

TEXTE DE L'ÉPREUVE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :



*90, avenue Montaigne
85100 Les Sables d'Olonne
☎ 02.51.65.34.87
☎ 02.51.65.34.88
aubongout@wanadoo.fr*

Vous travaillez au restaurant « AU BON GOUT » en tant que commis de cuisine. Le chef de cuisine est Monsieur Torin.

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

Attention !

- * Documents à rendre et àagrafer avec la copie
- * Répondre uniquement sur les feuilles de sujet

Groupement inter académique II		Session	2005	Code	50316
Examen et spécialité CAP CUISINE					
Intitulé de l'épreuve EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N° de page/total	
SUJET		2 heures	4	S 1/17	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

DOSSIER 1 : TECHNOLOGIE CULINAIRE et COMMUNICATION

Exemple de menu proposé par le restaurant :

Les Saveurs de la Terre et la Mer

Mise en Bouche

Marbré de foie gras de canard au St Emilion, Figues sèches compotées au vinaigre et épices

Cassolette de moules et Crevettes au Muscadet, Julienne de Légumes

Moelleux de sardines sablaises marinées aux épices, fondue de tomates, Sorbet Grappa

Assiette de fruits de mer

Saumon d'Ecosse fumé par nos soins, petits igloos de fromage blanc à la Norvégienne

Tronçons d'anguille sauvages grillées, fine provençale de légumes au parfum d'huile d'olive vierge
Noisette de Selle d'Agneau du Quercy, mosaïque d'épices, Tatin de pommes et Sobrassada, jus de cassis

Thon de ligne rôti aux girolles et Jambon, Jus corsé au café grillé

Filet de Daurade grillé, jus de légumes à la grecque

Magret de Canard de Challans, Fondue de Poireaux et sucs de volailles aux épices rôties

Fourme d'Ambert, Salade du Moment aux fines herbes

Les Desserts de la maison

Brunoise de fraises, crème de Mascarpone au Monbazillac, Coulis d'orange et framboises, Tuile au Romarin

Crumble de fruits frais aux saveurs exotiques

Millefeuille de chocolat au lait, mousse Passion

Tatin d'ananas aux saveurs d'ailleurs, Quenelle de glace rhum raisin

1. Le matériel

3 points

M Lefèvre, chef du restaurant le Bon Goût, où vous travaillez en tant que commis, vous demande de classer les appareils et les matériels pour contacter les sociétés de maintenance.

Cocher pour chaque appareil ou matériel la colonne correspondant à son utilisation.

APPAREILS ou MATERIELS	de PREPARATION	de CUISSON	de STOCKAGE
Armoire réfrigérée			
Batteur-Mélangeur			
Conservateur			
Cutter			
Friteuse			
Grill			
Marbre réfrigéré			
Mixer			
Plaque à induction			
Polycuiseur			
Trancheur universel			
Turbine à glace			

CAP CUISINE	50316
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 2/17

TEXTE DE L'EPREUVE

2. Les produits

12 points

2.1. Pour réaliser l'assiette de fruits de mer figurant au menu, le chef de cuisine est vigilant quant à la qualité des produits :

2.1.1. Préciser quatre critères de fraîcheur des coquillages vivants.

1	
2	
3	
4	

2.1.2. Classer les coquillages suivants.

Amandes, Bigorneaux, Bulots, Coques, Escargots, Huîtres, Moules, Ormeaux, Praires.

GASTEROPODES (univalves)	LAMELLIBRANCHES (bivalves)
Escargots (<i>exemple</i>)	

2.2. Votre chef attire votre attention sur les différentes utilisations des œufs en cuisine. Classer les préparations suivantes en fonction de l'utilisation des œufs :

Appareil à crème prise, Clarification, Crème au beurre, Crème pâtissière, Dorure, Farce commune,
Farce mousseline, Meringues, Pâte à brioche,
Pâte à crêpes, Pâte à génoise, Pâte brisée, Quenelles, Sauce hollandaise, Soufflés, Velouté (potage),

ŒUF ENTIER	BLANC d'ŒUF	JAUNE d'ŒUF

CAP CUISINE	50316
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 3/17

TEXTE DE L'EPREUVE

2.3. Le menu « Saveurs de la terre et de la mer » propose une « Noisette de Selle d'Agneau du Quercy ». Indiquer pour chaque pièce ou morceau de l'agneau : la catégorie, un des modes de cuisson proposés et une préparation culinaire.

