

DANS CE CADRE

| | | |
|---|---|----------------------|
| Académie : | Session : | Modèle E.N. |
| Examen : | Série : | |
| Spécialité/option : | Repère de l'épreuve : | |
| Epreuve/sous épreuve : | | |
| NOM | | |
| <small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small> | | |
| Prénoms : | n° du candidat | <input type="text"/> |
| Né(e) le : | <small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small> | |

NE RIEN ÉCRIRE

CAP CUISINE

Épreuve : EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire

| Parties | Durée | Note finale avec coefficient |
|--|------------|------------------------------|
| 1 ^{ère} partie Approvisionnement et organisation de la production culinaire | 1 heure |/40 |
| 2 ^{ème} partie | | |
| A - Technologie culinaire | 30 minutes |/20 |
| B - Sciences appliquées | 30 minutes |/20 |
| Total | |/80 |

1^{ère} partie : Approvisionnement et organisation de la production culinaire.

TRAVAIL À RÉALISER :

1. Compléter les informations manquantes sur les fiches techniques n° 1 et n° 2.
2. Rédiger une fiche d'organisation des tâches par rapport au menu proposé à l'aide de l'annexe 1.

| | | | | |
|--|-------------|------------------|--------------|--------------|
| SUJET | CAP CUISINE | Code : 50 221 31 | Durée : 2h00 | Session 2006 |
| Épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation de la production | | | Coef. : 4 | Page : 1/13 |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

| | | |
|--|-----------------------|-------------------------|
| Intitulé | Responsable | Nbre de couverts |
| Feuilletés d'œufs brouillés Portugaise | Pâtissier/Entremétier | 8 |

| Matières premières | Unité | Quantité | Phases essentielles |
|---------------------------------|-------|----------|--|
| Eléments de la recette : | | | |
| Œufs brouillés | | | |
| Œufs | pièce | 24 | - Réaliser la pâte feuilletée. |
| Beurre | kg | 0.050 | - Eplucher, laver les légumes. |
| Beurre (finition) | kg | 0.040 | Réaliser la concassée de tomates. |
| | | | ➤ |
| Pâte feuilletée | | | |
| Farine | kg | 0.400 | ➤ |
| Margarine à feuilletage | kg | | ➤ |
| | L | 0.20 | ➤ |
| Sel fin | kg | 0.008 | ➤ |
| Farine (pour tourer) | kg | 0.040 | ➤ |
| Jaune d'œuf (dorure) | pièce | | ➤ |
| Concassée de tomates | | | |
| Beurre | kg | 0.040 | le feuilletage, |
| Echalotes | kg | 0.040 | (forme au choix) |
| | kg | 0.800 | |
| Bouquet garni | pièce | | - Cuire le feuilletage. |
| Ail | kg | 0.020 | |
| Sucre semoule | kg | p.m. | - Cuire les œufs brouillés et ajouter la moitié de la concassée de tomates. |
| Assaisonnement | | | |
| Sel fin | kg | p.m. | |
| Poivre du moulin | kg | p.m. | - Garnir les feuilletés, décorer avec la concassée de tomates et persil haché. |
| Décor | | | |
| | botte | 1/4 | - Dresser sur plats. |

Matériel de préparation :

Sauteuse, plaque à pâtisserie, planche à découper.

Matériel de dressage :

-
-
-

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

| | | |
|--|------------------------|-------------------------|
| Intitulé | Responsable | Nbre de couverts |
| Faux-filet grillé béarnaise / Pommes Pont-neuf | Grillardin/Entremétier | 8 |

| Matières premières | Unité | Quantité | Phases essentielles |
|---------------------------------|-------|----------|---|
| Eléments de la recette : | | | |
| Base | | | |
| Contre filet (0.300 kg x 4) | kg | 0.04 | - Eplucher, laver les légumes. - le cresson. |
| | L | | - Vérifier et parer la viande. - Tailler les pommes Pont-neuf. |
| Sauce Béarnaise | | | |
| Echalote | kg | 0.060 | Réaliser la sauce Béarnaise. |
| Poivre mignonnette | kg | p.m. | ➤ |
| Vinaigre d'alcool | L | 0.10 | ➤ |
| (Euf (jaunes) | pièce | 8 | ➤ |
| | botte | 1/2 | ➤ |
| Cerfeuil | botte | 1/4 | ➤ |
| Beurre | kg | 0.400 | ➤ |
| Pommes Pont-neuf | | | |
| | kg | 2.400 | ➤ |
| Huile | L | p.m. | ➤ |
| Assaisonnement | | | |
| Sel fin | kg | p.m. | - Pocher les pommes Pont-neuf. |
| Poivre | kg | p.m. | - les pièces de viande. |
| Décor | | | |
| Cresson | botte | 1/2 | - Frire les pommes Pont-neuf. |
| Beurre | kg | 0.040 | - Dresser la viande sur plats. |

