



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

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>Éléments de base</p> <ul style="list-style-type: none"> - Médillons de veau (16 x 0,075 kg) - Farine - Beurre <p>Sauce</p> <ul style="list-style-type: none"> - Échalotes - Champignons de paris - Cognac - Vin blanc - Fond brun de veau lié - Beurre - Estragon (1/2) - Cerfeuil <p>Fondue de tomates</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beurre - Échalotes - Tomates (grosses) - Bouquet garni - Ail (1/2) <p>Assaisonnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sel fin - Poivre du moulin - Sucre semoule 	<ul style="list-style-type: none"> kg kg kg kg kg l l kg kg botte botte kg kg kg pièce gousse pm pm pm 	<ul style="list-style-type: none"> 1,200 0,080 0,080 0,040 0,250 0,05 0,10 0,400 0,020 1/4 1/4 0,040 0,040 0,800 1 2 	<ul style="list-style-type: none"> 1 - Ficeler les médaillons. 2 - Préparer tous les légumes. 3 - Marquer la fondue de tomates en cuisson : - Suer échalotes ciselées et adjoindre la tomate concassée. - Ajouter le bouquet garni et l'ail entier. - Assaisonner : sel, poivre, sucre. - Cuire avec papier sulfurisé. (1/4) 4 - Marquer les médaillons en cuisson. 5 - Confectionner la sauce. 6 - Hacher le cerfeuil et l'estragon. 7 - Dresser les médaillons de veau. 	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Sautoir, sauteuse, plaques à débarrasser, ...			Plats ovales	

CORRIGÉ NATIONAL

Session 2011

CORRIGÉ

CAP CUISINE

Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H30

Coef : 4

page 1/8

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	
Riz au lait - Riz long - Sel fin - Lait - Vanille	kg kg l gousse	0,150 PM 0,75 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 :	
Appareil à bavarois - Lait - Œufs - Sucre semoule - Vanille - Gélatine (6 à 7 feuilles) - Crème fleurette - Fruits confits ou cubes - Kirsch	l pièce kg gousse kg l kg l	0,50 4 0,150 1/2 0,012 0,30 0,100 0,04	- Mettre le lait à bouillir avec une demi-gousse de vanille. - Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. - Verser progressivement une partie du lait sur les jaunes blanchis et mélanger. - Verser l'appareil dans la russe et cuire doucement la crème anglaise jusqu'à la « nappe ». - Incorporer la gélatine égouttée, - Passer la crème anglaise collée au chinois étamine et vanner durant le refroidissement.	
Chemisage - Gelée de groseilles - Gélatine (1 feuille)	kg kg	0,040 0,002	5- Chemiser le fond du moule avec la gelée de groseille. 6- Terminer l'appareil à bavarois. 7- Mouler le riz. 8- Confectionner le coulis. 9- Dresser le riz.	
Coulis de fruits rouges - Fraises - Framboises - Sucre glace - Citron (1/2 pièce)	kg kg kg kg	0,100 0,100 0,080 0,050		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Russe, cul de poule, calotte, fouet...			Plat rond	

CORRIGÉ NATIONAL

Session 2011

CORRIGÉ

CAP CUISINE

Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H30

Coef : 4

page 2/8

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

/ 16

8h / 14h	<i>Mise en place.</i>
	15 <i>Blanchir et marquer le riz en cuisson.</i>
	30 <i>Marquer la fondue de tomates en cuisson.</i>
	45
9h / 15h	<i>Confectionner la crème anglaise.</i>
	15
	30 <i>Coller la crème anglaise.</i>
	45 <i>Chemiser le moule.</i>
10h / 16h	<i>Terminer l'appareil à bavarois.</i>
	15 <i>Mouler le riz.</i>
	30 <i>Confectionner le coulis de fruits rouges.</i>
	45 <i>Ficeler les médaillons.</i>
11h / 17h	<i>Rectifier la fondue de tomates.</i>
	15 <i>Hacher le cerfeuil et l'estragon.</i>
	30 <i>Marquer les médaillons en cuisson.</i>
	45 <i>Confectionner la sauce et dresser.</i>
12h / 18h	
	15
	30

Service :

Observations :

CORRIGÉ NATIONAL	Session 2011	CORRIGÉ
CAP CUISINE		
Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4 page 3/8

1. Découverte de l'entreprise

1.1 - Indiquer dans quel cas la constitution d'une société devient indispensable / 0.5

Lorsque le chiffre d'affaire devient important et que l'extension du commerce nécessite la recherche de capitaux extérieurs.

1.2 - Préciser le sens de la lettre A du numéro de RCS dans la carte d'identité de l'entreprise / 0.25

A → il s'agit d'une entreprise individuelle.

1.3 - Indiquer le code NAF et préciser sur quel critère celui-ci est attribué à une entreprise / 0.25

Le code est 56.10A. Ce code est attribué en fonction de l'activité principale de l'entreprise.

1.4 - Indiquer trois types de société pour laquelle il peut opter / 1.5

- **SARL : Société à Responsabilité Limitée.**
- **EURL : Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée.**
- **SA : Société Anonyme.**

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 / 1.5

- **Lavage des mains.**
- **Port de la tenue professionnelle.**
- **Nettoyage et désinfection du plan de travail et du matériel.**

2.2 - Donner la signification du sigle TIAC / 1

Toxi Infection Alimentaire Collective

2.3 - Citer 4 facteurs pouvant contribuer à la survenue d'une TIAC / 2

- **Matières premières contaminées.**
- **Contamination par le personnel.**
- **Contamination par l'équipement.**
- **Erreur dans le processus de préparation.**
- **Délai important entre préparation et consommation.**
- **Rupture de la chaîne du froid.**

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

2.4 - Relier par des flèches les bactéries responsables de TIAC selon la nature des aliments / 1.5

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	

3. Préparation des œufs Chimay

3.1 - Indiquer la cuisson pour les œufs farcis Chimay / 0.5

➤ **Œuf dur**

3.2 - Citer six autres cuissons applicables aux œufs / 3

➤ Œuf cocotte	➤ Œuf frit	À l'appréciation du correcteur
➤ Œuf mollet	➤ Omelette	
➤ Œuf coque	➤ Œuf brouillé ...	

4. Préparation des médaillons de veau Duroc

4.1 - Rappeler la définition d'un fond / 1

➤ **Les fonds sont des préparations culinaires de base, liquides, plus ou moins concentrées et légèrement parfumées. Ils permettent la réalisation de la plupart des sauces et cuissons.**

4.2 - Indiquer la différence entre un fond clair et un fond lié / 1

➤ **On ajoute une liaison au fond clair pour qu'il devienne un fond lié.**

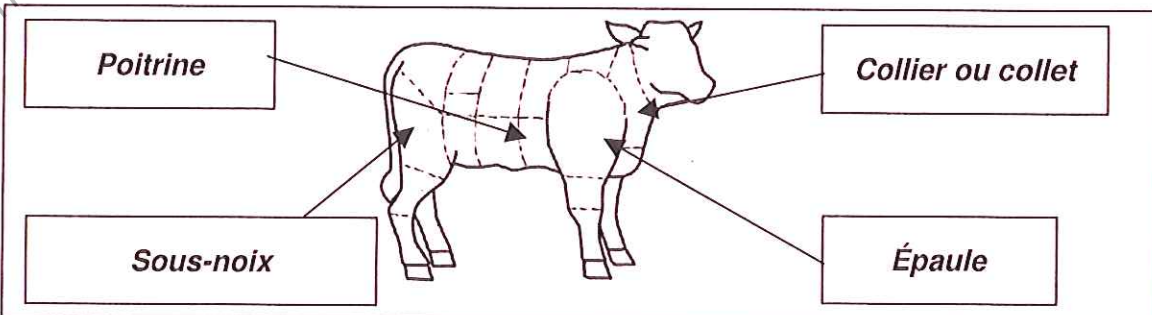
4.3 - Citer deux sauces dérivées d'un fond brun / 1

➤ **Sauce Mère** ➤ **Sauce chasseur**

4.4 - Indiquer un morceau du veau qui peut être utilisé pour la préparation des médaillons / 1

➤ **Filet mignon ou la sous-noix**

4.5 - Compléter le schéma du veau ci-dessous / 2

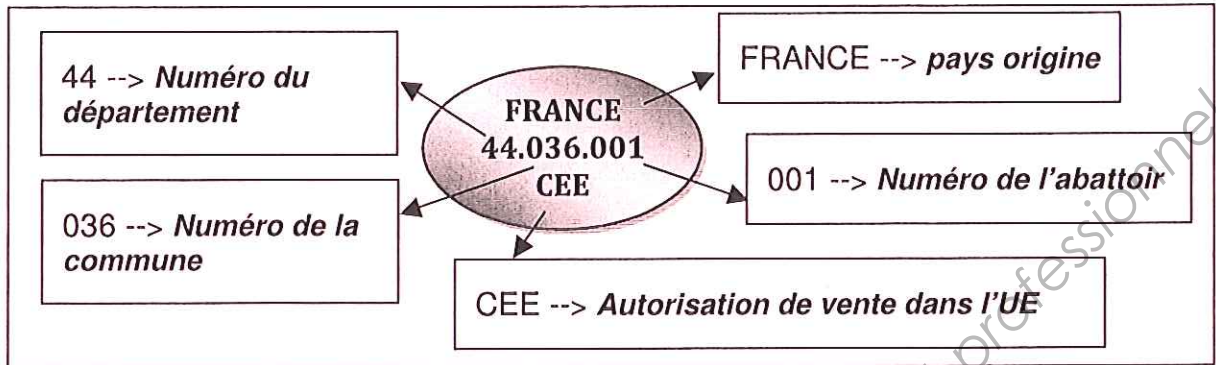


CORRIGÉ NATIONAL	Session 2011	CORRIGÉ
CAP CUISINE		
Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4 page 5/8

4.6 - Expliquer le mot traçabilité / 1

➤ **C'est la procédure qui permet de retrouver l'origine du produit, de la production jusqu'à la consommation.**

4.7 - Indiquer les informations données par l'estampille ci-dessous / 2.5



5. Le menu à 24 €

5.1 - Rappeler la définition de l'émulsion / 1

➤ **Un mélange entre deux éléments a priori non miscibles.**

5.2 - Indiquer pourquoi la mayonnaise est qualifiée de « stable » / 1

➤ **Le mélange ne se décompose pas car il y a un agent émulsifiant.**

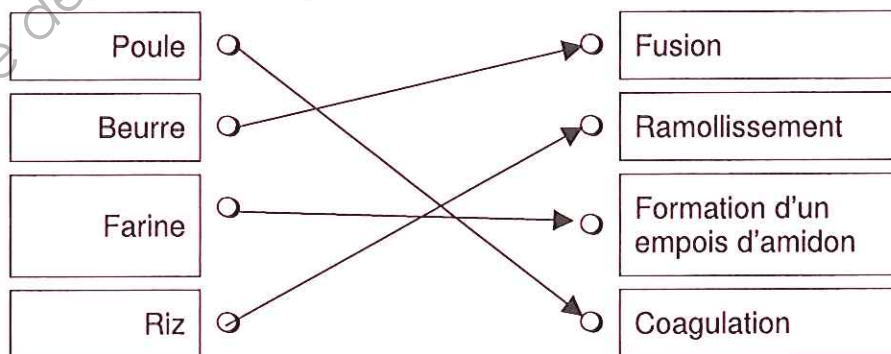
5.3 - Préciser l'ingrédient de la mayonnaise dont provient l'émulsifiant / 0.5

➤ **Jaune d'œuf.**

5.4 - Cocher la nature de cet émulsifiant parmi les propositions suivantes / 0.5

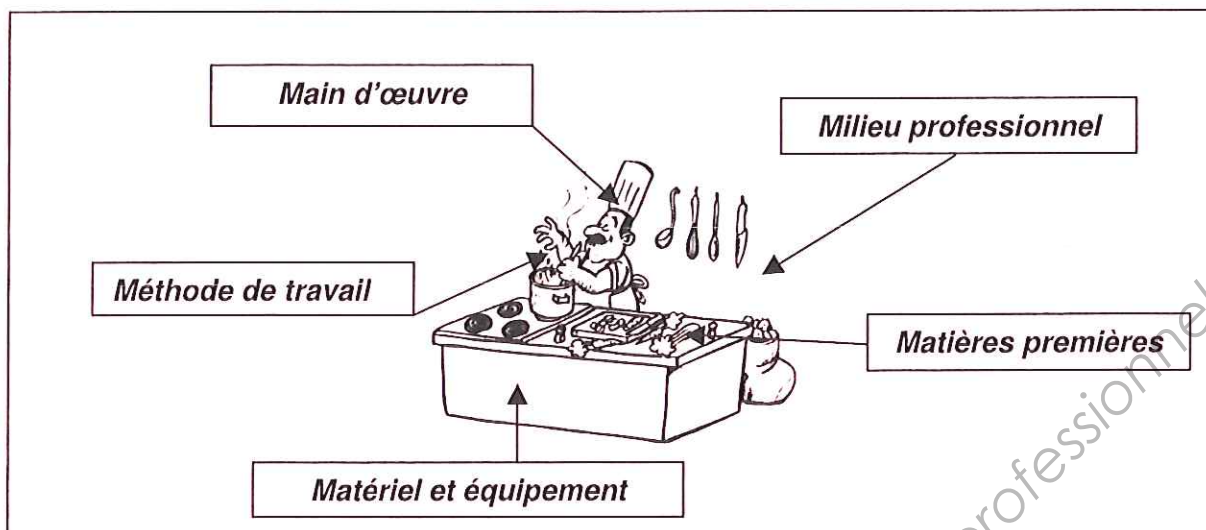
Oligoélément **Lipide** Protide Fibre Glucide

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 / 1



CORRIGÉ NATIONAL	Session 2011	CORRIGÉ	
CAP CUISINE			
Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 6/8

5.6 - Compléter le schéma en citant les « 5 M » / 2.5



5.7 - Préciser deux mesures de prévention des risques professionnels pour deux « M » de votre choix / 2

Matériel et équipement	Mesure de prévention 1 : Matériel en bon état de fonctionnement.	Mesure de prévention 2 : Matériel rangé, arrêt coup de poing...
Milieu professionnel	Mesure de prévention 1 : Bon niveau d'éclairément.	Mesure de prévention 2 : Sol antidérapant.

Accepter toutes réponses logiques.

5.8 - Définir le terme « ovoproduit » / 0.5

➤ **Produit à base d'œufs débarrassés de leur coquille.**

5.9 - Indiquer deux raisons pour lesquelles, l'usage d'ovoproduits est préférable. / 2

- **La coquille est porteuse de germes tels Salmonella.**
- **Ces produits sont souvent pasteurisés, surgelés, stérilisés...**

5.10 - Préciser le rôle d'un tel échantillon / 1

➤ **En cas d'enquête, cet échantillon pourra être testé pour rechercher d'éventuelles causes d'intoxication.**

5.11 - Indiquer le délai de conservation moyen de ce plat-témoin / 1

➤ **5 jours à une semaine.**

CORRIGÉ NATIONAL

Session 2011

CORRIGÉ

CAP CUISINE

Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H30

Coef : 4

page 7/8

6. La main courante

6.1 - Compléter la main-courante avec les prestations vendues pour la table n°5 / 1.

6.2 - Calculer les sous-totaux et totaux pour la table 5 / 1.

6.3 - Compléter la main courante avec les règlements reçus des clients / 1.

La Belle Idée - Main Courante du 31 mai 2011						
	Table 1	Table 2	Table 3	Table 4	Table 5	Total Jour
Menus						
Menu "Belle idée"	42.00		21.00		21.00	84.00
Menu "Rêve Blanc"		24.00	24.00	48.00	24.00	120.00
Sous-total menus	42.00	24.00	45.00	48.00	45.00	204.00
Carte						
Entrées	11.00	5.50	11.00	5.50		33.00
Plats	15.00	14.00		17.00	31.00	77.00
Desserts	13.00		13.00	6.50		32.50
Sous-total carte	39.00	19.50	24.00	29.00	31.00	142.50
Boissons						
Boissons chaudes	4.20		4.20	2.10	5.50	16.00
Apéritifs	6.40	6.40			12.50	25.30
Eaux minérales	2.10		2.10	4.20	6.30	14.70
Vins	16.00		21.00		13.00	50.00
Sous-total Boissons	28.70	6.40	27.30	6.30	37.30	106.00
TOTAL	109.70	49.90	96.30	83.30	113.30	452.50
Espèces	109.70	13.50				123.20
Chèques		36.40			113.30	149.70
Cartes bancaires			96.30	83.30		179.60
Tickets restaurant						0.00

6.4 - