

CORRIGE SUJET A1

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un restaurant d'entreprise.

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : Poulet rôti/ panaché de légumes (pour 12 personnes dont 1 plat témoin)

Préparation 2 : Tarte alsacienne aux pommes (pour 12 personnes dont 1 plat témoin)

Consignes de travail :

- 1- Commencer par la préparation de votre choix en tenant compte des contraintes d'organisation.
- 2- Sortir et contrôler les denrées et le matériel.
- 3- Réaliser vos préparations en respectant les règles d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et les consignes données.

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée (2 points)

1/ Justifier d'un point de vue microbiologique 2 gestes à effectuer lors du cassage des œufs.
(1 point)

- *lavage des mains avant et après cassage : éviter contamination manu- portée sur un aliment à risque*
- *cassage à plat sur plan de travail : éviter contamination avec les coquilles*
- *Eliminer aussitôt les coquilles vides : contamination des préparations*

Le poulet est traité en liaison chaude.(2 x 0,5 = 1 point)

2/ A quelle température doit- il être maintenu ?

- $\geq +63^{\circ}\text{C}$

3/ Pourquoi ?

- *à partir de cette température les m.o pathogènes sont détruits*

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 4h00	SESSION 2006
EP1 : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES	CORRIGE A1	COEFF. : 6
		Page : 1/2

S2. Sciences de l'alimentation (2 points)

Les carottes que vous avez utilisées appartiennent à la 1^{ère} gamme. (2 points)

1/ Trouver 2 autres gammes qui auraient pu vous être proposées en précisant le mode de conservation utilisé.

Au choix

- 2^{ème} gamme : *appertisées*
- 3^{ème} gamme : *surgelées*
- 4^{ème} gamme : *réfrigérées sous atmosphère contrôlée*
- 5^{ème} gamme : *stérilisées sous- vide*

S3. Connaissance des milieux professionnels (2 points)

1/ Quel appareil permet de la réaliser ? (0,5 point)

- *Cellule de refroidissement rapide*

2/ Quelles sont les températures et le temps réglementaires à respecter pour la réfrigération rapide ? (3 x 0,5 = 1,5 point)

- *de + 63°C à +10°C en moins de 2 heures*

Prévention- Sécurité (2 points)

Citer 2 mesures de prévention pour éviter les coupures lors du taillage des légumes.

(2 x 1 point)

Au choix ...

- *Couteau en bon état (bien affûté)*
- *Installer correctement son poste de travail*
- *Geste correct du taillage (position des doigts)*
- *Attention permanente*