



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace 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

COMPLÉTER LA
PARTIE GRISÉE

12 points

Annexe n°1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
Allumettes au bleu de Sassenage			Entremétier	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<u>Pâte feuilletée</u>			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Confectionner la pâte feuilletée : <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser la détrempe et les cinq tours. 3. Confectionner la sauce Mornay : <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un roux blanc. - Verser le lait bouillant. - Cuire sur feu moyen. - Ajouter, hors du feu, le bleu coupé en dés et les jaunes d'œufs. Assaisonner. - Tamponner, refroidir et réserver. 4. Confectionner et garnir les allumettes : <ul style="list-style-type: none"> - Abaisser et détailler la pâte. - Monter les allumettes. - Dorer au jaune d'œuf. 5. Cuire les allumettes. 6. Préparer le persil en branches. 7. Dresser les allumettes. 	
- Farine	kg	0,400		
- Sel fin	kg	0,008		
- Eau	l	0,20		
- Margarine à feuilletage	kg	0,300		
<u>Farine pour tourer</u>	kg	0,080		
<u>Dorure</u>				
- Œuf (jaune)	unité	1		
<u>Sauce Mornay</u>				
- Beurre	kg	0,020		
- Farine	kg	0,020		
- Lait	l	0,20		
- Œuf (jaune)	unité	1		
- Bleu de Sassenage	kg	0,200		
- Beurre pour tamponner	kg	0,010		
<u>Décor</u>				
- Persil en branches	kg	pm		
<u>Assaisonnement :</u>				
- Sel fin	kg	pm		
- Piment de Cayenne	kg	pm		
- Noix de muscade	kg	pm		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE		
1 tamis, 1 brosse à farine, 1 calotte, 1 coupe pâte, 1 rouleau à pâtisserie, 1 fouet à sauce, 1 russe, 1 plaque à pâtisserie, 1 petite sauteuse.		<ul style="list-style-type: none"> - Plat long ovale - Papier gaufré 		

SUJET NATIONAL	Session 2010	CORRIGÉ	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 1/8

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
Navarin d'agneau « aux primeurs »			Saucier	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<p><u>Éléments de base</u></p> <p>- Épaule d'agneau désossée kg 1,600 à 1,800</p> <p>- Huile l 0,08</p> <p>- Oignons kg 0,200</p> <p>- Carottes kg 0,200</p> <p>- Farine kg 0,060</p> <p>- Concentré de tomates kg 0,080</p> <p>- Bouquet garni unité 1</p> <p>- Ail kg 0,030</p> <p>- Eau l 1,50</p> <p><u>Garniture</u></p> <p>- Carottes kg 0,400</p> <p>- Pommes de terre kg 1,000</p> <p>- Navets kg 0,400</p> <p>- Petits oignons kg 0,250</p> <p>- Haricots verts surgelés kg 0,150</p> <p>- Petits pois surgelés kg 0,100</p> <p>- Sucre kg pm</p> <p>- Beurre kg 0,050</p> <p><u>Décor</u></p> <p>- Persil kg pm</p> <p><u>Assaisonnement :</u></p> <p>- Sel fin kg pm</p> <p>- Poivre du moulin kg pm</p>			<ol style="list-style-type: none"> Mettre en place le poste de travail. Parer et découper la viande en morceaux. Préparer la garniture aromatique. Marquer le ragoût à brun en cuisson : <ul style="list-style-type: none"> démarrer la cuisson des morceaux de viande à feu vif. Ajouter et faire suer la garniture aromatique. Dégraisser et singer, torréfier. Mouiller à l'eau, ajouter le concentré de tomates, le bouquet garni et l'ail. Cuire à couvert au four à 200 °C pendant 45 mn. Préparer la garniture « primeurs ». Réaliser les cuissons de la garniture : <ul style="list-style-type: none"> Les haricots verts et les petits pois : cuire à l'anglaise et refroidir. Les carottes et les navets tournés : glacer à blanc séparément. Les petits oignons blancs : glacer à brun. Les pommes de terre tournées : blanchir et rissoler. Décanner la viande et filtrer la sauce : <ul style="list-style-type: none"> Ajouter les pommes de terre et finir la cuisson. Dégraisser et ajouter la garniture. Dresser le navarin « aux primeurs ». 	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Plaques à débarrasser, calottes, planches à découper, écumoire, rondau plat, sauteuses, russes, chinois.			<ul style="list-style-type: none"> - Légumier. - Plat rond. 	

