



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

SERIE 1 - Banques de questions		SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes		page : 1/3

Savoirs associés : Banque de questions en lien avec les préparations des sujets 1-2-3-4

S1 MICROBIOLOGIE APPLIQUEE

1) Indiquer 2 règles d'hygiène à respecter lors de l'utilisation des œufs frais

- *Lavage des mains avant et après le cassage des œufs*
- *Stockage des œufs entre 6 et 8°C*
- *Cassage des œufs un par un*

2) Indiquer le protocole de désinfection des légumes (ex. tomates) en précisant le ou les produits utilisés ainsi que les précautions d'emploi

- *protocole : pré-lavage
trempage dans une solution désinfectante en respectant le temps
rinçage*
- *produits utilisés : vinaigre blanc
eau de javel*
- *précautions d'emploi : bien respecter les dosages
bien rincer*

3) Justifier le rôle du plat témoin. Préciser la durée et la température de stockage du plat témoin.

- *rôle : en cas de suspicion de TIAC possibilité d'analyser l'échantillon*
- *durée et température de stockage : 5 jours à +3°C*

4) Indiquer les effets des différentes températures sur la multiplication des microorganismes.

La chaleur détruit les micro-organismes alors que le froid ralentit ou inhibe le développement des micro-organismes

5) Les hamburgers, les pizzas, les cuisses de poulet et le gratin de courgettes sont conservés en liaison chaude. Expliquer ce principe et le justifier.

Les préparations chaudes doivent être conservées en liaison chaude à + 63°C jusqu'au moment de la distribution pour éviter le développement des microorganismes pathogènes.

6) Citer les 5 familles de microorganismes :

Les virus, les bactéries, les protozoaires, les algues, les champignons microscopiques

7) Définir le terme pathogène :

Qui provoque des maladies

8) Justifier l'importance de la décontamination des végétaux :

Les végétaux sont en contact avec la terre contenant des micro-organismes d'où l'importance de les décontaminer avant utilisation.

9) Enumérer 3 précautions prises lors de la préparation des savarins pour éviter la contamination microbienne de ceux-ci.

Utiliser une préparation déshydratée pour la crème pâtissière (et non des œufs crus)

- *porter un masque*
- *se laver les mains*
- *porter des gants*
- *respecter la chaîne du froid*
- *respecter la marche en avant*

SERIE 1 - Banques de questions	SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes	page : 2/3

Savoirs associés : Banque de questions en lien avec les préparations des
Sujets 1-2-3-4

S2 SCIENCES DE L'ALIMENTATION

1) Nommer le traitement subi par le lait et la crème utilisés dans vos préparations. Indiquer le lieu et la température de stockage avant et après ouverture

*Lait et crème UHT : produits stérilisés à ultra haute température (120°C pendant 4 secondes)
Lieu et température de stockage avant ouverture : en réserve à température ambiante (15 à 18°C)
Lieu et température de stockage après ouverture : armoire réfrigérée à +3°C*

2) Indiquer le nom d'un élément minéral apporté par le lait et son intérêt pour la santé

calcium servant à la consolidation des os et des dents

3) Donner la signification du sigle DLC et donner 2 exemples de denrées alimentaires utilisées comportant une DLC :

Date limite de consommation. Tranche d'emmental, œufs, mozzarella, gruyère râpé ...

4) Indiquer les constituants alimentaires apportés par les végétaux et préciser leurs intérêts nutritionnels :

*Eau : Hydratation de l'organisme.
Vitamines et sels minéraux : Indispensables au bon fonctionnement de l'organisme
Fibre : Facilite le transit intestinal*

5) Nommer le groupe alimentaire auquel appartiennent les tomates et la salade verte :

Groupe fruits et légumes

6) Vous avez utilisé une salade (ou) faisant partie des produits de la 1^{ère} gamme. Citer les autres gammes de produits

*2^{ème} gamme : produits appertisés
3^{ème} gamme : produits surgelés
4^{ème} gamme : crudités prêtes à l'emploi
5^{ème} gamme : Préparations cuisinées sous vide
6^{ème} gamme : Produits déshydratés*

7) Nommer 2 constituants nutritionnels présents dans les 2 préparations et indiquer leur rôle pour l'organisme.

en fonction des préparations

SERIE 1 - Banques de questions	SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes	page : 3/3

Savoirs associés : Banque de questions en lien avec les préparations des 4 sujets : Sujets 1-2-3-4

S3 CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS :

1) Citer les différents accessoires pouvant équiper le batteur mélangeur et donner un exemple d'utilisation pour chacun d'eux.

- Fouet : blanc en neige, préparations liquides
- Palette ou feuille : pâte levée
- Crochet : pâte à tarte

2) Citer 2 risques liés à votre tâche et rechercher pour chacun d'eux 2 moyens de prévention

- brûlures

prévention : utiliser poignées, porter à 2 les récipients contenant des liquides chauds, ne pas utiliser de torchons humides pour manipuler des récipients chauds

- coupures

prévention : taillage uniquement sur planche à découper, être attentif, ne pas mettre couteaux dans bacs de plonge)

- chutes-glissades

prévention : port de chaussures de sécurité, éliminer au fur et à mesure liquide sur le sol, éliminer tout encombrement en cuisine

3) Vous utilisez la thermoscelleuse pour conditionner les éclairs au chocolat. Décrire cet appareil en nommant 4 éléments principaux :

- la plaque chauffante
- le film
- l'emporte pièce pour disposer les barquettes
- le fil électrique
- le bouton marche arrêt...

4) Citer le risque principal lors de l'utilisation de la thermoscelleuse :

Le risque de brûlure

5) Nommer un appareil utilisé aujourd'hui, citer 2 organes qui le composent et préciser leurs fonctions :

En fonction du travail réalisé

6) Vous utilisez un torchon humide pour sortir votre préparation du four. Préciser si vous effectuez une tâche à risque ou non. Justifier votre réponse.

Risque de brûlure car l'humidité transmet la chaleur

7) Nommer l'appareil utilisé pour la cuisson des pizzas et nommer l'élément qui permet la montée en température.

- Un four mixte (convection – vapeur)
- Partie active : résistances.