Cuire en ragoût, Griller, Pocher, Poêler, Rôtir, Sauter

Morceau ou Pièce	Catégorie	Mode de cuisson	Préparations culinaires
Carré		Rôtir (<i>exemple</i>)	Carré d'agneau rôti aux primeurs (<i>ex.</i>)
Collier			
Côtes secondes			
Epaule farcie			
Gigot en rouelles			
Haut de côtelette			

3. Votre chef de cuisine attache de l'importance à tout ce qui est « Préparations de base ». C'est pourquoi, il vous sollicite sur : **10 points**

3.1. Les sauces émulsionnées

Préciser l'appellation de chacune des quatre sauces émulsionnées en tenant compte de la composition et donner deux utilisations.

Sauces émulsionnées	Composition	Utilisations
	jaunes d'œufs, moutarde, piment de cayenne, sel fin, huile, vinaigre	- -
	jaunes d'œufs, (eau), beurre, piment de cayenne, sel fin, jus de citron	- -
	poivre blanc moulu, sel fin, vinaigre, huile	- -
	réduction, jaunes d'œufs, (eau), beurre, piment, sel fin, estragon, cerfeuil	- -

CAP CUISINE	50316
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 4/17

TEXTE DE L'EPREUVE

3.2. Les fonds blancs

3.2.1. Remettre dans l'ordre chronologique en numérotant les phases techniques de la réalisation d'un fond blanc de volaille.

PHASES TECHNIQUES	Numéro de phases
- rafraîchir à l'eau puis égoutter	
- dépouiller dès que c'est nécessaire	
- refroidir rapidement en cellule de refroidissement	
- blanchir les os, les carcasses et les parures	
- mouiller à l'eau froide - porter à ébullition	
- mettre les os, les carcasses et les parures dans une marmite	
- concasser les os et les carcasses	
- chinoiser sans fouler	
- écumer pendant le blanchiment	
- ajouter la garniture aromatique - cuire à feu doux environ 1 h.30	

3.2.2. Donner quatre utilisations d'un fond blanc de veau.

3.3. Les pâtes pour hors-d'œuvre et pâtisseries

Préciser l'appellation de la pâte pour chaque préparation.

PREPARATION	PATE UTILISEE	PREPARATION	PATE UTILISEE
Baba au rhum		Fritots de crevettes	
Jalousie forestière		Moka	
Pannequets		Paris-Brest	
Pizza		Quiche lorraine	
Sablés Arlésien		Saucisson à brioche	

CAP CUISINE	50316
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 5/17

TEXTE DE L'ÉPREUVE

4. En collaboration avec la C.R.A.M. (Caisse Régionale d'Assurance Maladie), le personnel de cuisine a suivi une action de prévention aux risques professionnels **3 points**
 Pour chaque risque, citer trois mesures préventives :

RISQUES	MESURES PREVENTIVES
de Chutes	
de Coupures	
de Brûlures	

5. Votre chef de cuisine veut s'assurer qu'il n'y aura pas de problème de compréhension dans l'utilisation du vocabulaire culinaire : **4 points**
 Reporter la lettre de chaque terme à sa définition.

