

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 SUJET 2	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10	Coefficient 6	N° de page / total 1/8

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

 Nous accordons la plus grande attention à la qualité de nos produits. Si toutefois vous n'êtes pas satisfait, nous vous remercions d'appeler notre service consommateurs, en nous précisant le code et la date figurant sur l'emballage.

SERVICE CONSOMMATEURS

0 810 305 286

www.marquerepere.com

SCAMARK - B.P. 145

92135 ISSY-LES-MOULINEAUX CEDEX - FRANCE

② **MODE DE PRÉPARATION :**
réchauffer à feu doux avec le jus, sans faire bouillir.

② **MODO DE PREPARACIÓN :**
calentar a fuego lento con el jugo, sin llevar a ebullición.

② **MODO DE PREPARAÇÃO :**
aquecer em lume brando com o caldo, sem deixar ferver.

Fabriqué en France.
Fabricado en Francia.
Fabricado em França.



Petits pois à l'étuvée très fins

INGREDIENTS : petits pois, eau, sucre, sel, arôme naturel.
À consommer de préférence avant le : voir sur l'un des fonds.

Guisantes estofados muy finos

INGREDIENTES : guisantes, agua, azúcar, sal, aroma natural.
Consumir preferentemente antes de : ver impresión envase.

Ervilhas estufadas muito finas

INGREDIENTES : ervilhas, água, açúcar, sal, aroma natural.
Consumir de preferência antes da data indicada na lata.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g
Informaciones nutricionales medias por 100 g
Informações nutricionais médias por 100 g

Valeur énergétique moyenne
Valor energético medio / Valor energético médio
249 kJ (59 kcal)

Valeurs nutritionnelles moyennes
Valores nutricionales medios / Valores nutricionales médios

Protéines Proteínas Proteínas 4,3 g	Glucides Hidratos de carbono Glúcidos 9,9 g	Lipides Grasas Lípidos 0,2 g
--	--	---------------------------------------

Contenance: 850 ml
Contenido: 850 ml

Poids net: 800 g
Peso neto: 800 g

Poids net égoutté: 560 g
Peso neto escurrido: 560 g



1- Après avoir observé l'étiquette ci-dessus, compléter le tableau en indiquant les constituants alimentaires apportés par les petits pois et préciser leur rôle principal. (3 points)

Constituants	Rôle principal

2- Nommer le groupe d'aliments dans lequel se classent les petits pois. (1 point)

.....

3- Relever 4 mentions obligatoires portées sur cette étiquette. (4 points)

-
-
-
-

4- Définir le sigle D.L.U.O. (2 points)

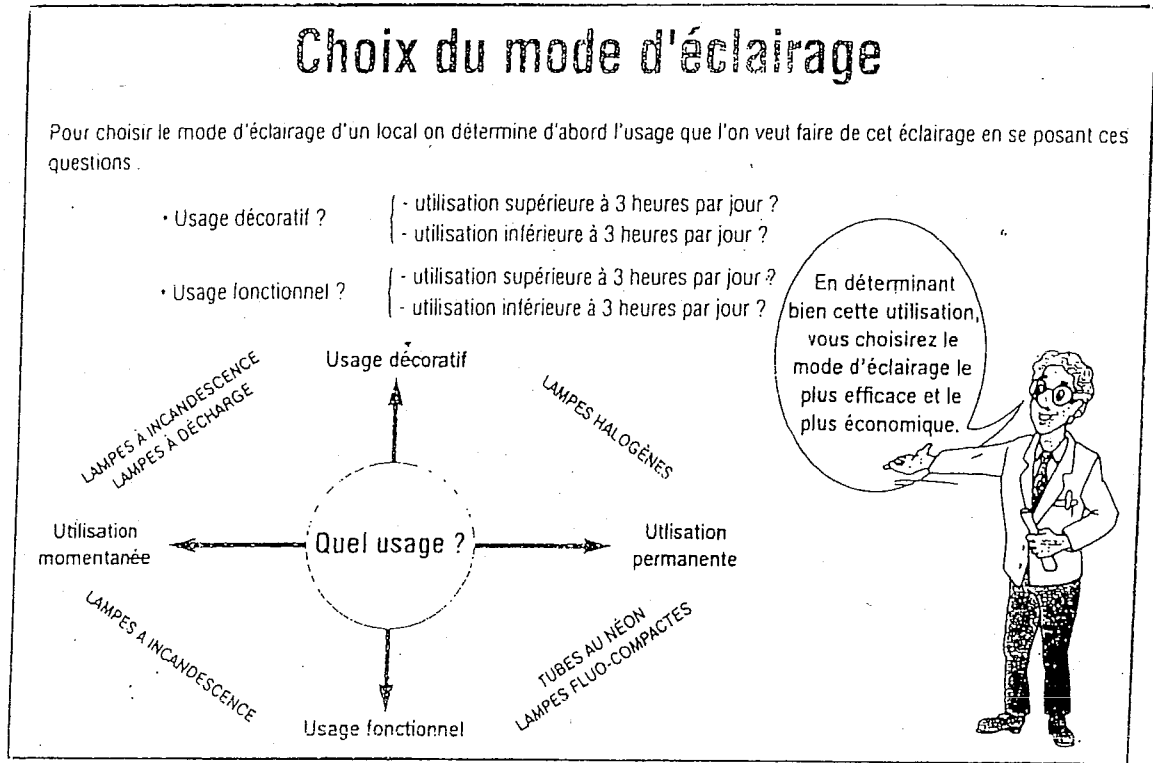
D. L. U. O.

