

# CORRIGÉ

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

# CUISINE DE COLLECTIVITÉ

## CORRIGE N° 10

1. (6 pts)

Chutes – coupures – brûlures – électrocution – électrisation – lumbago – intoxications chimiques.

2. (6 pts)

- Sols glissants – encombrement des sols
- Utilisation du matériel tranchant
- Non respect des règles de sécurité (mains mouillées...)
- Gestes répétitifs
- Non respect des règles d'ergonomie (mauvaises postures, port de charges trop lourdes...)
- Association et utilisation de produits nocifs et dangereux.

3. (4 pts)

**Collectives :**

- Sols anti-dérapants
- Éclairage et prises adaptées
- Formation du personnel
- Largeur des locaux adaptée

Individuelles

- Rangement du matériel
- Chaussures anti-dérapantes
- Tenue professionnelle adaptée (coton)
- Respecter les consignes de sécurité.

---

## CORRIGE N° 11

1. (4 pts)

Les préparations culinaires élaborées le jour même sont conservées au chaud (à + 63°C) jusqu'à leur consommation.

2. (6 pts)

- b) Immédiatement après cuisson
- c) Température supérieure ou égale à + 63°C
- d) Le jour même

3. (4 pts)

Le bain -Marie

4. (6 pts)

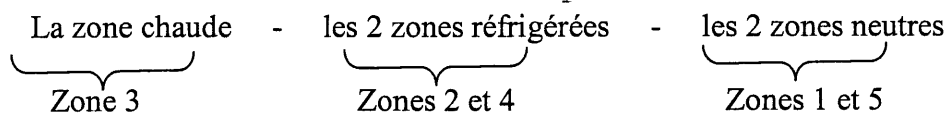
Blouse - Sur-chaussures - Coiffe (*à usage unique*) - (masque si nécessaire)

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES		Code 50 33 405	SESSION 2006
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 1/1

# CUISINE DE COLLECTIVITÉ

## CORRIGE N° 12

1. (5 pts)



2. (6 pts)

- Zone chaude (Z.3)      Température + 63° C
- Zone réfrigérée (Z. 2°)      Température + 3° C  
ou  
(Z.4.)      Température + 3° C
- Zone neutre (Z.1.)      Température ambiante  
ou  
(Z.5.)      Température ambiante

3. (4,5 pts)

Dessert - crudités - hors-d'œuvre - beurre - fromage - charcuterie

4. (4,5 pts)

Serviettes - vaisselle - boissons - assaisonnements

---

## CORRIGE N° 13

1. (4 pts)

Elle est composée d'une coiffe et d'un masque bucco-nasal

2. (6 pts)

Il porte cette tenue :

- Lors des préparations froides,
- Lors du conditionnement des produits alimentaires
- S'il est atteint d'une maladie respiratoire passagère et bénigne.

3. (4 pts)

La coiffe permet d'éviter la contamination des denrées alimentaires par les cheveux, les pellicules ou les poussières.

Le masque bucco-nasal permet d'éviter la contamination des denrées alimentaires par les germes pathogènes produits par le nez et la bouche.

4. (6 pts)

Tablier, veste, pantalon, chaussures de sécurité, tour de cou, gants à usage unique si nécessaire.

<b>CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>	Code 50 33 405	<b>SESSION 2006</b>
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 1/1

# CUISINE DE COLLECTIVITÉ

## CORRIGE N° 14

1. (6 pts)

Réception et contrôle des denrées – légumerie – déconditionnement – plonge – décontamination des denrées – local poubelle

2. (6 pts)

Assemblage – secteur de cuisson – conditionnement – stockage des produits finis.

3. (4 pts)

De la réception des denrées à l'obtention du plat final, chaque opération doit être réalisée dans une zone définie et isolée des autres secteurs, de façon à éviter tout croisement du circuit propre et du circuit sale.

*(toute réponse cohérente sera acceptée)*

4. (4 pts)

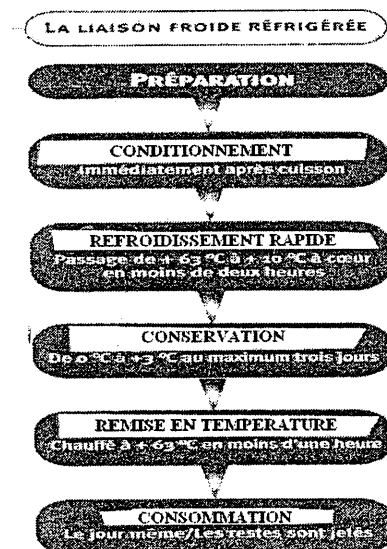
- Mettre la ventilation en fonctionnement permanent
- Veiller à la propreté des friteuses
- Veiller à l'entretien des filtres des hottes d'aspiration
- Ne pas fumer en cuisine
- Localiser les emplacements
  - des boutons coups de poing
  - des extincteurs
  - de la vanne d'arrêt du gaz

## CORRIGE N° 15

1. (15 pts) Compléter le circuit ci-contre

2. (5 pts)

- La cellule de refroidissement rapide



Source : Techniques professionnelles CAP agent polyvalent de restauration V. Maillet-Vérité - Edition L.T.J. Lanore 2004

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES		Code 50 33 405	SESSION 2006
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 1/1

# CUISINE DE COLLECTIVITÉ

## CORRIGE N° 16

1. (4 pts)

Le principe de la marche en avant est respecté. Le circuit propre et le circuit sale ne se croisent pas.

2. (8 pts)

- Blouse – coiffe – sur-chaussures (**à usage unique**) – masque si nécessaire.

3. (8 pts)

Port de chaussures de travail antidérapantes – revêtement de sol antidérapant – éliminer l'eau sur le sol dès que nécessaire – éliminer toute souillure sur le sol – dégager les aires de circulation – limiter les déplacements – ne pas courir – toute autre réponse cohérente.

1

---

<b>CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>	Code 50 33 405	<b>SESSION 2006</b>
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 1/1

# COLLECTIVITÉ POUR ADOLESCENT

## CORRIGE N° 17

1. **(10 pts)**

Education, formation professionnelle, soins, hygiène, alimentation, hébergement, sports, loisirs, accueil, relation

2. **(3 pts)**

Entretien du linge, entretien des locaux, préparation, distribution et service des repas.

3. **(2 pts)**

Agent chef

4. **(5 pts)**

Installation du poste de travail hors du passage, travail par moitié pour laisser un passage, signalisation de travaux à risques, rangement du matériel, étiquetage et rangement des produits.

<b>CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>	Code 50 33 405	<b>SESSION 2006</b>
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 1/1