

CUISINE DE COLLECTIVITÉ

SUJET N° 10

1. Lister 4 accidents pouvant survenir en cuisine de collectivités.
2. Citer les causes possibles de ces accidents.
3. Pour un accident choisi, lister les mesures de prévention collectives et de prévention individuelles.

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

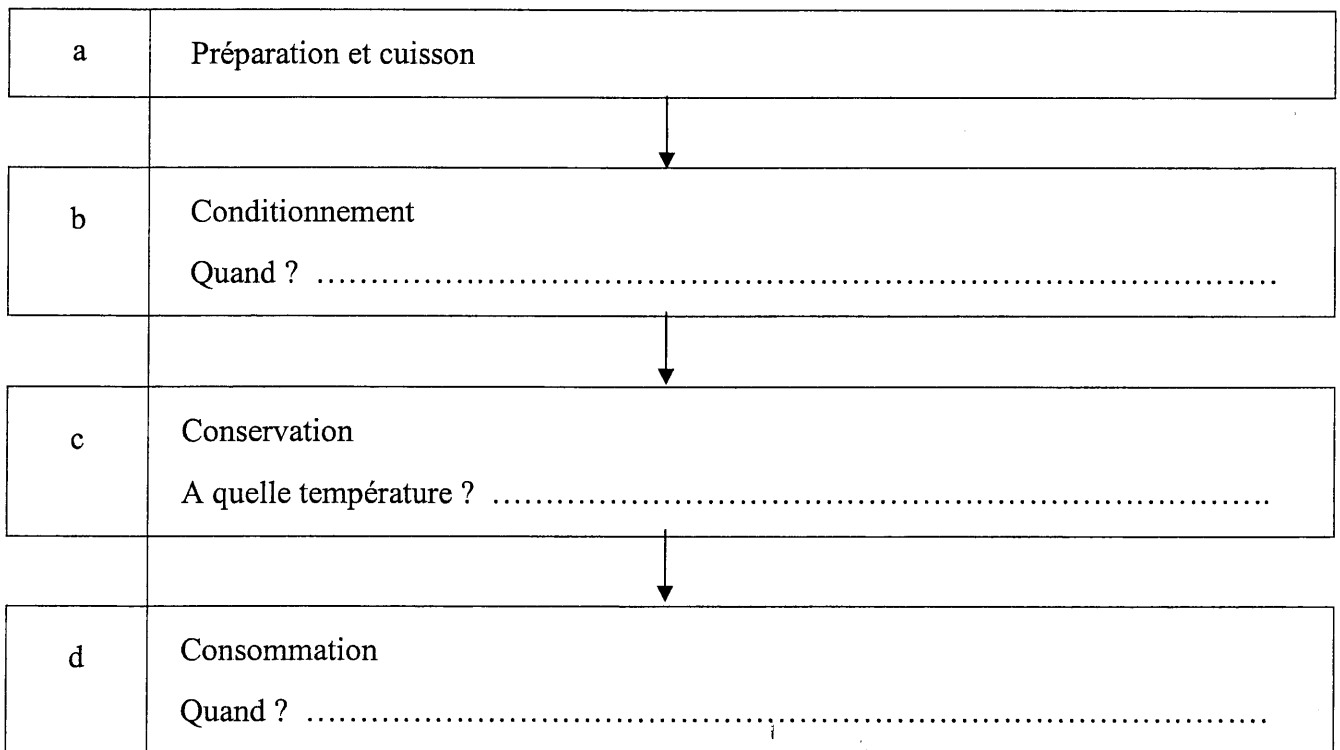
CUISINE DE COLLECTIVITÉ

SUJET N° 11

Vous travaillez dans une cuisine centrale appliquant le principe de la liaison chaude :