	TERMES		DEFINITIONS
A	Anglaise		- farine cuite dans un corps gras servant d'élément de liaison.
B	Appareil		- faire sauter un aliment dans un peu de matière grasse en le colorant.
C	Barder		- éliminer l'écume d'un fond à l'aide d'une écumoire
D	Beurre manié		- mélange à base d'œufs battus, d'huile, de sel et de poivre, utilisé pour paner divers éléments.
E	Brider		- saupoudrer très légèrement un poste à pâtisserie avec de la farine.
F	Ciseler		- maintenir les membres d'une volaille sans aiguille, ni ficelle.
G	Clarifier		- tailler en tranches fines des légumes.
H	Ecumer		- traverser de part en part une pièce de viande de lanières de lard.
I	Emincer		- mélange de différents éléments entrant dans la composition d'un plat.
J	Fleurer		- recouvrir d'une mince couche de lard gras une pièce de boucherie, de volaille, pour éviter le dessèchement pendant la cuisson.
K	Larder		- saupoudrer un ragoût de farine pour en assurer la liaison.
L	Raidir		- faire fondre doucement du beurre pour séparer les matières non grasses.
M	Rissoler		- mélange de beurre en pommade et de farine permettant d'obtenir l'à point de la liaison d'une sauce.
N	Roux		- fixer les membres d'une volaille à l'aide d'une aiguille et de ficelle (pour bonne présentation et régularité de la cuisson).
O	Singer		- détailler les oignons ou les échalotes en petits dés.
P	Trousser		- faire sauter une viande sans coloration pour en raffermir les fibres.

CAP CUISINE	50316
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 6/17

TEXTE DE L'ÉPREUVE

DOSSIER 2 : Sciences appliquées

Le jeune chef de cuisine vient de recevoir des petits pois surgelés. Il vérifie sa livraison et utilise les petits pois pour préparer un repas.



Petits Pois Doux Extra Fins
Boîte de 450 g

A conserver à

Ne jamais recongeler un produit décongelé

Valeurs énergétique et nutritionnelle moyennes (pour 100 g)

Valeur énergétique : 205 kJ (49 kcal)	Vitamine B1 : 0,3 mg (22% des AJR)
Glucides : 5,7 g	Vitamine B9 : 71 µg (35% des AJR)
Lipides : 0,6 g	Vitamine C : 14,4 mg (24 % des AJR)
Protéines : 5,0 g	Sodium : 17 mg
Fibres : 6,3 g	

1. SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

(9 POINTS)

1.1. A partir de l'étiquette, calculer la valeur énergétique de 100 g de petits pois surgelés en complétant le tableau suivant :

Constituants alimentaires	Quantités en g pour 100 g de petits pois surgelés	Energie en kJ
Glucides		
Protéines (Protides)		
Lipides		
Total de la valeur énergétique		

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1.2. Préciser le rôle principal des différents constituants alimentaires en complétant le tableau ci-dessous :

Constituants alimentaires	Rôle principal
Glucides	
Protides	
Lipides	
Fibres	
Vitamine C	

1.3. Les petits pois surgelés sont inclus dans une préparation culinaire en accompagnement du plat principal pour un déjeuner équilibré

1.3.1. Pour obtenir un déjeuner équilibré, compléter le tableau suivant :

GROUPES ALIMENTS	ALIMENT PROPOSE
Crudités	
	Petits pois
	Pomme au four

1.3.2. Citer l'apport nutritionnel principal d'un produit laitier.

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2. SCIENCES APPLIQUÉES A L'HYGIÈNE (13 POINTS)

2.1. En achetant les petits pois surgelés, le jeune chef de cuisine vérifie la D L U O. Donner la signification de ce sigle.

2.2. Donner la température de conservation des petits pois surgelés.

2.3. Citer deux autres vérifications que le jeune chef de cuisine doit effectuer sur un produit surgelé à la réception.

-

-

2.4. Donner la raison pour laquelle un produit surgelé ne doit pas être recongelé.

2.5. Les préparations culinaires peuvent être contaminées en cuisine par un **porteur sain**.

2.5.1. Définir le terme « porteur sain ».

2.5.2. Citer 3 autres exemples de situations professionnelles pouvant être à l'origine de contaminations.

-

-

-

2.6. Le lavage des mains est une règle impérative à respecter en cuisine.

2.6.1. Citer 4 situations de travail pour lesquelles le cuisinier doit se laver les mains.

-

-

-

-

CAP CUISINE	50316
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 9/17

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2.6.2. Il utilise du savon liquide antiseptique pour se laver les mains. Préciser son rôle exact.

