

Vous êtes employé comme commis au restaurant « L'oie qui fume »
situé 25, route de Toulouse à Cahors.



Cet établissement possède une salle de restaurant d'une capacité de 40 couverts, une terrasse ombragée servant aussi bien pour les clients de passage que pour les clients du bar.

Le chef de cuisine vous demande de l'aider pour réaliser un repas de 40 couverts destiné à un car de touristes de passage dans la région.

Le menu est le suivant :



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

1.1 - Le chef de cuisine vous demande de compléter les parties grisées des deux fiches techniques de fabrication ci-après :

- **Jalousie au Roquefort** (document n° 1)
- **Entrecôte grillée sauce Choron, pommes Sarladaises** (document n° 2).

1.2 - Il vous demande ensuite de compléter la fiche d'organisation du travail à mettre en place pour réaliser ces deux préparations (document n° 3).

SUJET NATIONAL	Session 2008	CORRIGÉ	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef. : 4	Page 1/10

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
<i>Jalousie au Roquefort</i>			Garde manger	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
ÉLÉMENTS DE BASE			<p>Base :</p> <ul style="list-style-type: none"> Réaliser une pâte feuilletée à 6 tours <p>Appareil Roquefort</p> <ul style="list-style-type: none"> Confectionner une sauce Mornay épaisse. La refroidir en cellule de refroidissement. Incorporer le roquefort. <p>Montage :</p> <ul style="list-style-type: none"> Partager le pâton en 2. Abaïsser chaque pâton en un rectangle de 60 cm x 15 cm et d'une épaisseur de 3 mm. Mouiller le tour d'une abaisse, déposer l'appareil roquefort au centre sur toute la longueur mais en laissant 3 cm tout autour. Recouvrir de la deuxième abaisse sur laquelle on aura fait des entailles parallèles de 6 cm de long. Coller les deux abaïsses sur le pourtour, chiqueter, dorer, cuire au four. <p>Dressage :</p> <ul style="list-style-type: none"> Sur plat long chaud recouvert de papier gaufré, déposer la Jalousie, décorer avec des bouquets de persil. La découpe se fera en salle pour 8 personnes, puis dresser sur assiette chaude. 	
Farine	Kg	0,400		
Margarine feuilletage	Kg	0,300		
Sel fin	PM	PM		
Beurre	Kg	0,060		
Farine	Kg	0,060		
Lait	L	0,40		
Gruyère râpé	Kg	0,050		
Noix de muscade	PM	PM		
Œufs (jaunes)	Pièce	2		
Poivre du moulin	PM	PM		
Roquefort	Kg	0,200		
Sel fin	PM	PM		
Persil	botte	1/4		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE		
<ul style="list-style-type: none"> - Calotte. - Plaque à pâtisserie. - Plaque à débarasser. - Fouet. - Russe. - Rouleau à pâtisserie. 		<ul style="list-style-type: none"> - Plat long et chaud. - Papier gaufré. - 8 assiettes. 		

