



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

| | |
|---|--|
| BANQUE DE DONNEES DES SAVOIRS ASSOCIES EN EP1 S3 – Connaissance des milieux professionnels | SESSION 2009 |
| Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration | Durée : 4 H maximum Coefficient : 6 |
| Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes | Page : 1/6 |

1) Indiquer et justifier les différents éléments obligatoires de votre tenue professionnelle.

coiffe : pour retenir les cheveux, éviter qu'ils ne se prennent dans une machine électrique (bateur-mélangeur...),

pantalon, veste : propres et adaptés au travail, éviter les risques de brûlure.

tablier : protège la veste et le pantalon, éviter les risques de brûlure.

chaussures anti-dérapantes : éviter les risques de chutes ou glissades,

gants isothermes ou maniques : éviter les risques de brûlures

2) Citer les différents contrôles possibles à la réception des légumes :

Visuel : fraîcheur, aspect, odeur, Comptage, Pesée

3) Vous réceptionnez une livraison. Indiquer le lieu de stockage et l'ordre de rangement des produits suivants : les briques de lait UHT, épices, produits surgelés, fruits (cerises et fraises).

les produits surgelés (pour ne pas rompre la chaîne du froid) dans la chambre froide négative ou congélateur,

les fruits en chambre froide positive

lait UHT et épices en réserve sèche,

4) Définir le principe de la marche en avant :

L'implantation des locaux doit permettre d'éviter tout croisement du propre et du sale

5) Nommer l'appareil permettant d'abaisser la température rapidement.

Cellule de refroidissement

6) Citer les temps et températures réglementaires à respecter pour le refroidissement rapide

Abaisser la température de +63°C à +10°C en moins de 2 heures.

7) Donner les caractéristiques d'un four polycuiseur puis nommer l'élément du four permettant de réguler sa température :

Il permet de réaliser plusieurs modes de cuisson : vapeur, sous vide, chaleur tournante

Le thermostat permet d'en réguler sa température

| | |
|---|--|
| BANQUE DE DONNEES DES SAVOIRS ASSOCIES EN EP1 S3 – Connaissance des milieux professionnels | SESSION 2009 |
| Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration | Durée : 4 H maximum Coefficient : 6 |
| Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes | Page : 2/6 |

8) Préciser les critères de choix du matériel de cuisson lors de l'utilisation d'une plaque à induction. Citer 2 avantages liés à l'utilisation de cet équipement.

Les récipients utilisables sur une plaque à induction doivent être magnétiques (repérables par le sigle induction sous le récipient) Récipients adaptés à la taille du foyer.

Avantages : économique, souplesse et rapidité, confort et sécurité au travail, entretien facile

9) Expliquer le principe de fonctionnement de la friteuse électrique

L'énergie électrique est transformée en énergie thermique par la résistance qui va permettre de chauffer l'huile

10) Indiquer le type d'énergie qu'utilise la friteuse : l'électricité ou gaz

11) Expliquer le principe de fonctionnement d'un feu vif

Transformation de l'énergie chimique (Gaz + air) en énergie thermique par combustion qui permet de chauffer les aliments

12) Citer l'énergie utilisée par le feu vif

Le gaz

13) Identifier la fonction principale de la salamandre:

Appareil qui permet grâce à ses résistances électriques de gratiner ou caraméliser les aliments.

14) Nommer les différentes parties de la salamandre :

Bouton de réglage, grille, résistances, capot réflecteur, bouton marche arrêt, plaque de récupération.

15) Nommer les trois accessoires du batteur mélangeur et citer un exemple d'utilisation pour chacun d'eux :

Le fouet (mousse, chantilly), la palette ou la feuille (mélanger une farce, pâte à gâteau), le crochet (réaliser une pâte brisée, sablée, à pizza, à pain)

| | |
|---|--|
| BANQUE DE DONNEES DES SAVOIRS ASSOCIES EN EP1 S3 – Connaissance des milieux professionnels | SESSION 2009 |
| Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration | Durée : 4 H maximum Coefficient : 6 |
| Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes | Page : 3/6 |

16) Expliquer le fonctionnement du four électrique :

L'électricité passe dans des résistances qui transforment l'énergie électrique en énergie thermique (chaleur)

17) Nommer l'appareil utilisé pour tailler les concombres en rondelles, indiquer ses fonctions et les précautions à prendre pour l'utiliser :

Coupe légumes

Fonction : tailler les légumes : râpés, rondelles, en cubes...

Précautions : positionner le couteau avec précaution, prendre le poussoir, brancher l'appareil, appuyer sur le commutateur, le débrancher avant de le démonter.

