

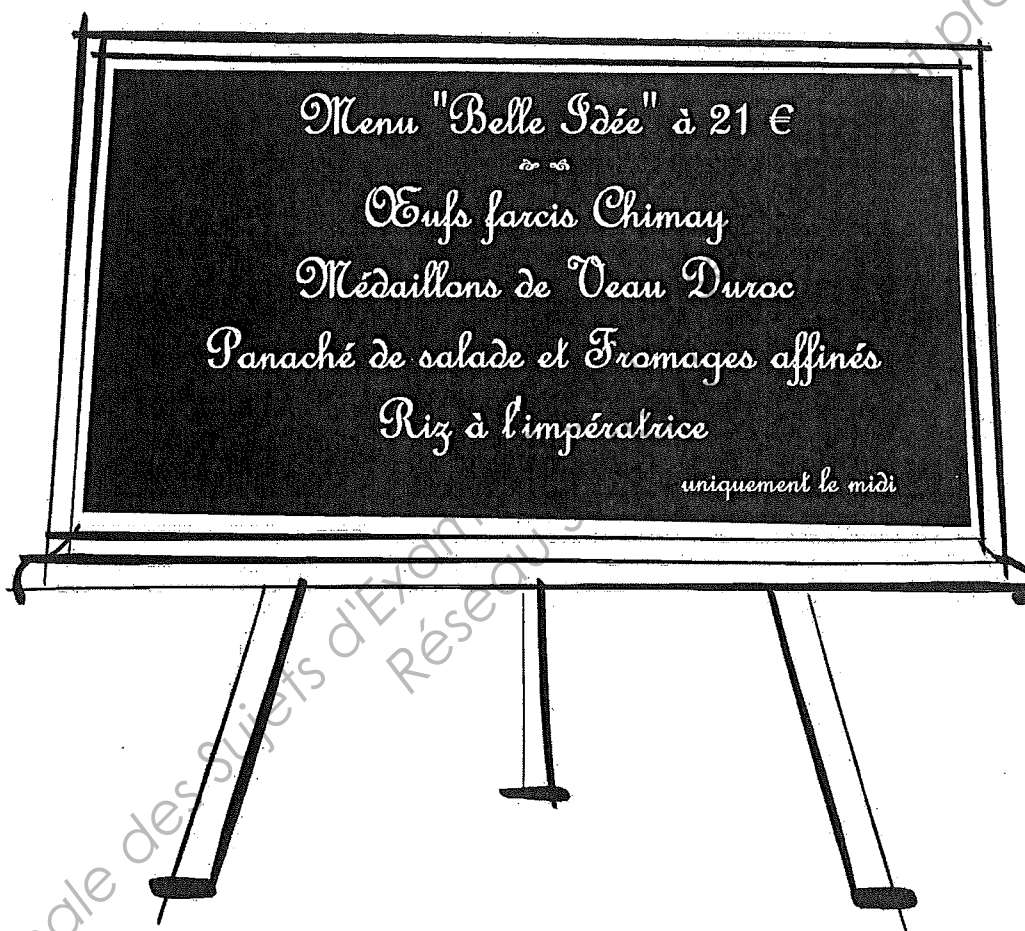


Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets  
d'Examens de l'enseignement  
professionnel

Vous êtes recruté(e) en contrat à durée déterminée comme commis  
au restaurant « La Belle Idée », à BORDEAUX.  
Vous assurez la suppléance de Charlotte, employée en congé maternité.

# La belle idée

M. Duranton, Chef de cuisine, vous présente l'entreprise et vous demande de l'aider,  
notamment pour l'élaboration du menu du jour (voir ci-dessous).



## 1<sup>ère</sup> partie : Approvisionnement et Organisation de la Production Culinaire

1. Le chef de cuisine vous demande de compléter les parties grisées des 2 fiches techniques de fabrication ci-après :

- Médaillon de veau Duroc (annexe 1)
- Riz à l'impératrice (annexe 2).

