

SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CUISINE

EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire.

DUREE : 2H30
COEFFICIENT : 4

Le sujet comporte 14 pages, numérotées de 0/13 à 13/13.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il soit complet.

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	SUJET	
Examen : C.A.P. Spécialité : Cuisine			
Épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation de la production culinaire.	Durée : 2h30	Coefficient : 4	Page 0/13

Monsieur Bouchier a récemment repris une gérance de restaurant dans la périphérie de Grenoble. L'établissement a pour enseigne commerciale :

RESTAURANT « LE COL DE L'ARC »

Chemin Lionel Terray
Prélenfrey du Gua - 38450 VIF
☎ 04 76 72 63 54



Pour compléter son équipe, Monsieur Bouchier recherche un commis de cuisine répondant aux critères exigés à ce poste. Lors de votre entretien d'embauche, il vous propose de faire une période d'essai.

Vous commencez votre travail au 1er juin 2010.

Le menu du jour proposé est le suivant :

<p style="text-align: center;">MENU DU JOUR 18,50 € 16 € ◇ ○ ◇ <i>Allumette au bleu de Sassenage</i> <i>Navarin d'agneau « aux primeurs »</i> <i>Crème brûlée à la liqueur de noix</i> ◇ ○ ◇</p>

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

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

- Allumettes au bleu de Sassenage (annexe n°1),
- Navarin d'agneau « aux primeurs » (annexe n° 2).

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

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 1/13

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"> - 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. 	
-	kg	0,400		
-	kg	0,008		
-	l	0,20		
-	kg	0,300		
<u>Farine pour tourer</u>	kg	0,080		
<u>Dorure</u>				
- Œuf (jaune)	unite	1		
<u>Sauce Mornay</u>				
- Beurre	kg			
- Farine	kg			
- 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.		-		

SUJET NATIONAL

Session 2010

SUJET

CAP CUISINE

Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H30

Coef : 4

page 2/13

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
Navarin d'agneau « aux primeurs »				8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
Éléments de base			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Parer et découper la viande en morceaux. 3. Préparer la garniture aromatique. 4. 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, torréfier. - 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. 5. Préparer la garniture « primeurs ». 6. 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 : - Les petits oignons blancs : - Les pommes de terre tournées : 7. Décanter 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. 8. Dresser le navarin « aux primeurs ». 	
-	kg			
- Huile	l	0,08		
- Oignons	kg	0,200		
- Carottes	kg	0,200		
- Farine	kg	0,060		
- Concentré de tomates	kg	0,080		
- Bouquet garni	unité	1		
- Ail	kg	0,030		
- Eau	l	1,50		
Garniture				
- Carottes	kg	0,400		
-	kg	1,000		
-	kg	0,400		
- Petits oignons	kg	0,250		
- Haricots verts surgelés	kg	0,150		
- Petits pois surgelés	kg	0,100		
- Sucre	kg	pm		
- Beurre	kg	0,050		
Décor				
- Persil	kg	pm		
Assaisonnement :				
- Sel fin	kg	pm		
- Poivre du moulin	kg	pm		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE		
Plaques à débarrasser, calottes, planches à découper, écumoire, rondau plat, sauteuses, russes, chinois.		-		

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 3/13

FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

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	
15	
30	
45	
9 h ou 15 h	
15	
30	
45	
10 h ou 16 h	
15	
30	
45	
11 h ou 17 h	
15	
30	
45	
12 h ou 18 h	
15	
30	
45	

Service :

Observations :

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 4/13

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

1/ Monsieur BOUCHIER vous remet votre contrat de travail.

Restaurant « Le Col de L'Arc »
Chemin Lionel Terray
Prélenfrey du Gua
38450 VIF
EURL au capital de 2500 €

CONTRAT DE TRAVAIL

Entre :

La société « Le col de l'Arc » à Prélenfrey du Gua, représentée par Monsieur Bouchier, agissant en qualité de gérant et ayant tout pouvoir à cet effet.

Et :

M....., demeurant rue de la fontaine ardente 38450 Miribel-Lanchâtre.
Né(e) le 1 janvier 1992 à Grenoble de nationalité française – N° SS : xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Il a été arrêté et convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet

Nous vous confirmons votre engagement, sous contrat à durée indéterminée en qualité de commis de cuisine à compter du 1er juin 2010 à 7 heures dans notre entreprise.

M..... se déclare libre de tout engagement.

Toutefois cet engagement ne sera définitif qu'à l'issue d'une période d'essai et après que vous ayez satisfait à la visite médicale d'embauche.

La société a déclaré préalablement à son embauche M..... auprès de l'Urssaf de Grenoble.

Article 2 : Période d'essai

La période d'essai est fixée à 2 mois éventuellement renouvelable une fois pour une durée maximum égale à la première.