Matériel de préparation :

-
-
-

Matériel de dressage :

Plat ovale en inox
Plat rond et papier gaufré
Saucière

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

FICHE D'ORGANISATION DES TÂCHES (tracé au choix)

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS

- 1 - Feuilletés d'œufs brouillés Portugaise
- 2 - Faux-filet grillé Béarnaise
Pommes Pont-neuf

PROGRESSION

Indiquez de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser.

| PLAT N° 1 | Horaire | PLAT N° 2 |
|-----------|---------|-----------|
| | Début | |
| | 15 | |
| | 30 | |
| | 45 | |
| | 1h00 | |
| | 15 | |
| | 30 | |
| | 45 | |
| | 2h00 | |
| | 15 | |
| | 30 | |
| | 45 | |
| | 3h00 | |
| | 15 | |
| | 30 | |
| | 45 | |
| | 4h00 | |
| | 15 | |
| | 4h30 | |

Service :

Observations :

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

FICHE D'ORGANISATION DES TÂCHES (tracé au choix)

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS

- 1 - Feuilletés d'œufs brouillés Portugaise
- 2 - Faux-filet grillé Béarnaise
Pommes Pont-neuf

PROGRESSION

Indiquez de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser.

| | |
|----------------------------|--|
| 1 ^{ère} heure | |
| 2 ^{ème} heure | |
| 3 ^{ème} heure | |
| 4 ^{ème} heure | |
| Dernière demi- heure | |

Service :

Observations :

| | | | | |
|--|--------------------|------------------|--------------|---------------------|
| SUJET | CAP CUISINE | Code : 50 221 31 | Durée : 2h00 | Session 2006 |
| Épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation de la production | | Coef. : 4 | Page : 5/13 | |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

FICHE D'ORGANISATION DES TÂCHES (tracé au choix)

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS

- 1 - Feuilletés d'œufs brouillés Portugaise
- 2 - Faux-filet grillé Béarnaise
- Pommes Pont-neuf

PROGRESSION

Indiquez de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser.

| | | |
|------------|----|--|
| 8h ou 14h | | |
| | 15 | |
| | 30 | |
| | 45 | |
| 9h ou 15h | | |
| | 15 | |
| | 30 | |
| | 45 | |
| 10h ou 16h | | |
| | 15 | |
| | 30 | |
| | 45 | |
| 11h ou 17h | | |
| | 15 | |
| | 30 | |
| | 45 | |
| 12h ou 18h | | |
| | 15 | |
| | 30 | |

Service :

Observations :

| | | | | |
|--|-------------|------------------|--------------|--------------|
| SUJET | CAP CUISINE | Code : 50 221 31 | Durée : 2h00 | Session 2006 |
| Épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation de la production | | Coef. : 4 | Page : 6/13 | |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

DEUXIÈME PARTIE

A/ TECHNOLOGIE CULINAIRE




Mise en situation

Vous êtes employé comme commis de cuisine au restaurant « La Pêcherie », situé à Loctudy dans le Finistère.

Cet établissement possède un restaurant d'une capacité de 40 places ainsi qu'une terrasse panoramique avec vue sur la mer.

La carte du restaurant est principalement axée sur les produits de la mer mais propose quelques plats de « viande ».

Le Chef de cuisine vous demande de l'aider à réaliser le menu suivant qui sera proposé aux clients pour l'ouverture de la saison touristique.

| |
|---|
| MENU |
| Aumônière de langoustines sur lit de poireaux au safran |
|  |
| Filet de bar rôti jus à la badiane Tagliatelles de légumes |
|  |
| Camembert pané sur lit de mesclun |
|  |
| Dôme au chocolat crème anglaise à la vanille Bourbon |

Pendant le travail de mise en place votre chef vous questionne pour vérifier vos connaissances théoriques sur les produits travaillés.