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	S2
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	2/8

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

L'éclairage d'une salle de restaurant doit donner une impression de confort aux clients.

1- A l'aide du document ci-dessous choisir deux modes d'éclairage pour une salle de restaurant et compléter le tableau. (1 point)



Sciences appliquées formation par alternance
Cuisine – restauration – hébergement BEP-CAP chez BPI

Besoins	Modes d'éclairage
<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation momentané. - Usage décoratif. 	-
<ul style="list-style-type: none"> - Usage décoratif. - Utilisation permanente. 	-

Examen et spécialité

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Intitulé de l'épreuve

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

Rappel codage

S2

N° de page

3/8

2- Un bon éclairage évite les risques d'accidents. (5 points)

2-1 Enumérer deux risques encourus en cuisine dus à un mauvais éclairage :

.....

.....

2-2 Citer trois moyens de prévention pour limiter les risques énumérés ci dessus :

.....

.....

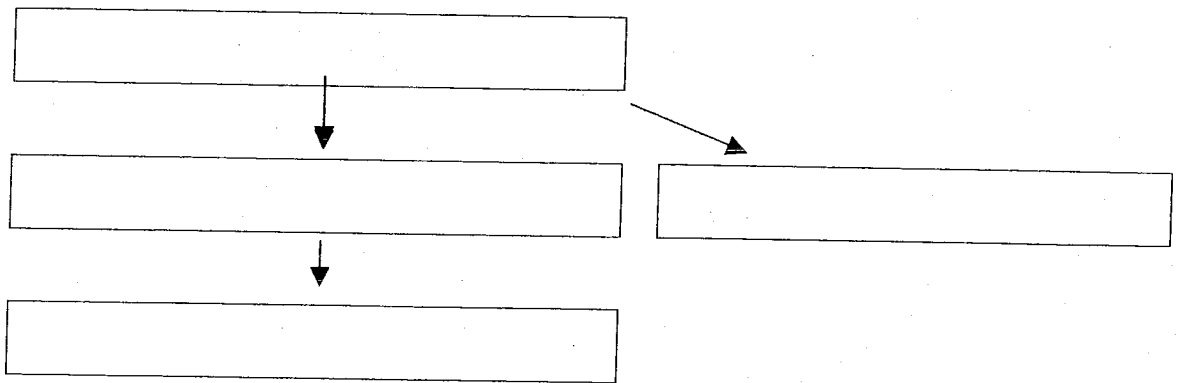
.....

3 Le personnel de l'établissement est composé :

- de 4 Agents Polyvalents de Restauration, d'un intendant, d'une secrétaire et de deux cuisiniers.

(4 points)

3-1 Compléter l'organigramme ci-dessous.



Vous constatez un dysfonctionnement au niveau de l'éclairage.

3-2 En tant qu'APR, indiquer la personne à laquelle vous signalez ce dysfonctionnement .

.....

3-3 Citer deux précautions à prendre pour l'entretien d'une source d'éclairage en hauteur :

.....

.....

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	S2
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes	4/8

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

Salade émeraude

- produire une préparation chaude

Choucroute

- conditionner et/ou dresser ces préparations :
 - pour la salade émeraude, dresser sur 11 assiettes individuelles,
 - pour la choucroute, conditionner dans un bac gastronorme. 10 portions.
conditionner dans une barquette, 1 portion et effectuer un refroidissement rapide puis stocker à la température conforme.
- 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	S2
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	5/8

FICHE DE PRODUCTION

Préparation froide : **salade émeraude**

INGRÉDIENTS	QUANTITES	PHASES DE PRÉPARATION
Mâche en bouquets 4 ^e gamme Petits pois en conserve Kiwis Tomates Persil haché surgelé Vinaigrette prête à l'emploi	0.240 Kg (240 g) 0.720 Kg (720 g) 3 pièces 0.240 Kg (240 g) 0.010 Kg (10 g) 0.5 L (500 ml)	Préparer et réserver : - mâche : éplucher, laver, essorer - petits pois : égoutter - tomates : laver, émincer - kiwis : éplucher, laver, émincer - Dresser sur assiettes individuelles - mâche autour, petits pois au milieu. - Décorer avec les tomates, les kiwis et le persil haché. - Assaisonner

Préparation chaude : **choucroute**

INGRÉDIENTS	QUANTITES	PHASES DE PRÉPARATION
Choucroute cuite Pommes de terre 5 ^{ème} gamme Oignons Huile Poitrine ½ sel tranchée Saucisson fumé à l'ail Saucisses de Strasbourg Vin blanc Bouillon de légumes déshydraté	2 Kg (2000 g) 0.8 Kg (800 g) 0.2 Kg (200 g) 0.1 L (100ml) 12 tranches 24 rondelles 12 pièces 0.6 L (600 ml) Quantité nécessaire pour 3 litres d'eau	- Cuire la poitrine ½ sel dans le bouillon de légumes. - Ecumer si nécessaire. - Faire colorer l'oignon émincé dans l'huile, ajouter le vin blanc. - Porter à ébullition. - Ajouter la choucroute cuite - Laisser cuire 20 minutes, à feu doux à couvert. - Dresser en bac gastronomique, ajouter pommes de terre, saucisson, saucisses et poitrine. - Remettre en température au four à couvert 15 minutes.

Examen et spécialité

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Intitulé de l'épreuve

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

Rappel codage

S2

N° de page

6/8

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	S2
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	7/8

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	S2
Intitulé de l’épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	8/8