2.6.3. Si le jeune cuisinier ne respecte pas les consignes d'hygiène, il peut contaminer les aliments avec des bactéries pathogènes et provoquer des T.I.A.C chez les clients.

Définir les termes ou sigles suivants :

-pathogène :

-T.I.A.C :

Donner un exemple de T.I.A.C :

3. SCIENCES APPLIQUÉES AUX LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS ET PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS (10 POINTS)

3.1. Les petits pois sont cuits à l'aide d'un four à vapeur. Citer le mode de propagation de la chaleur dans un four à vapeur en cochant la bonne réponse.

Conduction

Convection

Rayonnement

3.2. Le four à vapeur possède la plaque signalétique suivante :

BONNET		Villefranche / Saône	
Type	500 A11	69 653	
N°	419.596		
380 Volts	50 Hz		
18 kW	28 A	IP	
Conforme à la norme			
MADE IN		FRANCE	

CAP CUISINE	50316
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 10/17

TEXTE DE L'EPREUVE

Rechercher les informations caractérisant le four sur la plaque signalétique et compléter le tableau suivant :

Signification	Symbole	Unité	Valeur pour le four
Fréquence	f	Hertz	
			18 kW
	U		
Intensité			

3.3. Citer 2 avantages du four à vapeur pour cuire les petits pois.

-
-

3.4. Citer 2 risques liés à l'utilisation du courant électrique.

-
-

3.5. Indiquer 3 dispositifs de sécurité pour éviter des accidents dus à l'utilisation du courant électrique.

-
-
-

TEXTE DE L'EPREUVE

DOSSIER 3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

1. Environnement juridique.

4 points

Dans le cadre de sa formation, un apprenti cuisinier vous sollicite concernant les caractéristiques du restaurant « Au Bon Goût ».

SARL AU BON GOUT

Restauration traditionnelle
90 avenue de Montaigne - 85100 Les Sables d'Olonne
☎ 02 51 87 89 96
Fax : 02 51 87 89 66
RCS : Les Sables B 830 210 415
Capital : 9 700 euros
Domiciliation : Banque Populaire – Olonne s/mer
Dirigeant Mr Torin

1.1. Indiquer le statut juridique du restaurant et donner sa signification.

.....
.....
.....

1.2. Préciser le montant du capital de ce restaurant.

.....

1.3. Préciser le degré de responsabilité des associés dans ce type de société.

.....
.....
.....
.....

1.4. Citer 2 autres types de sociétés que vous connaissez.

.....
.....

CAP CUISINE	50316
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 12/17

TEXTE DE L'ÉPREUVE

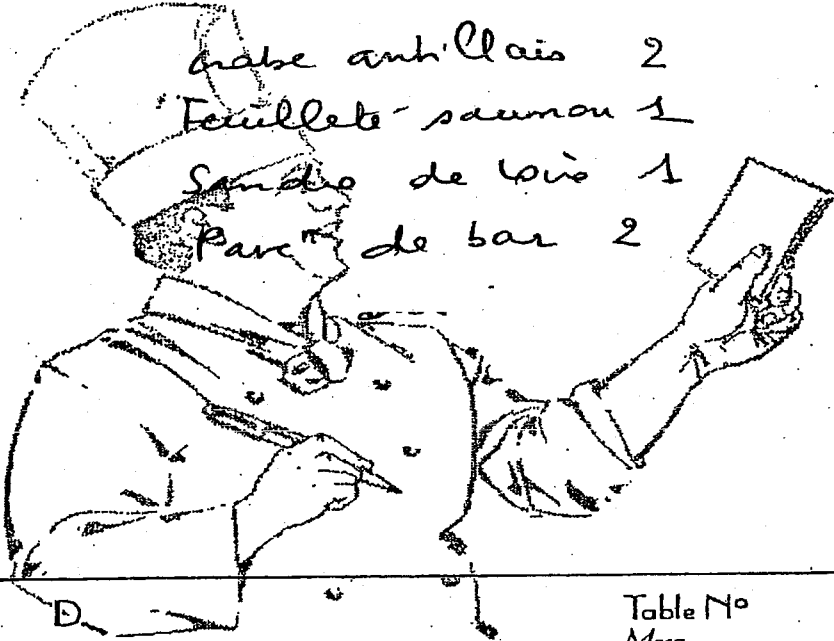
2. Environnement commercial de l'entreprise