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

SUJET NATIONAL	Session 2011	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4 page 1/11

Compléter  
les parties  
grisées

Annexe N°1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
Médailon de veau Duroc			Saucier	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<p><b>Éléments de base</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Médallions de veau (16 x 0,075 kg) kg 1,200</li> <li>- Farine kg 0,080</li> <li>- Beurre kg 0,080</li> </ul> <p><b>Sauce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Échalotes kg 0,040</li> <li>- Champignons de paris kg 0,250</li> <li>- Cognac l</li> <li>- Vin blanc l 0,10</li> <li>- Fond brun de veau lié kg 0,400</li> <li>- Beurre kg 0,020</li> <li>- Cerfeuil botte 1/4</li> <li>- Cerfeuil botte 1/4</li> </ul> <p><b>Fondue de tomates</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beurre kg 0,040</li> <li>- Échalotes kg 0,040</li> <li>- Tomates (grosses) kg</li> <li>- Bouquet garni pièce 1</li> <li>- Gousse gousse 2</li> </ul> <p><b>Assaisonnement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sel fin pm</li> <li>- Poivre du moulin pm</li> <li>- Sucre semoule pm</li> </ul>			<p>1 - Ficeler les médaillons.</p> <p>2 - Préparer tous les légumes.</p> <p>3 - Marquer la fondue de tomates en cuisson :</p>  <p>4 - Marquer les médaillons en cuisson.</p> <p>5 - Confectionner la sauce.</p> <p>6 - Hacher le cerfeuil et l'estragon.</p> <p>7 - Dresser les médaillons de veau.</p>	
<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>			<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>	
Sautoir, sauteuse, plaques à débarrasser, ...			Plats ovales	

SUJET NATIONAL

Session 2011

SUJET

CAP CUISINE

Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H30

Coef : 4

page 2/11

Compléter  
les parties  
grisées

Annexe N°2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
Riz à l'impératrice			Pâtissier	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<b>Riz au lait</b> - Riz rond - Sel fin - Lait - Vanille	kg kg l gousse	0,150 PM  1/2	1- Blanchir le riz. 2- Marquer le riz en cuisson. 3- Faire macérer les fruits confits dans le kirsch. 4- Confectionner la crème anglaise :	
<b>Appareil à bavaoïs</b> - Lait - Sucre semoule - Vanille - Gélatine (6 à 7 feuilles) - Crème fleurette - Fruits confits - Kirsch	l pièce kg gousse kg l kg l	 4 0,150 1/2 0,012 0,30 0,100 0,04	- Incorporer la gélatine égouttée. - Passer la crème anglaise collée au chinois étamine et vanner durant le refroidissement.	
<b>Chemisage</b> - Gelée de groseilles - Gélatine (1 feuille)	kg kg	0,040 0,002	5- Chemiser le fond du moule avec la gelée de groseille.	
<b>Coulis de fruits rouges</b> - Fraises - Framboises - Citron (1/2 pièce)	kg kg kg kg	0,100 0,100 0,080 0,050	6- Terminer l'appareil à bavaoïs. 7- Mouler le riz. 8- Confectionner le coulis. 9- Dresser le riz.	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Russe, cul de poule, calotte, fouet...			Plat rond	

SUJET NATIONAL

Session 2011

SUJET

CAP CUISINE

Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H30

Coef : 4

page 3/11

**FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL**  
 Indiquer de façon chronologique et cohérente  
 les différentes phases des préparations à réaliser.

**Annexe N°3**

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS
1 – Médaillon de veau Duroc 2 – Riz à l'impératrice

PROGRESSION
-------------

<b>8h / 14h</b>	
	15
	30
	45
<b>9h / 15h</b>	
	15
	30
	45
<b>10h / 16h</b>	
	15
	30
	45
<b>11h / 17h</b>	
	15
	30
	45
<b>12h / 18h</b>	
	15
	30