SUJET NATIONAL

Session 2008

CORRIGÉ

C.A.P CUISINE

Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H00

Coef. : 4

Page 2/10

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
Entrecôte grillée sauce Choron, pommes Sarladaises			Grillardin	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
ÉLÉMENTS DE BASE			Base : <ul style="list-style-type: none"> • Parer, dégraisser et détailler le contre filet en entrecôtes. • Les réserver au frais. • Préparer les bouquets de cresson. Sauce Choron : <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser une concassée de tomates. • Clarifier le beurre. • Réaliser la réduction. • Monter le sabayon, puis incorporer le beurre clarifié, assaisonner. • Chinoiser la béarnaise. • Ajouter la concassée de tomates. • Réserver à une température douce. Pommes Sarladaises : <ul style="list-style-type: none"> • Éplucher, laver et tailler les pommes de terre à 3 mm d'épaisseur. • Les faire sauter à la graisse d'oie (finir au four si nécessaire) puis incorporer l'ail et le persil haché. Finition : <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place le poste de la grillade, puis griller les entrecôtes suivant les points de cuisson demandés. Lustrer au beurre les entrecôtes, garnir avec le bouquet de cresson. 	
Boucherie				
Contre-filet	Kg	1,2		
Graisse d'oie	Kg	0,100		
Crèmerie				
Beurre	Kg	0,300		
Œufs (jaunes)	Pièce	4		
Légumerie				
Cerfeuil	Botte	1/4		
Cresson	Botte	1/2		
Échalotes	Kg	0,04		
Estragon	Botte	1/2		
Persil	Botte	1		
Tomates	Kg	0,250		
Pommes de terre bintje	Kg	2,2		
Ail	Kg	0,06		
Économat				
Huile d'arachide	L	0,10		
Poivre en grain noir	Kg	0,010		
Vinaigre d'alcool	L	0,08		
Assaisonnement				
Sel	PM	PM		
Poivre	PM	PM		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
<ul style="list-style-type: none"> - Chinois, fouet. - Calottes. - Sauteuse. - Bain marie à sauce. - Pochon. - Grill. - Plaque à débarrasser. 			<ul style="list-style-type: none"> - Plats longs - Légumiers - Doublures avec dentelles 	

SUJET NATIONAL

Session 2008

CORRIGÉ

C.A.P CUISINE

Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H00

Coef. : 4

Page 3/10

FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

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

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS

- 1 – *Jalousie au Roquefort*
- 2 – *Entrecôte grillée sauce Choron, pommes Sarladaises.*

PROGRESSION

8 h ou 14 h	<i>Mise en place du poste de travail.</i>
15	<i>Réaliser la détrempe.</i>
30	<i>Eplucher, laver et tailler les légumes.</i>
45	<i>Donner 2 tours au feuilletage.</i>
9 h ou 15 h	<i>Clarifier le beurre.</i>
15	<i>Réaliser la concassée de tomates.</i>
30	<i>Détailler les pommes Sarladaises.</i>
45	<i>Réaliser 2 tours au feuilletage.</i>
10 h ou 16 h	<i>Réaliser la sauce Mornay au Roquefort.</i>
15	<i>Hacher l'ail et le persil.</i>
30	<i>Réaliser les 2 derniers tours de la pâte feuilletée.</i>
45	<i>Réduction béarnaise.</i>
11 h ou 17 h	<i>Abaisser et réaliser la jalousie.</i>
15	<i>Sauter les pommes de terre.</i>
30	<i>Cuisson de la Jalousie.</i>
45	<i>Réaliser la sauce Choron.</i>
12 h ou 18 h	<i>Griller les entrecôtes.</i>
15	<i>Rectification des assaisonnements.</i>
30	<i>Dressage et envoi.</i>
	<i>Remise en état des locaux.</i>
Service	
Observations :	

SUJET NATIONAL

Session 2008

CORRIGÉ

C.A.P CUISINE

Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H00

Coef. : 4

Page 4/10

1 – Réception des marchandises

Vous venez de recevoir les marchandises pour réaliser le repas; le chef vous demande de ranger les produits suivants.

2.1 - Indiquer les températures de stockage. (2.5 points)

Produits	Température de stockage
• Les framboises surgelées	- 18° C
• Le contre filet	de 0 à 3° C
• Les œufs, le beurre, le lait, le roquefort, le gruyère râpé	de 0 à 6° C
• La menthe, l'estragon, les tomates	de 3 à 8° C
• Les pommes de terre	ambiante

2 -Hygiène

Avant de commencer à cuisiner, vous devez respecter certaines règles d'hygiène.

