comme l'illustre ci-dessous le schéma du cycle frigorifique.

Placer sur le schéma les quatre termes suivants : compresseur, condenseur, évaporateur, détendeur



Source :  
Itinéraire du  
frigoriste Ed  
Pyc. Livres

3.2. Compléter le tableau ci-après :

Nom de l'organe	Type d'échange thermique
	Absorption de la chaleur des aliments
	Restitution de la chaleur des aliments

Vous utilisez un brûleur à gaz pour réaliser une crème anglaise.

3.3. Compléter le tableau ci-dessous :

Risques	Origines possibles	Préventions envisageables

3.4. Votre collègue est victime d'un malaise (perte de connaissance). Indiquer qui vous alertez et préciser le contenu du message.


## TEXTE DE L'EPREUVE

### DOSSIER 3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

#### 1. Environnement économique, juridique et commercial (11 points)

Monsieur DUHAMEL, responsable de l'AUBERGE du MOULIN a reçu une livraison de son fournisseur « LA MAREE » et la facture correspondante.

A l'aide de l'ANNEXE A et de l'ANNEXE B, il vous demande de répondre aux questions qui figurent sur le document 1 :

	<p><b>SARL LA MAREE</b> La Plaine verte 17320 MARENNES Tél. : 05 45 57 85 49 RCS : La Rochelle B 458 521 236</p> <p><b>Conditions de vente :</b> Réductions accordées : 10 % de remise sur toutes les factures Port : 12€ HT soumis au taux de TVA de 19.6% Règlement : au comptant à réception de la facture avec un escompte de 2%</p>	<b>ANNEXE A</b>
---	--	-----------------

#### ANNEXE B

<b>SARL LA MAREE</b> La Plaine Verte 17320 MARENNES Tél. : 05 45 57 85 49 RCS : La Rochelle B 458 521 236 BQUE : Crédit Agricole 125 325684 10				Votre commande n° 584 du 19/06/2004 Notre livraison n° 12584 du 20/06/2004 <b>FACTURE N° A 568 le 20/06/2004</b>  <b>DOIT : AUBERGE du MOULIN</b> <b>24150 EYMET</b>				
REF	Désignation	Code TVA	Unité	Quantité	Prix unitaire Brut	% Remise	Prix unitaire net	MONTANT
PA458	Pavé de saumon	A	1 KG	15	9.28	10	8.35	125.28
SA 56	Filet de Sabre	A	1 KG	10	11.90	10	10.71	107.10
TO455	Tourteau vivant	A	1 KG	12	3.90	10	3.51	42.12
LO782	Queue de lotte	A	1 KG	30	12.90	10	11.61	348.30
	Net Commercial							<b>622.80</b>
	TVA 5.5 % sur marchandises							34.25
	Port HT							12.00
	TVA 19.6% sur port							2.35
	<b>NET A PAYER</b>							<b>671.40</b>

<b>CAP CUISINE</b>	<b>Sujet 40304</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>5 12/15</b>

## TEXTE DE L'EPREUVE

### **FEUILLE A RENDRE AVEC LA COPIE**

#### **DOCUMENT 1**

**Analyse de l'ANNEXE A : préciser les éléments suivants :**

- la raison sociale	
- le siège social	
- le statut juridique (à écrire en toutes lettres)	
- le n° d'inscription au registre de commerce	

**Analyse de l'ANNEXE B :**

- préciser la nature de ce document commercial et indiquer le nom de l'entreprise l'ayant rédigée.
- citer les documents nécessaires à sa rédaction :
- Indiquer le mode de calcul du prix unitaire net du pavé de saumon :

Dès réception de la facture, Monsieur DUHAMEL effectue le règlement par chèque. Déterminer le montant de ce chèque :

<b>CAP CUISINE</b>	<b>Sujet 40304</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>S 13/15</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### **FEUILLE A RENDRE AVEC LA COPIE**

#### 2. Environnement social (5 points)

ANNEXE C

#### LES DUREES MAXIMALES DU TEMPS DE TRAVAIL POUR LES ANNEES 2003 et 2004

Heures supplémentaires, RTT, modulation... tout un méandre dans lequel il ne faut pas se perdre si l'on veut rester dans la légalité. Voici quelques repères utiles.

Tout d'abord précisons que la « durée équivalente à la durée légale » s'entend comme la « durée de présence dans l'entreprise ». Ces durées sont de :

- pour les entreprises de plus de 20 salariés : 39 heures en général et 37 heures pour celles qui étaient déjà aux 39 heures avant l'accord RTT
- pour les entreprises de moins de 20 salariés : 41 heures en 2003 et 39 heures en 2004 en général et 39 heures pour celles qui étaient déjà aux 39 heures avant l'accord RTT.

.....  
Le contingent d'heures supplémentaires reste quant à lui fixé à 160 heures par an (et 45 heures par trimestre pour les établissements saisonniers). Un taux de majoration de 25% est alors prévu par la convention collective.

Quoi qu'il en soit, la durée maximale quotidienne absolue est de 11 heures pour les cuisiniers, 8h30 à 9h30 pour les veilleurs de nuit (si l'entreprise est à 37 h ou à 41h), et enfin de 11h30 pour les autres salariés.

De la même façon, la durée maximale hebdomadaire absolue est de : 50h pour les entreprises à 37h ; 52h pour les entreprises à 39h ; 53h pour les entreprises à 41h (52h pour les cuisiniers ou les entreprises de plus de 10 salariés)

Extrait de « les Echos Août 2003 »

**Après avoir pris connaissance de l'ANNEXE C, et à l'aide de vos connaissances, Monsieur DUHAMEL vous demande de répondre aux questions suivantes :**

1. Donner la signification de la R.T.T. :
  
2. Compléter le tableau ci-dessous :

Catégories d'entreprises	2002 (rappel)	2003	2004
Entreprises de plus de 20 salariés			
- Règle générale	39		
- Exception : entreprises étant déjà à 39 heures avant l'accord de branche RTT, sauf celles qui ont réduit leur temps de travail depuis le 13 juin 1998	37		
Entreprises de moins de 20 salariés			
- Règle générale	41		
- Exception : entreprises étant déjà à 39 heures avant l'accord de branche RTT, sauf celles qui ont réduit leur temps de travail depuis le 13 juin 1998	39		

<b>CAP CUISINE</b>	<b>Sujet 40304</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>S 14/15</b>

## TEXTE DE L'EPREUVE

3. Monsieur DUHAMEL a 7 salariés. En 1999, il avait conclu un accord collectif pour passer à 39 heures, durée qu'il a pu conserver en 2002. Quelle durée du travail doit-il appliquer :
- a. en 2003 :
  - b. en 2004 :
4. Lors de la semaine du 07 au 12 juin 2004, un cuisinier a effectué 48 heures de travail dans sa semaine. :
- a. Indiquer le nombre d'heures supplémentaires effectuées :
  - b. Préciser le ou les taux de rémunération de ces heures supplémentaires:

<b>CAP CUISINE</b>	<b>Sujet 40304</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>5 15/15</b>