1. Définir la liaison chaude.

2. Compléter les étapes b à d de la liaison chaude.

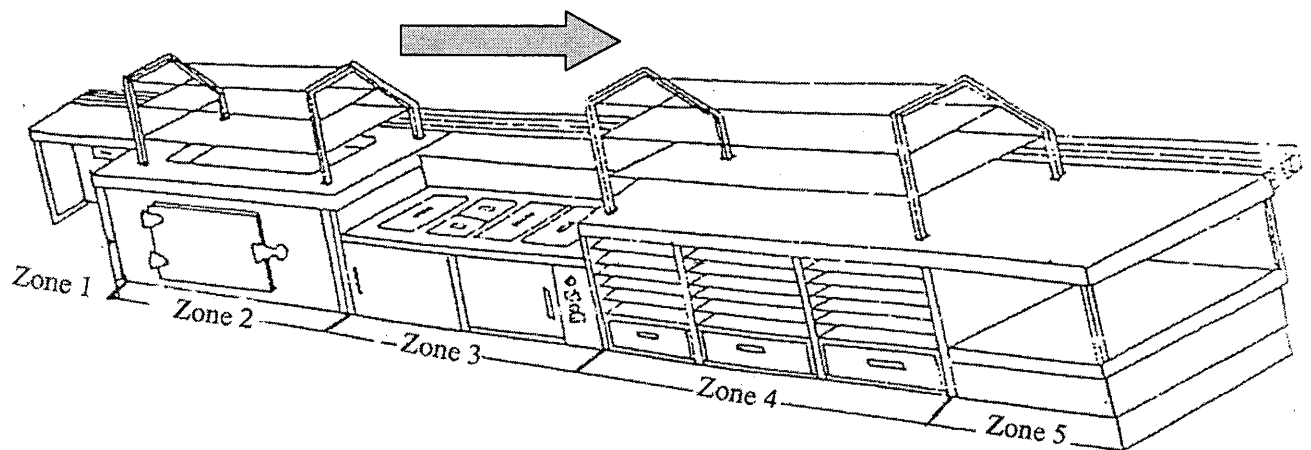


3. Citer un équipement permettant d'assurer la liaison chaude en banque de self.

4. Citer les éléments de la tenue que devra porter tout visiteur de la cuisine centrale.

CUISINE DE COLLECTIVITE

SUJET N° 12



1. Situer sur le schéma :

- la zone chaude
- les 2 zones réfrigérées
- les 2 zones neutres

2. Indiquer la température réglementaire :

- de la zone chaude
- d'une zone réfrigérée
- d'une zone neutre

3. Citer 3 produits alimentaires à placer en zone froide.

4. Citer 3 éléments à placer en zone neutre.

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 COLLECTIVITE

SUJET N° 13



1. Citer les différents éléments de la tenue professionnelle visible sur l'illustration.
2. Citer 3 situations de travail où l'ETC porte les 2 éléments de cette tenue.
3. Expliquer le rôle des éléments de cette tenue.
4. Énumérer les autres éléments de la tenue professionnelle.

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

SUJET N° 14

Vous travaillez dans une cuisine centrale.

1. Citer 3 zones dites "sales" de la cuisine.
2. Citer au moins 3 zones dites "propres" de la cuisine
3. Définir le principe de la "marche en avant " dans une cuisine centrale.
4. Proposer au moins 2 moyens de prévention des incendies dans une cuisine centrale.