SUJET NATIONAL	Session 2010	CORRIGÉ	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 2/8

FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL 16 points

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

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS
1 – Allumettes au bleu de « Sassenage »
2 – Navarin d'agneau « aux primeurs »

PROGRESSION

8 h ou 14 h	<i>Mettre en place le poste de travail.</i>
15	<i>Réaliser la détrempe de la pâte feuilletée.</i>
30	<i>Parer et découper la viande en morceaux.</i>
45	<i>Éplucher et laver tous les légumes.</i>
9 h ou 15 h	<i>Incorporer la margarine dans la détrempe, donner les deux 1ers tours.</i>
15	<i>Marquer le ragoût en cuisson.</i>
30	<i>Tourner les carottes, navets et pommes de terre.</i>
45	<i>Donner deux tours à pâte feuilletée.</i>
10 h ou 16 h	<i>Réaliser le roux blanc.</i>
15	<i>Terminer la sauce Mornay au bleu.</i>
30	<i>Donner le dernier tour à la pâte feuilletée.</i>
45	<i>Monter les allumettes, marquer en cuisson.</i>
11 h ou 17 h	<i>Réaliser les cuissons de la garniture primeur : blanchir, glacer à brun et à blanc.</i>
15	
30	<i>Terminer le navarin.</i>
45	<i>Préparer les éléments de décor et de finition.</i>
12 h ou 18 h	<i>Dressage et envoi.</i>
15	
30	
45	<i>Rangement et nettoyage.</i>

Service :

Observations :

SUJET NATIONAL	Session 2010	CORRIGÉ	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 3/8

Partie 2 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise

1.1 - Indiquer le type de contrat de travail. *Il s'agit d'un contrat à durée indéterminée : CDI.* **0,5 point**

1.2 - Si le poste ne vous convient pas, pouvez-vous quitter l'entreprise ? Justifiez votre réponse. **0,5 point**
Oui, car je bénéficie d'une période d'essai de 2 mois et j'ai été embauché(e) le 1^{er} juin.





1.3 - La durée hebdomadaire de travail est-elle de : 35 heures 39 heures **1 point**
Je dois effectuer 39 heures dont 4 heures supplémentaires payées à 110 %.

1.4 - Le chef vous demande exceptionnellement de « participer au service en aidant pour le dressage » ; peut-il vous confier cette tâche ? oui non **1 point**
Le contrat stipule que je peux me voir confier toutes tâches relevant de ma qualification ; celle-ci en fait partie.



1.5 - La veille, vous aviez « oublié » votre pantalon de cuisinier. La tenue professionnelle est-elle obligatoire ? oui non **1 point**
La tenue est obligatoire : cette obligation est précisée dans le contrat de travail et elle fait partie des règles d'hygiène obligatoires en cuisine.