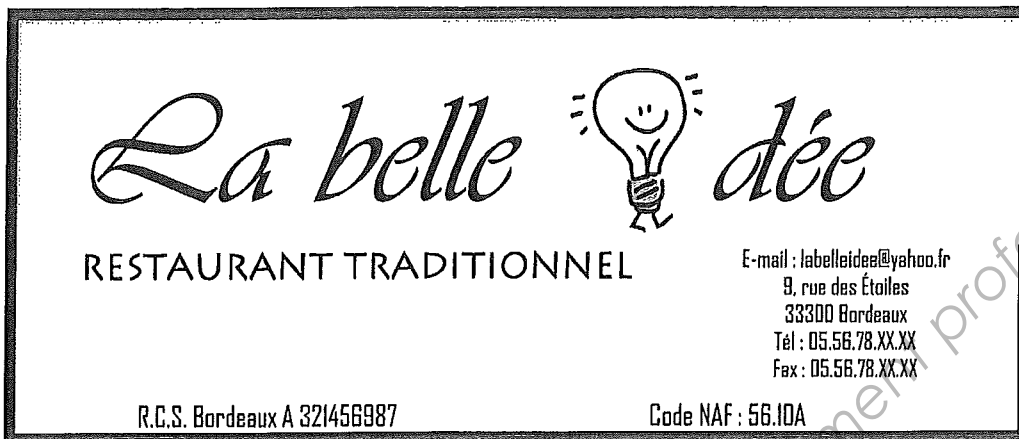
**Service :**

**Observations :**

<b>SUJET NATIONAL</b>	<b>Session 2011</b>	<b>SUJET</b>
<b>CAP CUISINE</b>		
Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4 page 4/11

### 1. Découverte de l'entreprise

Vous avez à votre disposition la carte de l'entreprise.



Tout en vous présentant son entreprise, M. Duranton vous fait part de l'accroissement de son activité. Aussi, aimerait-il ouvrir un autre restaurant. Il pense opter pour une société afin d'avoir plus de capitaux.

Il vous remet un article qui l'a aidé dans sa réflexion (document 1).

Document N°1

**« Le commerçant a-t-il intérêt à mettre son affaire en société ? »**

**L**e choix entre l'exploitation « en nom personnel » et l'exploitation « en société » dépend de l'importance et des conditions d'exercice du commerce.

Lorsque le chiffre d'affaires devient important et que l'extension du commerce nécessite la recherche de capitaux extérieurs, la constitution d'une société devient indispensable.

Avant d'exercer son choix, le commerçant examinera néanmoins les avantages et inconvénients de sa décision. Lorsque cette décision est prise, il convient de faire un nouveau choix entre les différentes formes de sociétés existantes.

Guide pratique du commerçant, éditions Prat Europa

1.1 - Indiquer dans quel cas la constitution d'une société devient indispensable.

1.2 - Préciser le sens de la lettre A du numéro de RCS dans la carte d'identité de l'entreprise.

A →

1.3 - Indiquer le code NAF et préciser sur quel critère celui-ci est attribué à une entreprise.

SUJET NATIONAL	Session 2011	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 5/11

M. Duranton envisage de s'associer avec son frère.

1.4 - Indiquer trois types de société pour laquelle il peut opter.

➤
➤
➤

## 2. Hygiène et sécurité au sein de l'entreprise

Avant de prendre son poste, Monsieur Duranton rappelle quelques règles essentielles d'hygiène à respecter.

2.1 - Citer trois règles indispensables.

➤
➤
➤

Les préparations culinaires pour le menu du jour sont à base d'œufs et de fond de sauce, aliments sensibles susceptibles d'être contaminés par des bactéries pathogènes provoquant des TIAC.

2.2 - Donner la signification du sigle TIAC




<b>T</b>	<b>I</b>	<b>A</b>	<b>C</b>
----------	----------	----------	----------

2.3 - Citer 4 facteurs pouvant contribuer à la survenue d'une TIAC.

➤
➤
➤
➤

On retrouve trois espèces principales de bactéries responsables de TIAC.

2.4 - Relier par des flèches les bactéries responsables de TIAC selon la nature des aliments.

Nom de la bactérie responsable		Aliments les plus souvent incriminés	
	Salmonella	•	Fond de sauce, aliments cuits à l'avance refroidis trop lentement, réchauffage insuffisant
	Staphylococcus	•	Préparation à base de produits carnés, œufs, préparations lactées, végétaux
	Clostridium perfringens	•	Tout aliment manipulé par des individus porteurs de la bactérie, viande hachée, charcuterie

<b>SUJET NATIONAL</b>	<b>Session 2011</b>	<b>SUJET</b>	
<b>CAP CUISINE</b>			
Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 6/11

### 3. Préparation des œufs Chimay

Le chef vous confie la cuisson des œufs pour l'entrée.