Article 3 : Fonctions

Vous êtes embauché(e) en qualité de commis de cuisine au niveau I à l'échelon 2, vous bénéficierez du statut employé.

Vos fonctions consisteront notamment à :

- aider le cuisinier dans ses tâches, notamment en effectuant les travaux de mise en place, épluchages, aides diverses, etc. ;

- assurer le nettoyage de la cuisine, des petits et gros matériels...

- préparer certains plats sous la responsabilité du cuisinier.

Cette définition de vos fonctions vous est donnée à titre indicatif. Vous pourrez être conduit à effectuer toute tâche relevant de votre qualification sans que cela puisse constituer une modification substantielle de votre contrat de travail.

Article 4 : Horaires de travail et jours de repos

La durée du travail est fixée à 39 heures par semaine, soit 169 H 00 par mois. Celle-ci inclut la réalisation de 4 heures supplémentaires par semaine de 35 à 39 heures, qui sont majorées à un taux de 10 % et qui sont comprises dans votre rémunération brute mensuelle.

.....

Article 6 : Clause de tenue professionnelle

Compte tenu de la nature de votre emploi comportant un contact avec la clientèle d'une part et le respect de règles d'hygiène d'autre part, vous vous engagez à porter en toutes circonstances une stricte tenue correcte et de bon aloi se composant notamment : d'une veste et d'un pantalon de cuisinier, d'une toque, d'un tour de cou et de chaussures de sécurité.

Fait à Prélenfrey du Gua, le 1 juin 2010

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 5/13

À l'aide de l'extrait du contrat de travail, répondre aux questions posées.

1.1 - Indiquer le type de contrat de travail.

 1.2 - Si le poste ne vous convient pas, pouvez-vous quitter l'entreprise ? Justifiez votre réponse.

 1.3 - La durée hebdomadaire de travail est-elle de :
 35 heures 39 heures
 Justifiez votre réponse :





 1.4 - Le chef vous demande exceptionnellement de « participer au service en aidant pour le dressage » ; peut-il vous confier cette tâche ?
 oui non
 Justifiez votre réponse :

 1.5 - La veille, vous aviez « oublié » votre pantalon de cuisinier. La tenue professionnelle est-elle obligatoire ?
 oui non
 Justifiez votre réponse :

2/ Avant le service du jour, Monsieur BOUCHIER veut tester vos connaissances culinaires.


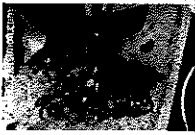


Replacer les différents noms ou appellations qui correspondent aux définitions ci-dessous :
*Russe – Mirepoix – Fraser – Paul Bocuse – Tronçon – Tourner – Bain-marie à sauce –
 Concasser – Brunoise – Escoffier – Abaisser – Nicolas Appert – Chinois – Parmentier –
 Julienne – Fusil*

HISTOIRE DE LA CUISINE





	A mis au point le procédé de conservation par la chaleur, les conserves (stérilisation).	→
	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.	→
	Auteur du « Guide Culinaire » en 1903. Surnommé « Roi des cuisiniers » et « Cuisinier des rois ».	→
	Chef de cuisine contemporain, il est meilleur ouvrier de France, a trois macarons Michelin et a créé un concours international portant son nom.	→

SUJET NATIONAL		Session 2010		SUJET	
CAP CUISINE					
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire			Durée : 2H30	Coef : 4	page 6/13





TERMES CULINAIRES

	Donner une certaine épaisseur à une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie	→
	Hacher grossièrement (persil, tomates, os, arêtes...).	→
	Donner à certains légumes une forme régulière et oblongue pour une cuisson régulière et une belle présentation.	→
	Pousser et écraser une pâte à fonder sur le marbre avec la paume de la main.	→

TAILLAGES DE LEGUMES

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

LE PETIT MATERIEL DE CUISINE

	Tige cylindrique à bout rond en acier finement rainuré, fixée sur un manche et servant à aiguiser les couteaux.	→
	Permet de filtrer les fonds, les sauces et les potages.	→
	Permet de débarrasser et de maintenir les sauces au chaud.	→
	Permet de cuire les aliments en petites quantités dans un liquide.	→

Photos issues du site chefsimon.com

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 7/13

3/ En prenant votre service, vous apercevez Lucien un ancien camarade de lycée qui est également commis de cuisine au restaurant du « Col de l'Arc ».

Lucien est toujours pressé par le temps. Il est arrivé au restaurant avec sa tenue professionnelle et se met immédiatement au travail. Malgré une angine, Lucien est venu travailler.

✍ 3.1 - Indiquer deux règles d'hygiène élémentaires que Lucien n'a pas respectées.

→

→

Lors de la pause, vous lisez l'article suivant.

