

## 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<sup>ère</sup> PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT

Durée : 30 minutes

Les questions portent sur les savoirs associés :

S2 = Sciences de l'alimentation

S3 = Connaissance des milieux professionnels

### 2<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> PARTIE : ENTRETIEN ORAL

Durée : 10 minutes

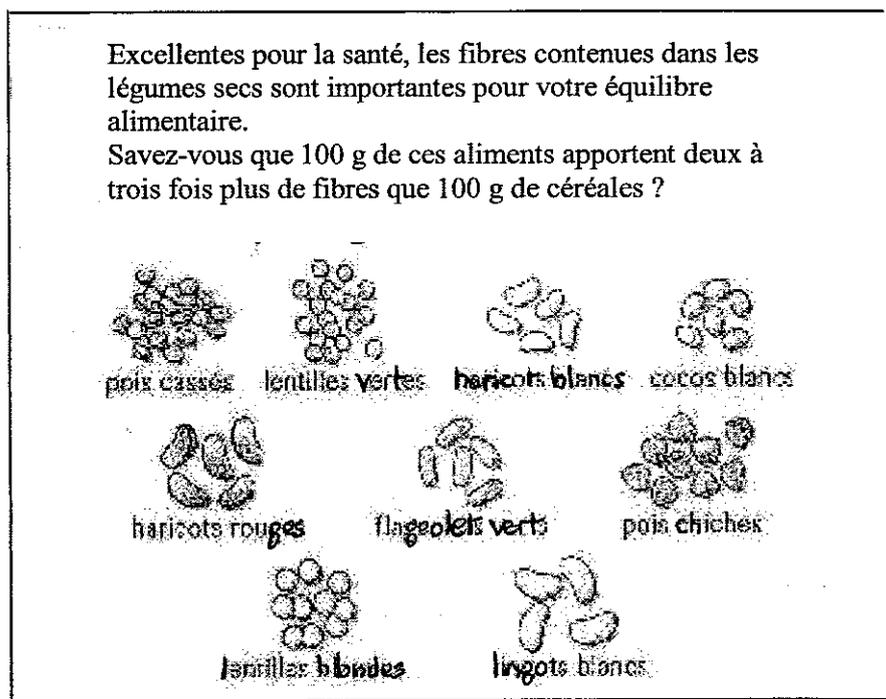
Groupement inter académique II		Session 2006	Facultatif : code	
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>				
Type SUJET 2	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10	Coefficient 6	N° de page / total S 1/8

**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)
- 2 - Citer le constituant alimentaire dominant de ce groupe. (1 point)
- 3 - Observer le document ci-dessous. (4 points)

Source : Nutrition Alimentation BEP Carrière Sanitaires et Sociales – Nathan Technique



- 3-1 Nommer l'autre constituant alimentaire apporté par les pois cassés.
- 3-2 Justifier le fait qu'il soit important de consommer ce constituant alimentaire tous les jours.

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

3-3 Énumérer deux autres aliments riches en ce constituant alimentaire (appartenant à autre groupe d'aliments).

-

-

4 - Citer la principale transformation physico-chimique de l'amidon (contenu dans les pois cassés), sous l'action de la chaleur. (1 point)

-

5 - Vous travaillez dans une cuisine scolaire, certains enfants refuseront de consommer cette purée de pois cassés. Citer deux aliments pouvant remplacer ce plat. (2 points)

-

-

Dans la dégustation d'un plat, 5 ses 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	S 3/8

## 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 : (3 points)

1-1 Le nom de l'appareil utilisé

-

1-2 Les exigences de ce refroidissement

- la température :

- la durée maximale de refroidissement autorisée :

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

- 15 tartelettes réfrigérées :

- 5 cuisses de poulet rôti :

- 6 îles flottantes :

- 3 portions de fromage préemballées :

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)

	Un avantage d'une bonne image de marque
- pour le propriétaire de la cuisine	
- pour les salariés de la cuisine	
- pour les clients	

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	S 4/8

## 2<sup>ème</sup> 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

**tartelettes aux pommes**

- produire une préparation chaude

**purée de pois cassés**

- conditionner et/ou dresser ces préparations :
- **tartelettes aux pommes : en assiettes individuelles**
- **purée de pois cassés : en bac gastronorme**
- entreposer en attente de distribution
- prélever, conditionner et étiqueter une 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<sup>ème</sup> 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
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	<b>S 5/8</b>

## FICHE DE PRODUCTION

Préparation froide : **tartelettes aux pommes**

INGRÉDIENTS	QUANTITES	PHASES DE PRÉPARATION
Fonds de tartelettes surgelées Pommes Œufs Crème fraîche épaisse Sucre en poudre	12 0.8 kg (800g) 4 unités 0.35 kg (350 g) 0.25kg (250 g)	Couper les pommes Fouetter la crème, le sucre et les oeufs Garnir les tartelettes de pommes, et verser l'appareil dessus Faire cuire au four, 180°C, 30 minutes <b>refroidir</b>

Préparation chaude : **purée de pois cassés**

INGRÉDIENTS	QUANTITES	PHASES DE PRÉPARATION
Pois cassés Pommes de terre Carottes Oignons Beurre Crème fraîche  Sel, poivre	0.7 kg (700g) 0.3 kg (300g) 0.2kg (200g) 0.15kg (150g) 0.06kg (60g) 0.1L (100ml)  PM	Rincer les pois Les mettre à cuire avec pommes de terre, carottes et oignons pendant 30 minutes, recouverts d'eau salée Passer les légumes, ajouter le beurre, la crème et lait si nécessaire

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

S 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	
TARTELETTES AUX POMMES					

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	S 7/8

DATE : .....

**CONTROLE EFFECTUE PAR :**

Nom de la préparation contrôlée :			
<b>MATIERES PREMIERES</b> : 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
<b>MATERIEL – METHODE</b>  → Respect des règles d'hygiène → Respect des règles de sécurité → Gestes et postures adaptés → Organisation du travail	Très satisfaisant	Acceptable	Non acceptable
<b>PRODUIT FINI</b>  → 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	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 8/8