2.2 - Justifier les règles d'hygiène ci-dessous. (1,5 points)

Règles d'hygiène	Justification
Porter une tenue professionnelle	<i>Porter une tenue professionnelle évite de contaminer l'espace professionnel avec les micro-organismes venant de l'extérieur</i>
Se laver correctement les mains	<i>Il faut se laver les mains pour éviter les contaminations microbiennes des produits alimentaires.</i>

3 – Préparation de la « jalousie au roquefort »

Vous préparez la sauce Mornay. (1 point)

2.3.1 - Citer le mode de liaison utilisé pour la sauce béchamel, avant de réaliser la Sauce Mornay :
Liaison au roux (amylacée)

La sauce Mornay, riche en lait, contient du calcium. (1 point)

2.3.2 - Préciser son rôle principal dans l'organisme :
Consolidation des os, croissance du squelette

SUJET NATIONAL	Session 2008	CORRIGÉ	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef. : 4	Page 5/10

Le pâtissier n'a pas eu le temps de préparer, comme prévu, la pâte feuilletée ; aussi décidez-vous d'utiliser un P.A.I. (0.5 point)

✍ 2.3.3 - Que signifie le sigle P.A.I. ?
Produit alimentaire intermédiaire.

✍ 2.3.4- Préciser deux avantages et deux inconvénients liés à l'utilisation d'un P.A.I. (2 points)

Avantages	Inconvénients
➤ Gain de temps	➤ Prix
➤ Confort d'utilisation	➤ Stockage

4 – Préparation des entrecôtes

✍ 2.4.1- Citer la progression à respecter pour réussir de bonnes grillades : (2,5 points)

- **Allumer le grill**
- **Nettoyer le grill**
- **Graisser légèrement**
- **Passer dans une marinade instantanée.**
- **Quadrillage 11h / 1h (ou 13h)**

Afin d'aromatiser vos grillades, vous réalisez une marinade instantanée.

✍ 2.4.2 - Préciser les principaux éléments qui entrent dans la préparation de cette marinade (4 réponses sont demandées). (2 points)

- **Ail**
- **Huile d'olive**
- **Thym**
- **Laurier...**

Vous observez l'étiquette de la viande utilisée pour les entrecôtes grillées:

✍ 2.4.3 – Répondre aux questions suivantes :

a) Quelle est l'origine de cette viande ? (0.5 point)	France
--	---------------

SUJET NATIONAL	Session 2008	CORRIGÉ
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef. : 4
		Page 6/10

b) Quelle est la signification du sigle DLC ? (2 points)	<i>Date Limite de Consommation</i>
c) Relever la DLC de ce produit. (1 point)	05/06/08

✍ 2.4.4 - Dans le cadre de la traçabilité du produit, préciser ce que vous devez faire de cette étiquette après déconditionnement (1 point) :
Conserver l'étiquette et l'archiver.

5 – Préparation de la sauce Choron

La Choron est une sauce Béarnaise dans laquelle de la tomate concassée a été ajoutée. Elle va accompagner l'entrecôte grillée.

✍ 2.5.1 - Donner deux autres ingrédients qui composent cette sauce (1 point):
➤ *Beurre, œuf, échalote, estragon, persil (autres ingrédients possibles)*

✍ 2.5.2 - Préciser la catégorie de sauces à laquelle appartient la sauce Choron (1 point) :
Sauce émulsionnée chaude stable

6 – Conservation des œufs

Les œufs peuvent être dangereux s'ils sont contaminés par certains microbes. Vous consultez le texte ci-dessous pour vous informer.

✍ 2.6.1 - Donner le nom de la bactérie pouvant contaminer les œufs (1 point) :
Salmonelles

✍ 2.6.2 - Donner la signification du mot souligné (1 point) :
Bactéries pathogènes : qui entraîne une maladie.

✍ 2.6.3 - Citer une précaution à prendre avec les œufs pour éviter ce problème (1 point) :
Ne pas utiliser d'œufs fêlés, ne pas laver les œufs, se laver les mains...

7 – Nettoyage

Vous procédez au nettoyage et au rangement.

Dans la ville où vous travaillez, l'eau est dure.

✍ 2.7.1 - Citez trois inconvénients d'une telle eau (1.5 points) :
➤ *Cette eau entraîne un dépôt de calcaire dans les canalisations des appareils utilisés en cuisine.*
➤ *Difficulté lors des cuissons à l'eau (temps plus long).*
➤ *Laisse des traces sur la vaisselle, les produits d'entretien sont moins efficaces.*

SUJET NATIONAL	Session 2008	CORRIGÉ	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef. : 4	Page 7/10

Après le service, vous utilisez le produit suivant pour assurer l'entretien des plans de travail.

