

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	2005		Facultatif : code
Examen et spécialité					
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION					
Intitulé de l'épreuve					
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes					
Type	Facultatif : date et heure		Durée	Coefficient	N° de page / total
SUJET 1			3 h 10	6	1/9

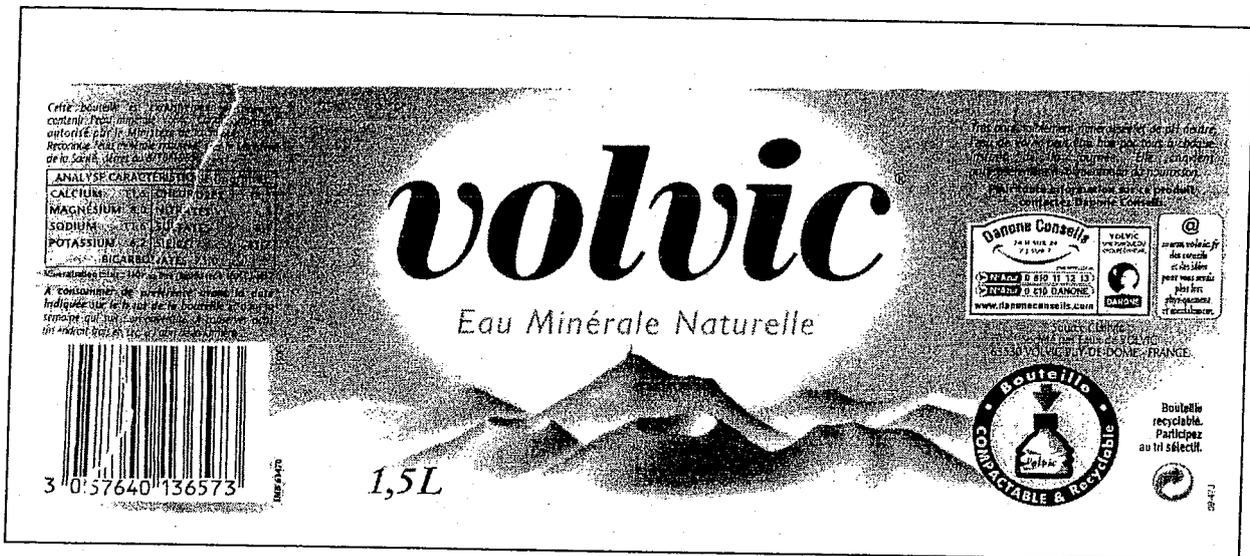
SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

Document 1 : les eaux minérales

L'eau minérale, d'origine souterraine, naturellement potable, est agréée par le ministère de la Santé. Elle est reconnue pour sa pureté, de nature à lui apporter des propriétés favorables à la santé. Sa composition en minéraux est constante et doit être mentionnée sur l'étiquette. Elle peut être naturellement gazeuse ou gazéifiée par addition de gaz extérieur à la source.

L'eau de Volvic est faiblement minéralisée, recommandée pour les nourrissons et les enfants.

1. En vous aidant du document 1, indiquer la catégorie à laquelle appartient cette eau embouteillée :(0,5 point)



2- Citer 4 caractéristiques de cette eau. (2 points)

-
-
-
-

3- Indiquer à quel type de consommateur elle est conseillée. (0,5 point)

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	S1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes	2/9

4. Justifier le conseil suivant : (1 point)

« Une eau embouteillée ouverte doit être consommée dans les 48 h et conservée au frais. »

.....

.....

.....

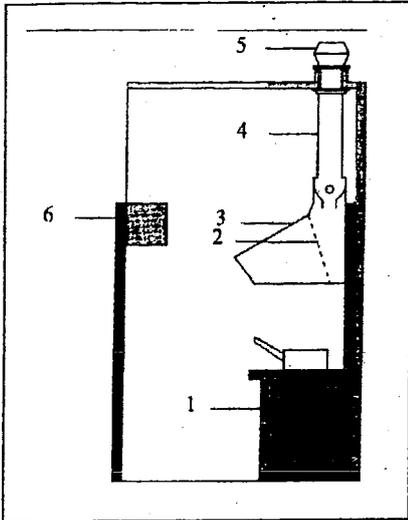
5- Vous travaillez dans une collectivité d'adolescents. Vous êtes chargé d'élaborer les 3 menus manquants à partir du plan alimentaire proposé. (6 points)