2 - Replacer les différents noms ou appellations qui correspondent aux définitions ci-dessous : **4 points**



HISTOIRE DE LA CUISINE

	A mis au point le procédé de conservation par la chaleur, les conserves (stérilisation).	→ <i>Nicolas Appert</i>
	La culture de la pomme de terre se généralise grâce à lui (1737-1813). Certaines préparations à base de pommes de terre portent son nom.	→ <i>Parmentier</i>
	Auteur du « Guide Culinaire » en 1903. Surnommé « Roi des cuisiniers » et « Cuisinier des rois ».	→ <i>Escoffier</i>
	Chef de cuisine contemporain, il est meilleur ouvrier de France, a trois macarons Michelin et a créé un concours international portant son nom.	→ <i>Paul Bocuse</i>





TERMES CULINAIRES

	Donner une certaine épaisseur à une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie	→ <i>Abaisser</i>
	Hacher grossièrement (persil, tomates, os, arêtes...).	→ <i>Concasser</i>





SUJET NATIONAL	Session 2010	CORRIGÉ
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 4/8

	Donner à certains légumes une forme régulière et oblongue pour une cuisson régulière et une belle présentation.	→ <i>Tourner</i>
	Pousser et écraser une pâte à fonder sur le marbre avec la paume de la main.	→ <i>Fraser</i>

TAILLAGES DE LEGUMES

	Légumes coupés en petits cubes servant de garniture pour certains potages.	→ <i>Brunoise</i>
	Fins filaments de 4 à 7 cm de long et de 1 à 2 mm d'épaisseur.	→ <i>Julienne</i>
	Légumes ou aliments coupés en gros morceaux de forme allongée.	→ <i>Tronçon</i>
	Garniture aromatique taillée en dés (1 cm sur 1 cm) généralement composée de carottes, d'oignons et d'un bouquet garni.	→ <i>Mirepoix</i>

LE PETIT MATERIEL DE CUISINE

	Tige cylindrique à bout rond en acier finement rainuré, fixée sur un manche et servant à aiguiser les couteaux.	→ <i>Fusil</i>
	Permet de filtrer les fonds, les sauces et les potages.	→ <i>Chinois</i>
	Permet de débarrasser et de maintenir les sauces au chaud.	→ <i>Bain-marie à sauce</i>
	Permet de cuire les aliments en petites quantités dans un liquide.	→ <i>Russe</i>

Photos issues du site chefsimon.com

- 3.1 - Indiquer deux règles d'hygiène élémentaires que Lucien n'a pas respectées. **1 point**
 → *Mettre sa tenue professionnelle dans les vestiaires, se changer sur son lieu de travail.*
 → *Se laver les mains à la prise de son service.*
 → *Mettre un masque bucco nasal.*

- 3.2 - Définir le terme «porteur sain». **1 point**
 → *Personne qui est porteur d'un gène pathogène mais qui ne développe pas la maladie et peut la transmettre aux personnes les plus vulnérables.*

SUJET NATIONAL	Session 2010	CORRIGÉ
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 5/8

3.3 - Déterminer s'il s'agit d'une T.I.A.C (Toxi-infection alimentaire collective). Justifier votre réponse en donnant deux arguments. **1 point**

Il s'agit d'une TIAC car deux personnes ont mangé la même chose et présentent les mêmes symptômes.

3.4 - Citer l'origine de cette T.I.A.C. **1 point**

Origine microbienne : le staphylococcus aureus.

4 - Il vous demande de déterminer les pâtes à réaliser pour les plats suivants en reportant le code de la pâte correspondante. **4 points**

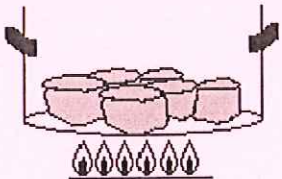
Une tarte aux pommes →	G
Un saucisson brioché →	D
Une allumette au fromage →	A
Un moka →	B
Un beignet de courgette →	F
Un baba au rhum →	E
Un éclair au café →	C
Une bûche de Noël →	H

5.1 – Il vous demande de préciser en cochant la case correspondante : **4 points**