✎ 2.7.2 - Préciser si ce produit est adapté, justifier votre réponse (1 point) :
Le produit convient car il est conforme à la loi relative au nettoyage du matériel pouvant être au contact des denrées alimentaires.

✎ 2.7.3 - Préciser le rôle d'un désinfectant (1 point) :
Le désinfectant a pour but de détruire les micro-organismes.

✎ 2.7.4 - Citer les types de micro-organismes sur lesquels agit ce produit (1 point) :
 ➤ **Les bactéries.**
 ➤ **Les champignons.**

Pour qu'un tel produit soit efficace, il faut respecter le TACT. (Cercle de Sinner).

✎ 2.7.5. - Dans le tableau ci-dessous, noter la signification de chaque lettre de ce sigle et les consignes correspondantes pour PRONET (2 points).

SIGLE	SIGNIFICATION	CONSIGNES POUR PRONET
T	<i>temps</i>	<i>5 minutes</i>
A	<i>action</i>	<i>appliquer, brosser, rincer</i>
C	<i>concentration</i>	<i>1 bouchon pour 8 litres</i>
T	<i>température</i>	<i>40°C</i>

✎ 2.7.6 - Justifier l'intérêt du rinçage (2 réponses attendues) (1 point) :
Éliminer les salissures, et les microorganismes détruits, rendre la surface neutre, absence de produit...

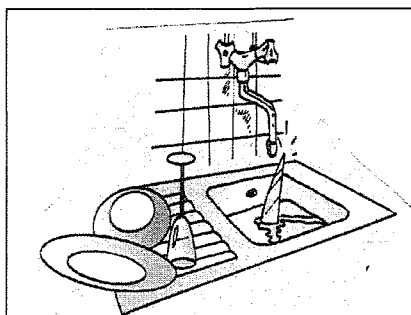
✎ 2.7.7 - Un pictogramme est présent sur l'étiquette. Donner sa signification (1 point) :
Corrosif.

✎ 2.7.8 - Citer une précaution à prendre lors de l'utilisation d'un tel produit (0.5 point) :
Porter des gants.

SUJET NATIONAL	Session 2008	CORRIGÉ	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef. : 4	Page 8/10

C'est la fin du nettoyage, il ne vous reste plus qu'à finir la plonge et à sortir les poubelles.

2.7.9 - Vous devez observer le poste de travail (voir image ci-dessous) et répondre aux questions.



a) Relever le danger visible sur cette image (0.5 point) :
Un couteau dans l'évier.

b) Préciser le risque encouru (0.5 point) :
Coupures.

c) Proposer une mesure corrective (0.5 point) :
Laver les couteaux séparément et ne pas les mélanger avec le restant de la plonge.



2.7.10 - Citer 2 normes à respecter pour un usage sain du local poubelles (2 points) :

- **Propre, ventilé ou réfrigéré...**
- **À l'abri des rongeurs, accessible par les services de ramassage des ordures.**



2.7.11 - Indiquer trois mesures à prendre dans le cadre de l'activité professionnelle permettant de lutter contre la pollution de l'environnement (3 points) :









- **Les trier pour favoriser le recyclage.**
- **Ne pas éliminer les déchets dans la nature.**
- **Ne pas jeter les graisses usagées dans les égouts.**

SUJET NATIONAL	Session 2008	CORRIGÉ	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef. : 4	Page 9/10

8 – LES CUISINIERS CONTEMPORAINS

Le jeune apprenti vous interroge sur les cuisiniers contemporains célèbres.