3.1 - Indiquer la cuisson pour les œufs farcis Chimay.

➤
---

3.2 - Citer six autres cuissons applicables aux œufs.

➤	➤
➤	➤
➤	➤

### 4. Préparation des médaillons de veau Duroc

Les médaillons sont accompagnés d'une sauce à base de fond brun.

4.1 - Rappeler la définition d'un fond.

➤
---

4.2 - Indiquer la différence entre un fond clair et un fond lié.

➤
---

4.3 - Citer deux sauces dérivées d'un fond brun.

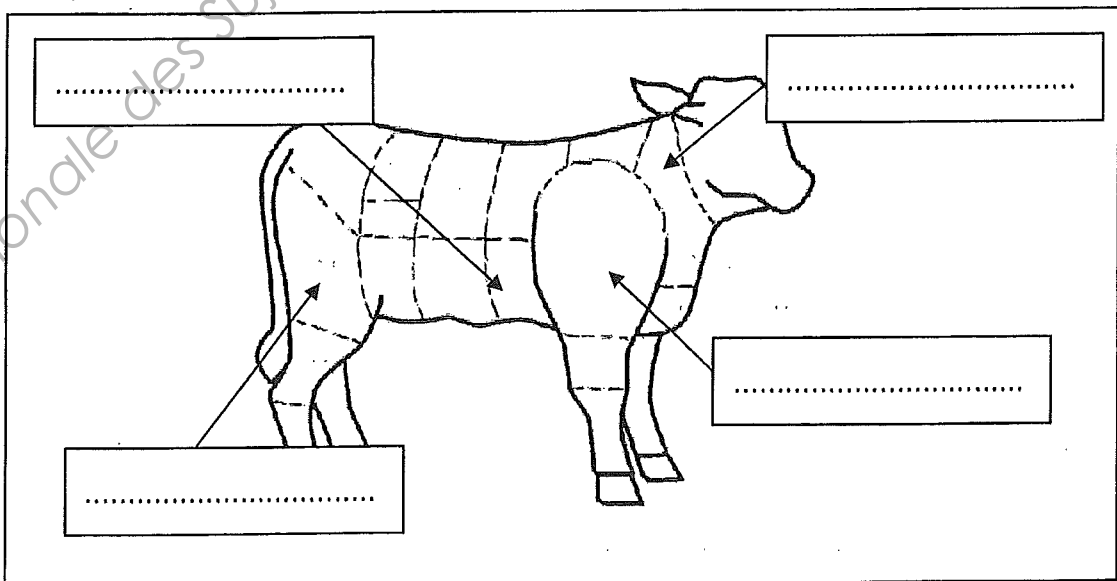
➤	➤
---	---

**Vous venez de cuire des médaillons de veau en cuisson "sauté".**

4.4 - Indiquer un morceau du veau qui peut être utilisé pour la préparation des médaillons.

➤
---

4.5 - Compléter le schéma du veau ci-dessous.



SUJET NATIONAL	Session 2011	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4 page 7/11

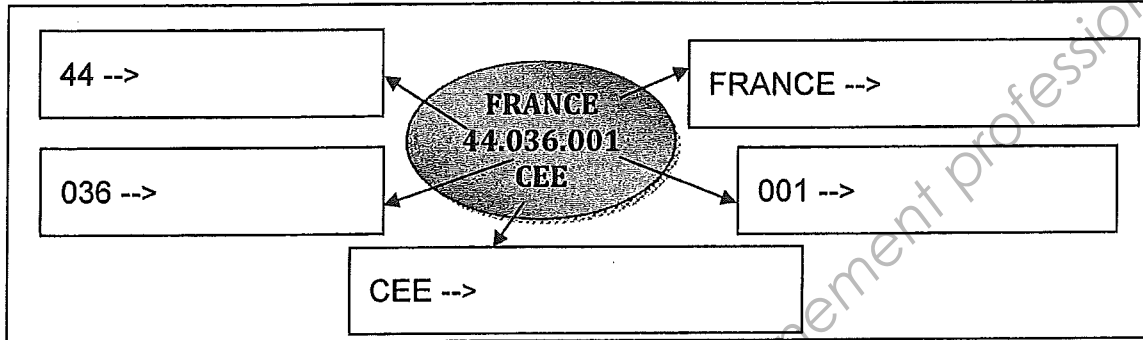


L'estampillage est obligatoire et garantit le respect des normes sanitaires ainsi que la traçabilité des produits.