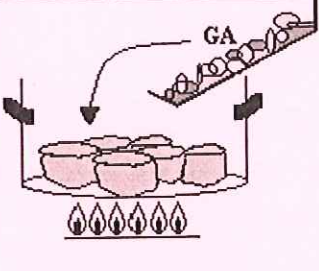
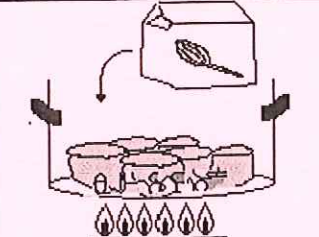
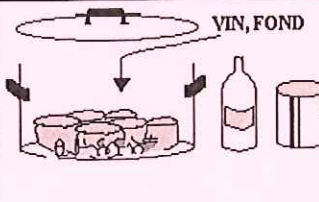
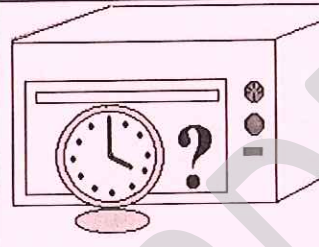
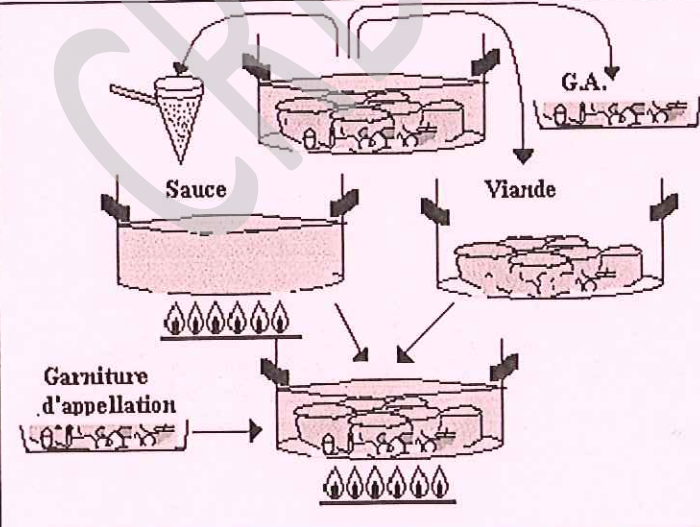
- de quel animal provient le morceau,
- dans quelle partie de l'animal se trouve le morceau.

Morceaux	Bœuf			Porc			Agneau		
	épaule	dos	cuisse	épaule	dos	cuisse	épaule	dos	cuisse
Jambon						X			
Gigot									X
Entrecôte		X							
Côtelette								X	
Palette				X					
Selle								X	
Paleron	X								
Échine					X				

5.2 - À partir de la fiche technique, des schémas et des observations ci-dessous, compléter les différentes phases techniques en utilisant un langage professionnel adapté. **4 points**

	<p>RISSOLER LES MORCEAUX : SAISIR ET BIEN COLORER.</p>	<p>→ Maintenir les sucs à l'intérieur de la viande et apporter une saveur particulière</p>
---	--	--

SUJET NATIONAL	Session 2010	CORRIGÉ
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 6/8

	<p>AJOUTER LA GARNITURE AROMATIQUE ET LA FAIRE SUER.</p>	<p>→ Apporter de la saveur.</p>
	<p>SINGER AVEC LA FARINE.</p>	<p>→ Assurer la liaison pendant la cuisson.</p>
	<p>MOUILLER À L'EAU OU AU VIN.</p>	<p>→ Suivant la recette, avec du vin, du fonds brun ou blanc. Pour le vin, il est bon de la réduire afin d'éliminer l'excédent d'acidité.</p>
	<p>CUIRE À COUVERT AU FOUR À 200 °C.</p>	<p>→ Four 200 °C. Le temps varie en fonction du produit à cuire.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - DÉCANTER LA VIANDE - PASSER LA SAUCE AU CHINOIS SUR LA VIANDE - TERMINER LA CUISSON ET RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT - AJOUTER LA GARNITURE D'APPELLATION 	

<p>SUJET NATIONAL</p>	<p>Session 2010</p>	<p>CORRIGÉ</p>
<p>CAP CUISINE</p>		
<p>Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire</p>	<p>Durée : 2H30</p>	<p>Coef : 4 page 7/8</p>