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

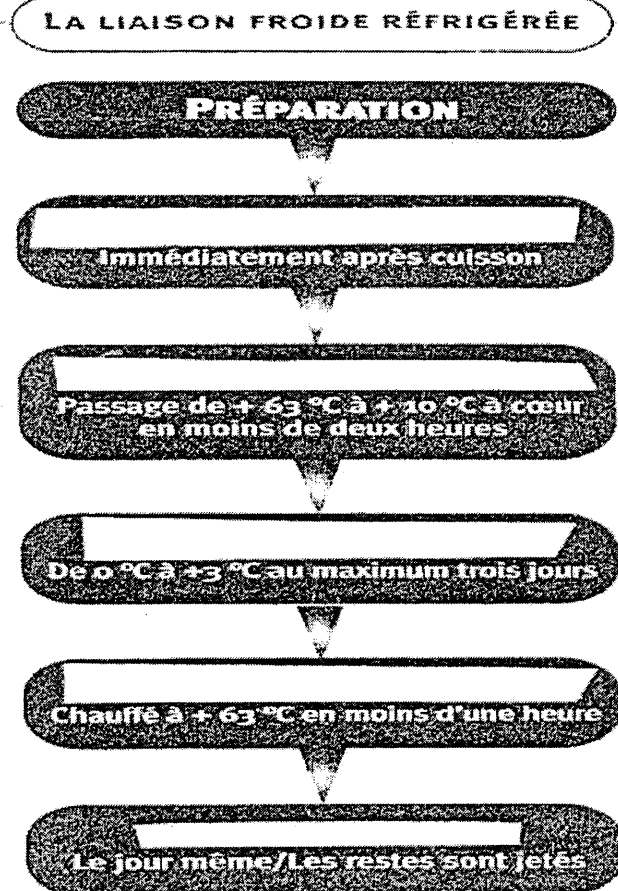
CUISINE DE COLLECTIVITÉ

SUJET N° 15

1. Compléter le circuit ci-contre

2. Citer l'équipement nécessaire au refroidissement rapide

- conservées par la chaleur
- conservées par le froid



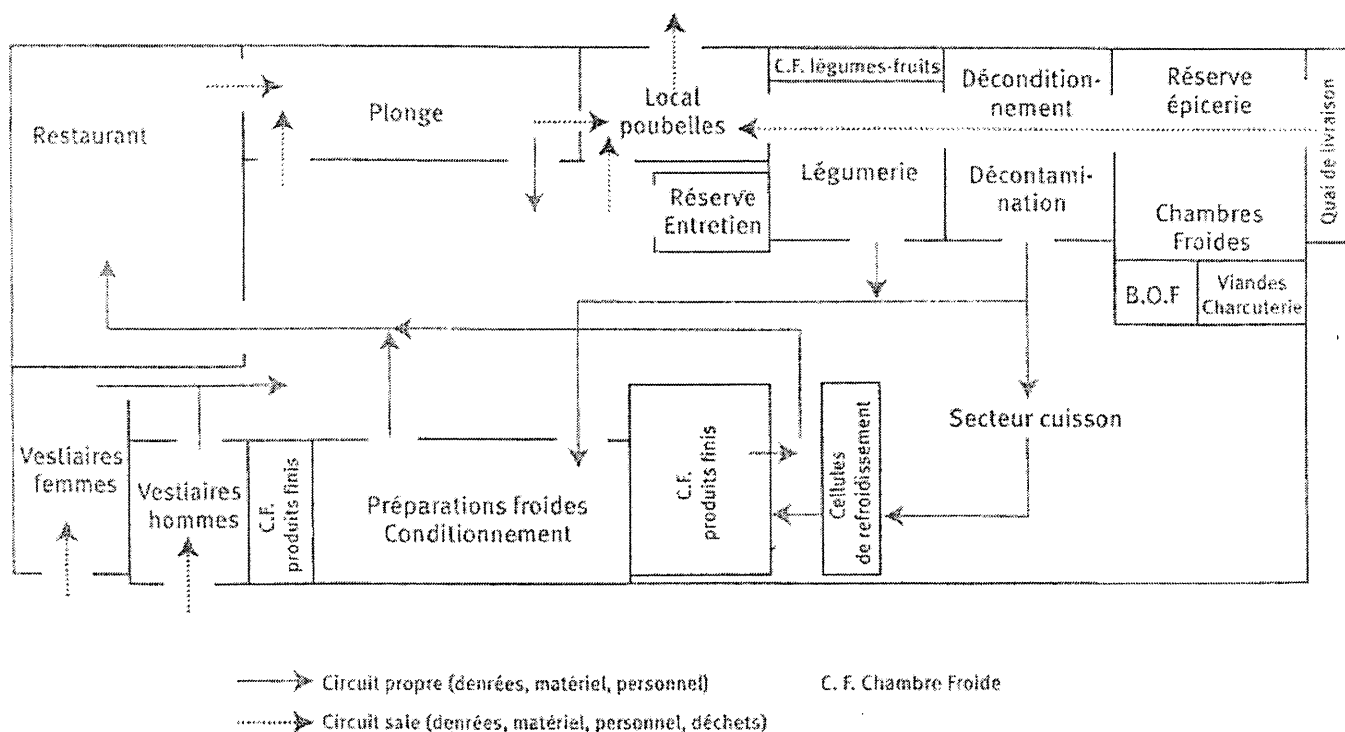
Source : Techniques professionnelles CAP agent polyvalent de restauration V. Maillet-Vérité - Edition L.T.J. Lanore 2004

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

SUJET N° 16

Le plan de cuisine d'une maison de retraite est représenté ci-dessous :