5,5 points

Le chef de cuisine vous remet la commande passée à la table n° 5 (ANNEXE 1).

2.1. Etablir la note du client Mr Dutour (DOCUMENT 1), à partir de la carte du restaurant (ANNEXE 2), et de sa commande.

ANNEXE 1

A —	Apéritifs <i>Aperitivo</i>	Table N° <i>Mesa</i> 36441
B —	Cts <i>Du bar</i>	Table N° 5 <i>Mesa</i> 3 pers.
C —	 <i>crabe anti-clais 2</i> <i>Feuillets saumon 1</i> <i>Sandwich de viande 1</i> <i>Parc de bar 2</i>	
D —	Table N° <i>Mesa</i>	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

ANNEXE 2

<p><u>ENTRÉES FROIDES</u></p> <p>Salmon fumé et mariné à l'aneth 1/2 langouste à la Parisienne Avocat garni Terrine de roquet Terrine de saumon à la coriandre Terrine de Saint-Jacques Terrine de langouste Coquille de saumon Coquille de langouste Paté en croûte</p>	<p>2,30 € 3,80 € 4,60 € 5,20 € 6,10 € 4,60 € 6,10 € 2,30 €</p>	<p><u>ENTRÉES CHAUDES</u></p> <p>Croustade de filets de sole et Saint-Jacques Feuilleté aux langoustines Feuilleté au saumon Croustade aux ris de veau Crabe unifié Coquille Saint-Jacques à la Normande Coquille Saint-Jacques aux petits légumes Escargots de Bourgogne en coquille Langouste à l'américaine Homard thermidor</p>	<p>8,20 € 5,20 € 5,20 € 7,70 € 4,00 € 4,90 € 5,20 € 5,80 €</p>	<p><u>BROCHETTES VARIÉES</u></p> <p>Brochette de St-Jacques et saumon Brochette de foie et saumon au lard Brochette de thon et de saumon Brochette de dinde au colombo Brochette de porc à l'ananas ou à la banane Brochette de porc aux pruneaux</p>	<p>6,80 € 5,60 € 9,20 € 6,80 € 9,10 € 8,40 € 8,80 € 11,90 € 12,20 € 13,70 €</p>	<p><u>POISSONS CHAUDS</u></p> <p>Poupiotte de saumon sauce crevettes Omelette de brochet sauce américaine Méditerranée de lotte à l'américaine Saumon de Loire à la crème d'ail Dos de saumon à l'estragon Marmite aux trois poissons sauce diable Choucroute de la mer Casuella espagnole Pavé de bar au beurre nantais Filets de sole à la normande Filet de turbot sauce champagne</p>	<p>6,10 € 5,80 € 7,20 € 6,40 € 6,10 € 6,10 € 7,90 € 6,40 € 7,00 € 7,20 €</p>	<p><u>VIANDES CUIVÉES</u></p> <p>Filet mignon de porc sauce au porto Sauté de volaille à la crème de peivron Navarin d'agneau Poulet fermier aux langoustines Colombo de porc Canard à l'orange Magret de canard à l'ananas caramélisés Pintade aux navets confits Cuisse de canard rotie aux olives Sauté d'agneau au curry et raisins secs</p> <p><i>A partir de 10 personnes</i></p> <p>Jambon en croûte sauce périgéenne Filet de bœuf en brioche sauce périgéenne</p> <p><i>A partir de 25 personnes</i></p> <p>Cochon de lait farci</p>	<p>6,10 € 5,80 € 7,20 € 6,40 € 6,10 € 6,10 € 7,90 € 6,40 € 7,00 € 7,20 €</p>	<p>TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE</p>
--	---	---	---	---	--	--	---	--	---	---