Le **Staphylococcus aureus** est une bactérie aérobie mésophile. Il se trouve naturellement dans le nez, la gorge et la peau, mais aussi chez les porteurs sains ou des personnes atteintes d'infections (acné, angine, rhinite, plaie...).

Après ingestion de l'aliment contaminé par staphylococcus aureus, la maladie se manifeste quelques heures après le repas. Le service terminé, on signale au gérant du restaurant que plusieurs clients présentent les symptômes suivants : nausées, maux de tête, vomissements, de fortes douleurs abdominales et des diarrhées.

✍ 3.2 - Définir le terme «porteur sain».

→

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

→

→

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

→

4/ La taille de l'établissement ne permet pas à Monsieur Bouchier d'embaucher un pâtissier. Il aimerait vous confier quelques tâches en pâtisserie et vérifie préalablement vos connaissances.

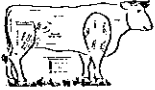


✍ Il vous demande de déterminer les pâtes et appareils à réaliser pour les plats suivants en reportant le code de la pâte correspondante..

Une tarte aux pommes →		A Pâte feuilletée
Un saucisson brioché →		B Appareil à génoise
Une allumette au fromage →		C Pâte à choux
Un moka →		D Pâte briochée
Un beignet de courgette →		E Pâte à savarin
Un baba au rhum →		F Pâte à frire
Un éclair au café →		G Pâte brisée
Une bûche de Noël →		H Appareil à biscuit de Savoie

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 8/13

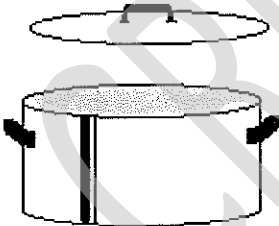
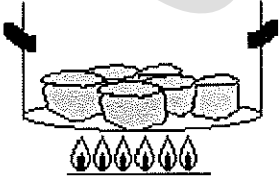
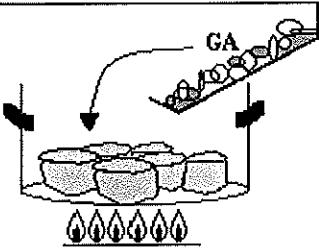
5/ Monsieur Bouchier vous demande ensuite de travailler au poste chaud, et principalement, à la réalisation du plat chaud du menu du jour. Il teste préalablement vos connaissances en boucherie.

- ✍ 5.1 - Il vous demande de préciser en cochant la case correspondante :
- de quel animal provient le morceau,
 - dans quelle partie de l'animal se trouve le morceau.

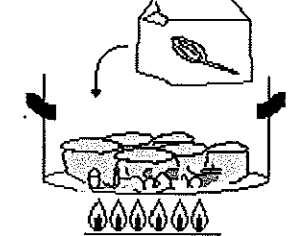
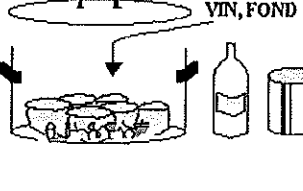
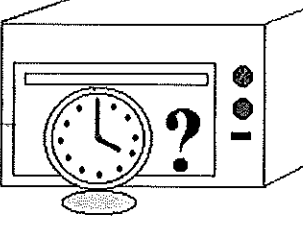
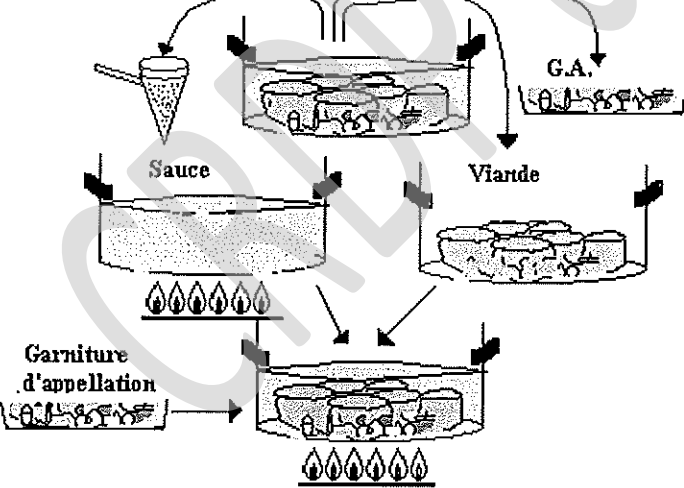
	Bœuf			Porc			Agneau		
									
Morceaux	épaule	dos	cuisse	épaule	dos	cuisse	épaule	dos	cuisse
Jambon									
Gigot									
Entrecôte									
Côtelette									
Palette									
Selle									
Paleron									
Échine									

Monsieur Bouchier vous demande ensuite de réaliser le navarin d'agneau.

- ✍ 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.