Source : Techniques professionnelles CAP Agent Polyvalent de Restauration V. Maillat-Vérité Ed. LT Lanore 2004

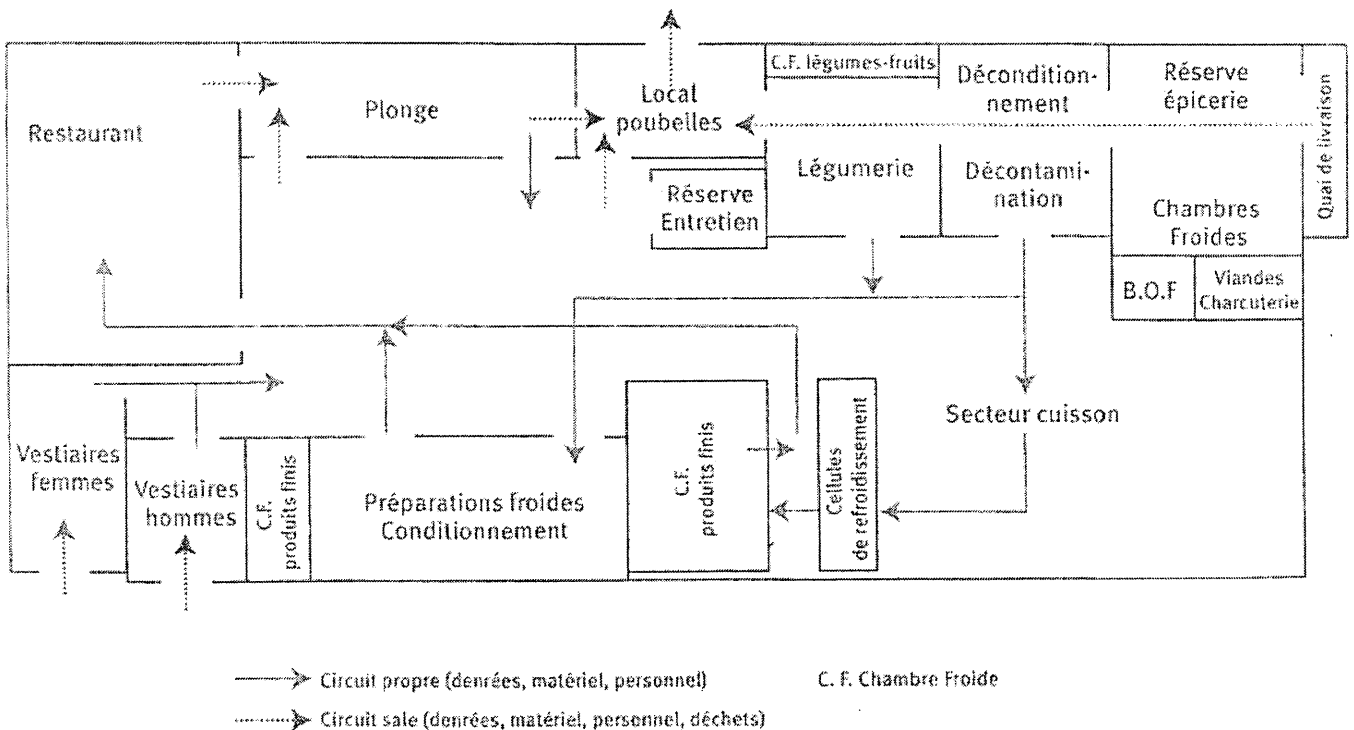
- Après avoir observé les circuits représentés sur le plan, indiquer si le principe de la "marche en avant" est respecté. Justifier votre réponse.
- Citer les éléments composant la tenue que devra porter tout visiteur d'une cuisine de collectivité.
- Proposer 4 mesures de prévention des chutes dans une cuisine de collectivité.

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

SUJET N° 17

Le plan de cuisine d'une maison de retraite est représenté ci-dessous :



Source : Techniques professionnelles CAP Agent Polyvalent de Restauration V. Maillet-Verité Ed. LT Lanore 2004

1. Nommer les zones dites "sales" sur le plan
2. Nommer les zones dites "propres" sur le plan.
3. Vérifier si le principe de la "marche en avant" est respecté.
4. Proposer 3 mesures de prévention du mal de dos pour le personnel travaillant en cuisine.

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