		Plan alimentaire	Menus choisis
lundi	Déjeuner	Légumes crus Boeuf Féculets Produit laitier Fruit cuit	Carottes râpées Steack haché Pommes de terre sautées Camembert Poires au sirop
	Dîner	Féculets Poisson Légumes cuits Produit laitier Fruit cru
Mardi	Déjeuner	Féculets Porc Légumes cuits Produit laitier Fruit cru	Friand au fromage Rôti de porc Carottes Vichy Comté Salade de fruits frais
	Dîner	Légumes crus Œuf Féculets Produit laitier Fruit cuit
Mercredi	Déjeuner	Légumes crus Volaille Légumes cuits Produit laitier Pâtisserie
	Dîner	Légumes cuits Poisson Féculets Produit laitier Fruit cru	Salade de betterave rouge Filet de cabillaud Pâtes au beurre Coupe de fraises au fromage blanc

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	S1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	3/9

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

1. Les cuisines professionnelles sont équipées de systèmes de ventilation. (3 points)
 A l'aide des termes ci dessous, compléter la légende du système de ventilation:



Appareil de cuisson / caisson de la hotte / entrée d'air / conduit de ventilation / extracteur / filtre à graisse.

1	
2	
3	
4	
5	
6	

2. Citer 2 conséquences possibles pour les professionnels lorsque la qualité de l'air d'une cuisine n'est pas bonne. (2 points)

-
-

3. Indiquer l'intérêt d'un système de ventilation. (2 points)

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	S1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	4/9

4. Ce système de ventilation est un système V.M.C. Indiquer la signification de ces lettres. (1,5 point)

V :

M :

C :

5. Flécher sur le schéma précédent (1,5 point)

- l'entrée d'air
- le circuit dans l'appareil
- la sortie de l'air

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	S1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	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

Savarin aux fruits

- produire une préparation chaude

Escalopes de volaille aux raisins

- Conditionner et/ou dresser ces préparations
 - o Pour le savarin aux fruits en barquettes sur assiettes individuelles
 - o Pour les escalopes en bac gastronorme
- Entreposer en attente de distribution
- Prélever, conditionner, étiqueter 1 portion témoin de chaque préparation
- 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	S1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	6/9

FICHE DE PRODUCTION

ANNEXE 1

Préparation froide : **Savarin aux fruits**

INGRÉDIENTS	QUANTITES	PHASES DE PRÉPARATION
Savarins + barquettes Eau Sucre en morceaux Rhum Crème pâtissière à froid Nappage blond Bigarreaux au sirop	12 pièces 1 L (1 000 ml) 0,5 kg (500 g) 0,25 L (250 ml) 0,1 kg (100 g) 0,1 kg (100 g) 36 pièces	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer la crème pâtissière en suivant le mode d'emploi - Préparer le sirop (eau + sucre) - Ajouter le rhum hors du feu - Faire tremper les savarins dans leur barquette - Les napper au pinceau - Remplir le centre avec la crème pâtissière - Décorer avec les bigarreaux - Stocker au frais

Préparation chaude : **Escalope de volaille aux raisins**

INGRÉDIENTS	QUANTITES	PHASES DE PRÉPARATION
Escalopes de volaille surgelées Huile Préparation pour sauce forestière déshydratée Raisins secs Sel, poivre	12 pièces 0,100 L (100 ml) Quantité pour 1 L (1000 ml) 0,2 kg (200 g) PM	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre à tremper les raisins dans de l'eau chaude - Faire dorer les escalopes - Finir la cuisson au four 15 minutes à couvert - Préparer la sauce selon le mode d'emploi - Ajouter les raisins égouttés - Dresser

Examen et spécialité

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Intitulé de l'épreuve

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

Rappel codage

S1

N° de page

7/9

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	S1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	8/9

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 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	Conforme		Non conforme
MATERIEL – METHODE → Respect des règles d'hygiène → Respect des règles de sécurité → Gestes et postures adaptés → Organisation du travail	Très satisfaisant	Acceptable	Non acceptable
PRODUIT FINI → Présentation esthétique → Présentation soignée → Respect du grammage → Respect du nombre de portions → Qualité de la cuisson → Qualité de l'assaisonnement	Très satisfaisant	Acceptable	Non acceptable

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	S1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	9/9