2.8.1 - Relier par une flèche, à l'aide d'une règle, les définitions, au nom de cuisiniers célèbres.
(2 points) :

<p>Cuisinier français né en 1926. Il descend d'une lignée de restaurateurs implantée sur les bords de la Saône depuis 1765. Fit son apprentissage chez Fernand Point puis chez Lucas-Carton. Il débuta en 1942 dans un restaurant Lyonnais, puis sauva de la ruine le restaurant familial à Collonges. Surnommé familièrement le « primat des gueules », il se fit l'ambassadeur de la gastronomie française à travers le monde notamment au Japon.</p>	 <p>Alain Ducasse</p>
<p>Né en 1933. Meilleur Ouvrier de France en 1958, installé dans les Landes à Eugénie-Les-bains. Auteur du livre « La Grande cuisine minceur », il est le précurseur d'une cuisine différente, nouvelle et légère.</p>	 <p>Michel Bras</p>
<p>Chef du Louis XV à Monaco, est propriétaire d'un restaurant au Moustiers, dans l'arrière pays Niçois. Il prend la direction des cuisines que dirigeait Joël Robluchon.. Avec ce troisième restaurant, c'est le seul cuisinier au monde à posséder au guide Michelin 9 macarons.</p>	 <p>Les frères Pourcel</p>
<p>Leur restaurant, « Le jardin des sens » situé à Montpellier dans l'Hérault, est devenu une des meilleures tables de France.</p>	 <p>Michel Guérard</p>
<p>Mort au mois de mars 2003 par suicide. Son restaurant s'appelle « La côte d'or » à Saulieu en bourgogne. Il fut le premier cuisinier à capitaliser son restaurant en bourse.</p>	 <p>Bernard Loiseau</p>
<p>Élu le plus grand cuisinier du 20^{ème} siècle. Il présente une émission télévisée sur France 3 « bon appétit bien sur ».</p>	 <p>Paul Bocuse</p>
<p>Propriétaire d'un restaurant à Annecy Le Vieux, il se coiffe d'un grand chapeau de feutre.</p>	 <p>Joël Robuchon</p>
<p>Son restaurant situé dans l'Aveyron à Laguiole, est devenu une étape incontournable pour sa cuisine réputée, à base de plantes et d'herbes sauvages qu'il cueille lui même.</p>	 <p>Marc Veyrat</p>

SUJET NATIONAL	Session 2008		CORRIGÉ
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef. : 4	Page 10/10

BARÈME

1 ^{ère} partie : Approvisionnement et organisation de la production culinaire			
	1.1 - Fiches techniques de fabrication	/ 6	
	1.2 - Fiche d'organisation des tâches	/ 4	
TOTAL 1^{ère} partie			/ 10
2 ^{ème} partie : Technologie et sciences appliquées			
TECHNOLOGIE CULINAIRE	Question 2.1	/ 2.5	
	Question 2.31	/ 1	
	Question 2.33	/ 0.5	
	Question 2.34	/ 2	
	Question 2.41	/ 2.5	
	Question 2.42	/ 2	
	Question 2.43 a	/ 0.5	
	Question 2.51	/ 1	
	Question 2.52	/ 1	
	Question 2.710	/ 2	
	Question 2.711	/ 3	
	Question 2.81	/ 2	
	<i>Total sur 20</i>	<i>/20</i>	
	NOTE PARTIE TECHNOLOGIE CULINAIRE		
SCIENCES APPLIQUÉES	Question 2.2	/ 1.5	
	Question 2.32	/ 1	
	Question 2.43 b	/ 2	
	Question 2.43 c	/ 1	
	Question 2.44	/ 1	
	Question 2.61	/ 1	
	Question 2.62	/ 1	
	Question 2.63	/ 1	
	Question 2.71	/ 1.5	
	Question 2.72	/ 1	
	Question 2.73	/ 1	
	Question 2.74	/ 1	
	Question 2.75	/ 2	
	Question 2.76	/ 1	
	Question 2.77	/ 1	
	Question 2.78	/ 0.5	
	Question 2.79 a	/ 0.5	
	Question 2.79 b	/ 0.5	
	Question 2.79 c	/ 0.5	
	<i>TOTAL sur 20</i>	<i>/20</i>	
NOTE PARTIE SCIENCES APPLIQUÉES			/ 5
NOTE EP1 (Arrondir au demi-point supérieur)			/ 20

SUJET NATIONAL	Session 2008	BARÈME	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	1/1