4.6 - Expliquer le mot traçabilité.

➤

4.7 - Indiquer les informations données par l'estampille ci-dessous.



### 5. Le menu à 24 €

Le restaurant La Belle Idée propose, sur sa carte, un menu à 24 € « Rêve Blanc ».



L'entrée « méli-mélo nuageux » se compose de céleri râpé, blancs d'œufs cuits en dés, petits navets, oignons blancs et mayonnaise mousseuse. La mayonnaise est une émulsion stable.

5.1 - Rappeler la définition de l'émulsion.

➤

5.2 - Indiquer pourquoi la mayonnaise est qualifiée de « stable ».

➤

5.3 - Préciser l'ingrédient de la mayonnaise dont provient l'émulsifiant.

➤

5.4 - Cocher la nature de cet émulsifiant parmi les propositions suivantes.

Oligoélément     Lipide     Protide     Fibre     Glucide

SUJET NATIONAL	Session 2011	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4 page 8/11

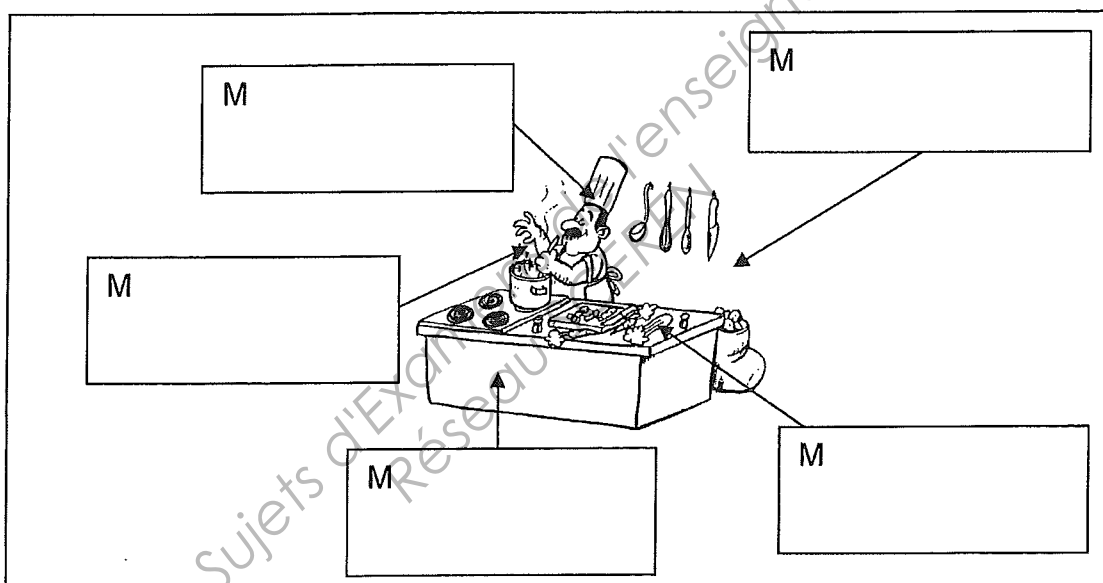
Le plat principal est une Poule cuite dans un bouillon de légumes, accompagnée d'une sauce Robert aux champignons de Paris et d'un Riz blanc cuit à la Créole.

5.5 - Dans cette préparation, relier l'ingrédient à l'origine de la réaction chimique observée puis au constituant principal mis en jeu dans cette réaction.

Poule	<input type="radio"/>	Fusion
Beurre	<input type="radio"/>	Ramollissement
Farine	<input type="radio"/>	Formation d'un empois d'amidon
Riz	<input type="radio"/>	Coagulation

M. Duranton, gérant et cuisinier de La Belle Idée, explique sa fabrication du bouillon pour la cuisson de la poule en insistant sur la méthode des 5M comme montré ci-dessous.

5.6 - Compléter le schéma en citant les « 5 M ».