6.1 - Il vous demande d'analyser le nouveau menu en indiquant, pour chaque plat, le groupe d'aliments correspondant ainsi que l'élément principal. **3,5 points**

Aliments	Groupes d'aliments	Nutriments principaux		
		Protides	Glucides	Lipides
Jambon	<i>viandes, poissons, œufs</i>	X		
Colin	<i>viandes, poissons, œufs</i>	X		
Riz	<i>Féculents</i>		X	
Mousse au chocolat	<i>Produits sucrés</i>		X	

6.2 - Citer le groupe que vous proposeriez en entrée pour un menu plus équilibré **0,5 point**
 → **Groupe « fruits et légumes ».**

6.3 - Donner le nom de deux maladies pouvant être provoquées par une alimentation trop riche en lipides et en glucides **1 point** → **Obésité, maladie cardio-vasculaire...**

7.1 - Quel est le montant de la note ? **0,5 point**
 → **56,20 euros**

7.2 - Ce montant correspond-il à la consommation du client ? oui non **1 point**
 → **Ce montant correspond à la commande du bon de commande augmenté des consommations et glaces.**

7.3 - Quel est le montant du menu ? Pourquoi ce montant est-il rayé sur la carte ? **1 point**
 → **Le menu est à 16 euros ; son prix a baissé suite à la baisse de la TVA.**

7.4 - Par quels moyens de paiement, la note a-t-elle été réglée ? **1 point**
 → **Pour moitié par carte bancaire, pour autre moitié en espèces.**

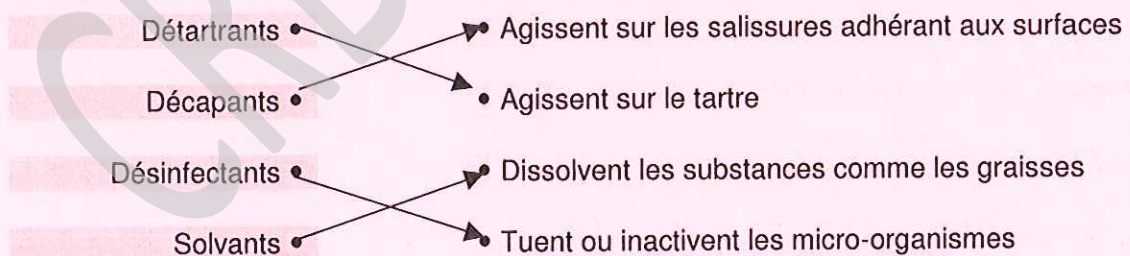
7.5 - Citer un autre moyen de paiement : **0,5 point**
 → **Chèque bancaire, tickets restaurant.**

8.1 - Indiquer sur quels types de micro-organismes le produit sera efficace. **1 point**
 → **Les bactéries, les champignons microscopiques.**

8.2 - Définir le terme « nettoyage ». **1 point**
 → **Débarrasser les surfaces ou le matériel de toutes les salissures visibles.**

8.3 - Nommer les quatre facteurs d'efficacité d'un détergent. **2 points**
 → **Concentration du produit (dosage).** → **Temps de contact.**
 → **Action mécanique.** → **Température de l'eau.**

8.4 - Associer par une flèche le produit et l'utilisation qui lui correspond. **1 point**



9.1 - Citer deux atteintes du dos liées à la manutention de charges lourdes. **1 point**
 → **Lumbago** → **Hernie discale** → **Douleurs dorsales.**

9.2 - Donner deux mesures individuelles permettant de protéger la colonne vertébrale. **1 point**
 → **Porter les charges lourdes à deux.** → **Veiller à garder le dos droit lors du portage**
 → **Utiliser un chariot.**

SUJET NATIONAL	Session 2010	CORRIGÉ	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 8/8