1. La langoustine fait partie de la famille des crustacés. Citez cinq crustacés autres que la langoustine. (2,5 pt)

-
-
-
-
-

| | | | | |
|--|--------------------|------------------|--------------|---------------------|
| SUJET | CAP CUISINE | Code : 50 221 31 | Durée : 2h00 | Session 2006 |
| Épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation de la production | | | Coef. : 4 | Page : 7/13 |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2. Dans le menu, le bar est un poisson qui est servi en filet. Retrouvez les différentes découpes de poissons en vous aidant des définitions ci-dessous et citez un exemple de poisson pouvant être ainsi traité. (3 pts)

| Définition | Découpe | Exemple |
|---|---------|---------|
| Portion de poisson plat pour une personne. | ➤ | ➤ |
| Tranche de poisson rond de 2 à 3 cm d'épaisseur. | ➤ | ➤ |
| Filet taillé en lanières dans la diagonale, pané ou non | ➤ | ➤ |

3. Définissez les critères de fraîcheur d'un poisson. (5 pts)

Œil :

Branchies :

Abdomen :

Peau :

Ecailles :

4. Vous recevez les poireaux et la salade de mesclun sous forme de produits « 4^{ème} gamme ». Expliquez ce terme. (1 pt)

4^{ème} gamme :

.....

.....

5. Le biscuit utilisé pour le dessert fait partie de la famille des « PAI ». Donnez une définition de ces initiales. (1 pt)

P : A : I :

6. Chaque plat du menu comprend dans sa composition un aromate ou un épice. (1,5 pt)

| Plat | Aromate ou épice |
|--------------------------|------------------|
| Aumônière de langoustine | ➤ |
| Filet de bar rôti | ➤ |
| Dôme au chocolat | ➤ |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

7. Les aumônières de langoustine seront réalisées avec une pâte à crêpe aux herbes. Associez les pâtes de base ci-dessous aux différents hors d'œuvres proposés. (3 pts)

Pâte à frire ; pâte à chou ; pâte feuilletée ; pâte brisée, pâte à pain ; pâte à nouilles.

- Exemple** ➤ *pâte à crêpe*
- aumônière
 - • gougère
 - • pizza
 - • quiche
 - • beignet
 - • friand
 - • raviole

8. Votre chef envisage de préparer le jus à la badiane à l'avance. Il vous demande les informations concernant la législation des **Plats Cuisinés Elaborés à l'Avance**.

Cochez les bonnes réponses ci-dessous.

(3 pts)

| | VRAI | FAUX |
|---|--------------------------|--------------------------|
| Les P.C.E.A. doivent être refroidis à + 10°C en moins d'une heure | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Le temps nécessaire à la remise en température des P.C.E.A. doit se faire en moins de 3 heures. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Concernant la remise en température des plats, la température de l'aliment à cœur doit être de 100°C minimum. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| | | | | |
|--|--------------------|------------------|--------------|---------------------|
| SUJET | CAP CUISINE | Code : 50 221 31 | Durée : 2h00 | Session 2006 |
| Épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation de la production | | | Coef. : 4 | Page : 9/13 |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

B/ SCIENCES APPLIQUEES

ALIMENTATION (8,5 pts)

Le menu proposé par le chef contient principalement les aliments présentés dans le tableau ci-dessous.

1. Retrouver le groupe d'aliment de chacun des aliments proposés. (3,5 pts)

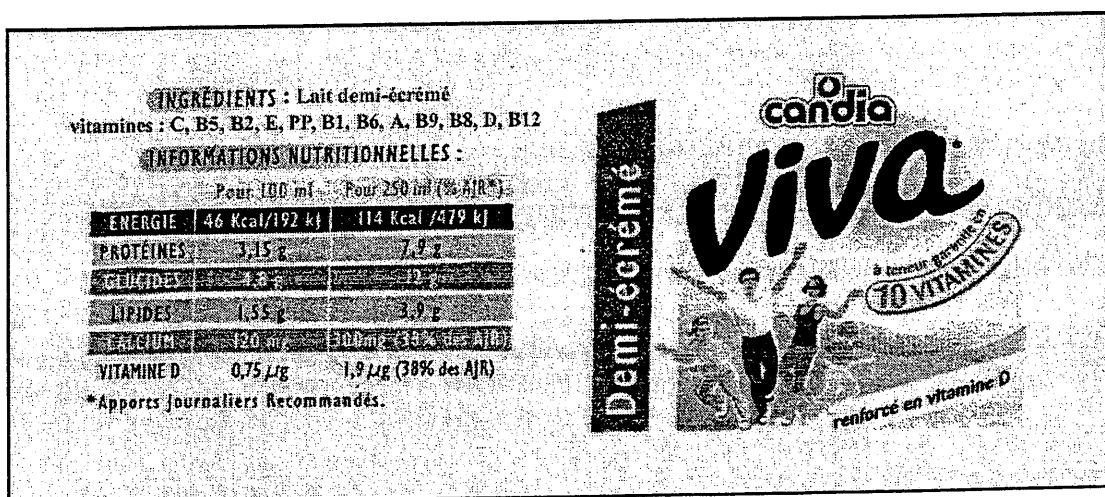
| | Aliment principal du plat | Groupe d'aliments |
|--------------------------|---|-------------------|
| Entrée | Langoustine | |
| | Poireaux | |
| Plat / garniture | Bar | |
| | Tagliatelles de légumes courgettes découpées en fines lanières | |
| Fromage / dessert | Camembert | |
| | Salade (mesclun) | |
| | Dôme au chocolat | |