18) Expliquer le fonctionnement du four à convection forcée et du four à convection naturelle :

Convection forcée : air chaud tourne autour de l'aliment grâce à un ventilateur

Convection naturelle : air chaud monte naturellement dans l'enceinte du four

19) Donner 3 avantages d'un four à convection forcée :

Temps de chauffe plus court- économie d'énergie – plusieurs aliments peuvent cuire en même temps- rapidité de réalisation

20) Indiquer avec quelle matière on fabrique les planches à découper et citer 2 avantages de celles-ci:

En matière plastique polyéthylène

Avantages : rigides ; résistantes aux coups ; à la corrosion ; aux substances chimiques, au temps, résistent aux désinfectants

21) Enoncer les principes à respecter lors des manipulations et déplacement de charge :

se rapprocher de la charge

assurer les prises

respecter les courbures naturelles de la colonne vertébrale

plier les genoux

transporter la charge bras tendus

| | |
|---|--|
| BANQUE DE DONNEES DES SAVOIRS ASSOCIES EN EP1 S3 – Connaissance des milieux professionnels | SESSION 2009 |
| Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration | Durée : 4 H maximum Coefficient : 6 |
| Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes | Page : 4/6 |

22) Préciser 2 risques liés à l'utilisation du four mixte :

Risque électrique, brûlures (par la vapeur, le contact des parties du four...)

23) Indiquer la démarche à effectuer en cas de brûlure :

Laisser couler un filet d'eau froide sur la brûlure pendant 10 minutes

24) Citer les précautions à prendre lors d'un déplacement avec un couteau à la main et lors de son lavage :

Pour éviter les accidents lors du déplacement : Limiter les déplacements, les effectuer avec la pointe du couteau vers le sol sans courir.

Pour éviter les coupures lors du lavage : Les stocker dans un bac spécifique et les laver tous en même temps.

25) Citer le risque encouru si l'on utilise une crêpière dont le fil d'alimentation est dénudé et proposer des moyens de prévention adéquats :

Risques : électrocution ou électrisation

Moyens de prévention : vérifier le matériel avant utilisation, signaler le problème en vue de réparation ; condamner la crêpière jusqu'à réparation, changer de crêpière

26) Enumérer 2 moyens de prévention des coupures lors de la préparation du sandwich

Position des mains adéquate – utilisation de la planche à découper - être attentif à ce que l'on fait.

27) Indiquer la conduite à tenir si votre collègue reçoit une projection d'huile sur la main

Passer la main sous l'eau froide pendant 10 minutes – jusqu'à disparition de la sensation de chaleur

28) Indiquer deux mesures de prévention pour éviter de se brûler lors de la préparation des frites

Porter la tenue, veste ou tunique avec manches longues

Utiliser des maniques ou gants isothermes

Utiliser la poignée du panier de la friteuse ou relevage électrique

Ne pas trop remplir le panier de frites

Attendre le refroidissement de la friteuse avant de la vidanger ou de la nettoyer

| | |
|---|--|
| BANQUE DE DONNEES DES SAVOIRS ASSOCIES EN EP1 S3 – Connaissance des milieux professionnels | SESSION 2009 |
| Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration | Durée : 4 H maximum Coefficient : 6 |
| Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes | Page : 5/6 |

29) Indiquer 2 risques liés à l'utilisation de brûleur à gaz

Brûlure - Explosion

30) Citer un moyen de prévention pour chaque risque (brûlure – explosion)

Brûlure : *placer les poignées des récipients vers l'intérieur du piano*

Explosion : *en cas d'odeur de gaz, ouvrir les fenêtres, fermer le gaz, ne pas appuyer sur un interrupteur , ne pas téléphoner*

31) Citer deux risques d'accident liés à l'utilisation du four électrique

Brûlure - Electrisation, coupures

Donner un moyen de prévention pour chaque type d'accident

Brûlure : *Utiliser des maniques ou des gants isothermes pour enfourner ou sortir les plats*

Electrisation : *Ne pas toucher l'appareil sous tension avec les mains mouillées*

Coupures : *Veiller à ne pas se couper lors du nettoyage des supports de grilles*

32) Indiquer la marche à suivre lors d'une petite coupure ?

Demander à une personne de vous soigner, elle doit se laver les mains et mettre des gants avant de commencer le soin.

Nettoyer la plaie avec compresses stériles et savon antiseptique, rincer, sécher, mettre un pansement

Reprendre le travail en utilisant des gants.

33) Indiquer 2 risques pouvant survenir lors de la préparation des légumes et fruits et comment les éviter :

Coupure au couteau : *bien utiliser le couteau avec une planche à découper, être attentif, ne pas courir*

Coupure avec coupe légumes : *ne pas introduire sa main près de la lame, utiliser le poussoir, appuyer sur le bouton arrêt, débrancher*

Chutes et Glissades : *chaussures de sécurité*

Lumbago : *bien se positionner, genoux fléchis, dos droit, éviter les torsions de la colonne vertébrale.*

| | |
|---|--|
| BANQUE DE DONNEES DES SAVOIRS ASSOCIES EN EP1 S3 – Connaissance des milieux professionnels | SESSION 2009 |
| Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration | Durée : 4 H maximum Coefficient : 6 |
| Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes | Page : 6/6 |

34) Citer un risque majeur et un moyen de prévention pour une personne travaillant en cuisine quand le sol est mouillé :

Risques : de glissade, de chute

Prévention : Porter des chaussures avec semelles antidérapantes

35) Indiquer 2 solutions permettant de diminuer le risque de glissade dans une cuisine :

Choisir un sol antidérapant

Passer la raclette au sol dès que nécessaire

Nettoyer après toute projection glissante sur le sol

CRDP de l'académie de Caen