

FICHE INDIVIDUELLE
D'ÉVALUATION

ÉPREUVE EPI
Production de préparations
froides et de préparations
chaudes

SESSION : 2006

N° CANDIDAT :

SUJET N°

Date	Centre d'examen :

Compétences évaluées (+)	Indicateurs d'évaluation	Note
C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique	Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail Exploitation pertinente de l'information technique	/5
C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données C22 S'adapter à une nouvelle organisation	Chronologie adaptée des tâches dans le temps imparti Installation rationnelle du poste de travail Maintien en ordre du poste de travail pendant l'activité Tenue professionnelle adaptée au poste Réponse adaptée à la nouvelle situation	/15
C32 Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation	Vérification de la conformité des produits Vérification de la propreté et de l'état de fonctionnement du matériel	/5
C33 Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire	Respect des protocoles Respect de l'hygiène Respect des règles de sécurité Gestes et postures adaptés	/15
C34 Conduire des techniques culinaires	Respect des protocoles Respect de l'hygiène Respect des règles de sécurité Gestes et postures adaptés Rapidité et dextérité d'exécution Respect des qualités organoleptiques (présentation, dégustation)	/20 <small>(dont 5 points intégrés pour les qualités organoleptiques)</small>
C35 Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement	Choix du conditionnement adapté (taille) Exactitude des informations portées sur les étiquettes Respect des protocoles (conditionnement et refroidissement rapide) Renseignement de la fiche de suivi du produit en refroidissement (annexe2) Rapidité d'exécution Respect de l'hygiène Respect des règles de sécurité	/20
C39 Contribuer à la qualité des productions culinaires	Respect des consignes et de la réglementation Prélèvement, identification de l'échantillon témoin Auto-appréciation du travail et du résultat obtenu Renseignement du document d'enregistrement de la qualité (annexe3)	/20 <small>(dont 5 points intégrés pour la fiche qualité)</small>
TOTAL ÉPREUVE PRATIQUE :		/100 points
SAVOIRS ASSOCIÉS :		/ 20 points
TOTAL ÉPREUVE EPI :		/120 points
NOTE ARRONDIE AU ½ POINT SUPÉRIEUR :		/ 20 points

(+) Les compétences à évaluer obligatoirement sont en caractères gras

Examineurs

Nom

Signature

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 2006	Facultatif : code	
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP1 Production de préparation froides et de préparations chaudes				
Type CORRIGÉ 2	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40	Coefficient 5	N° de page / total C 1/3

1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ECRIT

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

Vous avez préparé une purée de pois cassés.

- 1 - Nommer le groupe d'aliments auquel appartiennent les pois cassés **1 point**
- **céréales et produits sucrés**
- 2 - Citer le constituant alimentaire dominant de ce groupe **1 point**
- **glucides**
- 3 - Observer le document ci-dessous, **1 point**
- 3-1 Nommer l'autre constituant alimentaire apporté par les pois cassés **1 point**
- **les fibres**
- 3-2 Justifier le fait qu'il soit important de consommer ce constituant alimentaire tous les jours. **1 point**
- **facilite le transit intestinal et évite la constipation**
- 3-3 Énumérer 2 autres aliments (appartenant à un autre groupe) riches en ce constituant. **2 points**
- **fruits : accepter exemple**
- **légumes : idem**
- 4 - Citer la principale transformation physico-chimique de l'amidon (contenu dans les pois cassés), sous l'action de la chaleur **1 point**
- **formation d'empois d'amidon**
- 5 - Vous travaillez dans une cuisine scolaire, certains enfants refuseront de consommer cette purée de pois cassé
Citer 2 aliments pouvant remplacer ce plat **2 points**
- **lentilles**
- **riz complet...**
Dans la dégustation d'un plat, 5 sens sont utilisés.
- 6- Souligner ci-dessous, les trois sens mis en jeu dans la consommation de cette purée. **1 point**
- odorat - toucher - goût - audition - vision

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	C 2/3

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

Parmi les desserts de ce jour, il y a des tartelettes aux pommes qui devront être refroidies avant le service.

1 - Pour assurer le refroidissement en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, préciser

1-1 le nom de l'appareil utilisé **1 point**

- une cellule de refroidissement rapide

1-2 les exigences de ce refroidissement **1 point**

- la température : + 10° C

- la durée maximale de refroidissement autorisée : 2 heures **1 point**

2 - Après le service, préciser ce que deviennent les denrées non consommées ou invendues, exposées sur la banque de self : **4 points (1x4)**

- 15 tartelettes réfrigérées sur banque de self : jetées

- 5 cuisses de poulet rôti : jetées

- 6 îles flottantes : jetées

- 3 portions de fromage préemballées : remises en chambre froide

Les professionnels définissent l'image de marque, comme la présentation favorable que se donne une entreprise vis à vis du public.

3 - Préciser pour chaque structure ou personne qui suivent, un avantage d'une bonne image de marque d'un établissement de restauration : **3 points (1x3)**

- pour le propriétaire de la cuisine : fidéliser la clientèle, mieux vendre ses produits

- pour les salariés de la cuisine : se sentir plus valorisé ; travailler dans une meilleure ambiance de travail

- pour les clients : les sécuriser vis à vis des prestations données ; leur lui procurer une certaine satisfaction.

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