2. Ce menu gastronomique est-il équilibré ? Justifier la réponse. (1,5 pt)

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

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3. Pour la préparation de la crème anglaise qui accompagne le dôme au chocolat vous utilisez le lait suivant.



A partir de l'étiquette :

- 3.1 Relever les constituants alimentaires énergétiques présents dans cet aliment. (1,5 pt)
- 3.2 Indiquer l'énergie apportée pour 1 g de chaque constituant alimentaire. (1,5 pt)

| Constituants alimentaires énergétiques | Energie fournie pour 1 g |
|--|--------------------------|
| | |
| | |
| | |

- 3.3 Relever la valeur énergétique de 100 mL de lait exprimée en unité internationale. (0,5 pt)

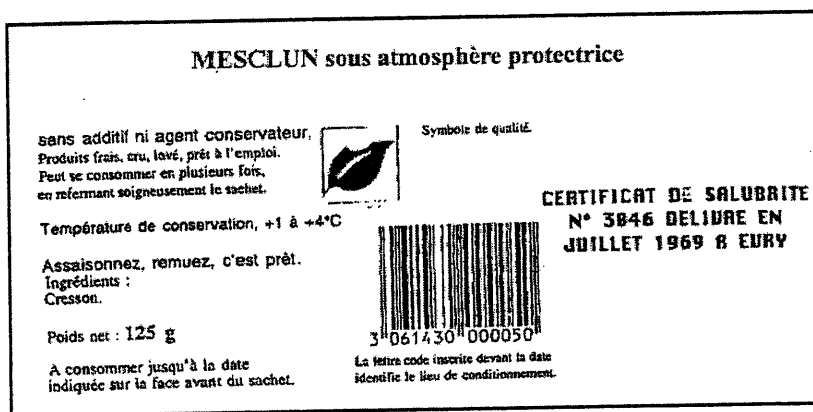
.....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

HYGIENE ET SECURITE

(11,5 pts)

1.



1.1 Compléter le tableau suivant à l'aide de l'étiquette et de vos connaissances.

(3 pts)

| Conditionnement | Principe de ce conditionnement | Effet sur les micro-organismes | Condition de conservation et de stockage |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--|
| Sous atmosphère protectrice (sous atmosphère contrôlée) | | | |

1.2 Préciser si le produit porte une D.L.C. ou une D.L.U.O. Justifier.

(1 pt)

.....

La crème anglaise est considérée comme un aliment favorable au développement des micro-organismes.

2. Citer trois origines possibles d'une contamination de la crème anglaise lors de sa réalisation.

(1,5 pt)

.....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3. Proposer trois mesures de prévention permettant d'éviter une contamination de la crème anglaise. (1,5 pt)

.....

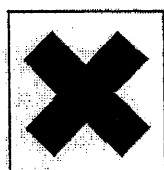
En fin de service on vous demande d'assurer le nettoyage et la désinfection des plans de travail de la cuisine.

Liste des produits d'entretien à votre disposition : *abrasif – agglutinant – détergent – désinfectant*
 – *détartrant*

4. Choisir le produit adapté aux tâches à réaliser. (1 pt)

| | Produit choisi |
|------------------------------------|----------------|
| Elimination des salissures grasses | ➤ |
| Destruction des micro-organismes | ➤ |

Sur l'étiquette des produits d'entretien utilisés on trouve le pictogramme suivant :



5. Indiquer la signification de ce pictogramme. (0,5 pt)

.....

6. Proposer une mesure de sécurité en relation avec la présence de ce pictogramme. (1 pt)

.....

7. Donner une définition des produits suivants. (2 pts)

Produit bactéricide :

Produit fongicide :