PROGRESSION VISUELLE	PHASE TECHNIQUE	BUTS OU OBSERVATIONS
	CHOISIR UN MATERIEL ADAPTE	→ En règle générale : un rondau avec couvercle. La grandeur est en fonction du nombre de morceaux.
	→ Maintenir les sucs à l'intérieur de la viande et apporter une saveur particulière.
	→ Apporter de la saveur.

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 9/13

	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>→ Assurer la liaison pendant la cuisson.</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>→ Suivant la recette, avec du vin, du fond brun ou blanc. Pour le vin, il est bon de le réduire afin d'éliminer l'excédent d'acidité.</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>→ Four 200 ° C. Le temps varie en fonction du produit à cuire.</p>
		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

<p>SUJET NATIONAL</p>	<p>Session 2010</p>		<p>SUJET</p>
<p>CAP CUISINE</p>			
<p>Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire</p>	<p>Durée : 2H30</p>	<p>Coef : 4</p>	<p>page 10/13</p>

6/ Monsieur Bouchier envisage de changer le menu du jour actuel par les plats suivants : *Jambon de Bayonne/Filet de colin à la Normande, riz pilaf/Mousse au chocolat.*



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.

Aliments	Groupes d'aliments	Nutriments principaux		
		Protides	Glucides	Lipides
Jambon	→.....			
Colin	→.....			
Riz	→.....			
Mousse au chocolat	→.....			

6.2 - Citer le groupe que vous proposeriez en entrée pour un menu plus équilibré

→.....

6.3 - Donner le nom de deux maladies pouvant être provoquées par une alimentation trop riche en lipides et en glucides

→.....

→.....

7/ À la fin du service, le chef vous demande d'aider à l'encaissement. Vous disposez, pour un client, de l'édition de la commande en cuisine et de la note correspondante.

>>>COMMANDE<<<

Table 12

Par Paul le 5 juin 2010 à 13h40

2 * MENUS

EN DIRECT...

1 * Poulet garni
Sans sauce

RESTAURANT « Le col de l'Arc »

Chemin Lionel Terray
Prétenfrey du Gua - 38450 VIF
☎ 04 76 72 63 54

Table 12
Le 5 juin 2010

Note N° 121/06

1 POULET GARNI	7,50 €	
2 MENUS	32,00 €	
1 PETIT COCKTAIL		2,00 €
1 SAN PELLEGRINO 1 L		6,00 €
1 COCA 50 CL		2,50 €
1 COUPE 2 BOULES		3,00 €
2 CAFÉS		3,20 €
9 ARTICLES		
Total :	56,20 €	
Dont Tva 5,50 % :....	2,82 €	
Dont Tva 19,60 % :..	0,33 €	
Base H.T. :	53,05 €	
Dont Service 15 % :	7,96 €	

Par Carte bancaire : 30,00 €
Reçu en Espèces : 30,00 €
Rendu en Espèces : - 3,80 €

Vous avez été servis par PAUL

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 11/13

Après analyse des documents, vous répondez aux questions suivantes.



7.1 – Quel est le montant de la note ?

→

7.2 – Ce montant correspond-il à la consommation du client ?

oui non

Justifiez votre réponse :

.....

7.3 – Quel est le montant du menu ? Pourquoi ce montant est-il rayé sur la carte ?

→

→

7.4 - Par quels moyens de paiement, la note a-t-elle été réglée ?

→

→

7.5 – Citer un autre moyen de paiement :

→

8/ Après chaque service, il faut procéder au nettoyage de la cuisine, Lucien utilise le produit suivant :

SURFANIOS
 DÉTERGENT DÉSINFECTANT
 DES SOLS ET SURFACES

Conforme à la norme française NFT 72110
BACTÉRICIDE (NFT 72150, NFT 72170, NFT 721190)
 Actif sur B.K. Fongicide (NFT 72200)

Dose de 20 ml pour un seau de 8 litres d'eau.
 Ne pas rincer pour favoriser l'effet rémanent.

Laboratoires
ANIOS



8.1 - Indiquer sur quels types de micro-organismes le produit sera efficace.

→

.....

8.2 - Définir le terme « nettoyage ».

→

.....

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 12/13



8.3 - Nommer les quatre facteurs d'efficacité d'un détergent.

-
-
-
-

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

- | | |
|-----------------|---|
| Détartrants • | • Agissent sur les salissures adhérant aux surfaces |
| Décapants • | • Agissent sur le tartre |
| Désinfectants • | • Dissolvent les substances comme les graisses |
| Solvants • | • Tuent ou inactivent les micro-organismes |

9/ À la fin de son service, Lucien se plaint de son dos ; il a soulevé plusieurs charges lourdes.



9.1 - Citer deux atteintes du dos liées à la manutention de charges lourdes.

-
-

9.2 - Donner deux mesures individuelles permettant de protéger la colonne vertébrale

-
-

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 13/13