5.7 - Préciser deux mesures de prévention des risques professionnels pour deux « M » de votre choix.

M..... .....	Mesure de prévention 1 :	Mesure de prévention 2 :
M..... .....	Mesure de prévention 1 :	Mesure de prévention 2 :

<b>SUJET NATIONAL</b>	<b>Session 2011</b>	<b>SUJET</b>
<b>CAP CUISINE</b>		
Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4 page 9/11

Une Ile Flottante est principalement composée d'une crème anglaise et d'œufs en neige cuits dans du lait. Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène préconise l'usage d'ovo produits pour l'élaboration de ce dessert.

5.8 - Définir le terme « ovo produit ».

>

5.9 - Indiquer deux raisons pour lesquelles, l'usage d'ovo produits est préférable.

>  
  
 >

En fin de préparation, vous prélevez un plat témoin de ce dessert.

5.10 - Préciser le rôle d'un tel échantillon.

>

5.11 - Indiquer le délai de conservation moyen de ce plat-témoin.

>

## 6. La main courante

En fin de journée, M. Duranton vous demande d'effectuer les calculs concernant la main courante du jour, document 2.

La Belle Idée - Main Courante du 31 mai 2011					Document N°2	
	Table 1	Table 2	Table 3	Table 4	Table 5	Total Jour
<b>Menus</b>						
Menu "Belle idée"	42,00		21,00			84,00
Menu "Rêve Blanc"		24,00	24,00	48,00		120,00
<b>Sous-total menus</b>	<b>42,00</b>	<b>24,00</b>	<b>45,00</b>	<b>48,00</b>		<b>204,00</b>
<b>Carte</b>						
Entrées	11,00	5,50	11,00	5,50		33,00
Plats	15,00	14,00		17,00		77,00
Desserts	13,00		13,00	6,50		32,50
<b>Sous-total carte</b>	<b>39,00</b>	<b>19,50</b>	<b>24,00</b>	<b>29,00</b>		<b>142,50</b>
<b>Boissons</b>						
Boissons chaudes	4,20		4,20	2,10		16,00
Apéritifs	6,40	6,40				25,30
Eaux minérales	2,10		2,10	4,20		14,70
Vins	16,00		21,00			50,00
<b>Sous-total Boissons</b>	<b>28,70</b>	<b>6,40</b>	<b>27,30</b>	<b>6,30</b>		<b>106,00</b>
<b>TOTAL</b>	<b>109,70</b>	<b>49,90</b>	<b>96,30</b>	<b>83,30</b>		<b>452,50</b>
Espèces						123,20
Chèques						145,70
Cartes bancaires						179,60
Tickets restaurant						0,00

<b>SUJET NATIONAL</b>		<b>Session 2011</b>		<b>SUJET</b>	
<b>CAP CUISINE</b>					
Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire			Durée : 2H30	Coef : 4	page 10/11

6.1 - Compléter la main-courante avec les prestations vendues pour la table n°5 : 1 menu "Belle Idée", 1 menu "Rêve Blanc", plats à la carte pour 31.00 €, apéritifs pour 12.50 €, boissons chaudes pour 5.50 €, eaux minérales pour 6.30 € et 13.00 € de vins.

6.2 - Calculer les sous-totaux pour la table 5.

6.3 - Compléter la main courante avec les règlements reçus des clients.

- Table 1 : espèces.
- Table 2 : 13.50 € espèces, le solde par chèques.
- Tables 3 et 4 : cartes bancaires.
- Table 5 : chèques.

6.4 - Indiquer le chiffre d'affaires pour la journée du 31 mai 2011 pour le restaurant.

Chiffre d'affaires =
----------------------

### 7. Votre contrat de travail.

**Monsieur Duranton ne vous a pas encore remis votre contrat de travail.**

7.1 - Préciser si le contrat écrit est obligatoire ou non, justifier la réponse.

Contrat écrit obligatoire : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Justification :

7.2 - Le recours au Contrat de travail à Durée Déterminée est possible dans trois cas. Préciser ces situations.

➤
➤
➤

<b>SUJET NATIONAL</b>	<b>Session 2011</b>	<b>SUJET</b>
<b>CAP CUISINE</b>		
Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 11/11