TEXTE DE L'EPREUVE

3. Environnement économique

2,5 points

Vous avez reçu une livraison de la SA Catalayud, dont l'activité principale est la vente de fruits et légumes.

3.1. Indiquer le type de partenaire (agent économique) pour le restaurant et préciser son rôle.

.....
.....
.....

3.2. Citer 3 autres agents économiques en relation avec un restaurant et préciser leur rôle respectif.

.....
.....
.....
.....
.....

4. Environnement social

4 points

Lors de votre embauche, le dirigeant du restaurant vous a remis un document (ANNEXE 3),

4.1. Préciser le nom de ce document ainsi que son rôle.

.....
.....

4.2. Indiquer si le restaurant entre dans le champ d'application de cette convention. Justifier votre réponse par l'élément du texte.

.....
.....

4.3. Le titre IV fait mention du contrat de travail. Expliquer la différence principale entre un CDI et un CDD.

.....
.....

4.4. Donner 2 exemples de contrat à durée déterminée que vous connaissez.

.....
.....

CAP CUISINE	50316
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 16/17

TEXTE DE L'EPREUVE

ANNEXE 3

Brochure n° 3292
Hôtels, Cafés, Restaurants
Restaurant, tourisme, hôtel de préfecture, cafés tabacs

Le 30 avril 1997 est une date historique pour les CHR. Celle de la signature de la convention collective par les partenaires sociaux. Cette convention a été signée par toutes les organisations patronales (FNIH, FAGIHT, GNC, SFH, SNRLH, SNRPO), la CFHRCD vient d'y adhérer aussi. Quant à la partie salariale, la CFDT, FO et la CGC sont les signataires de cet accord. Un arrêté du 3 décembre 1997 publié au Journal Officiel du 6 décembre rend obligatoire l'application de la convention collective à tous les employeurs et salariés des C.H.R.

Titre 1 – Préambule

ARTICLE 1 : CHAMP D'APPLICATION

* La présente convention collective nationale cadre s'applique dans toutes les entreprises en France métropolitaine et dans les DOM dont l'activité principale est l'hébergement et/ou la fourniture de repas et/ou de boissons et le cas échéant des services qui y sont associés.

Elle concerne :

- les hôtels avec restaurant,
- les hôtels de tourisme sans restaurant,
- les hôtels de préfecture,
- les restaurants de type traditionnel,
- les cafés tabac,
- les débits de boissons,
- les bowlings.....

ARTICLE 2 : ENTRÉE EN VIGUEUR, DURÉE

La présente Convention conclue pour une durée indéterminée entre en vigueur un jour franc après la publication au Journal Officiel de l'arrêté ministériel d'extension et s'applique à partir de cette date.

Titre 2 – Liberté d'opinion et liberté syndicale

Titre 3 – Egalité professionnelle

Titre 4 – Contrat de travail

ARTICLE 13 : CONTRAT À DUREE INDETERMINEE

ARTICLE 14 : CONTRAT À DUREE DETERMINEE

Les contrats à durée déterminée sont établis conformément à la législation en vigueur. Les conditions d'emploi des extras et des saisonniers sont précisées comme suit ...

Titre V – Apprentissage et formation

Titre VI – Durée et aménagement du temps de travail

Titre VII- Congés et suspension du contrat de travail

Titre VIII – Rupture du contrat de travail

Titre IX – Salaires et classifications

Titre X – Prévoyance

Source : lhotellerie.fr

CAP CUISINE	50316
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	S 17/17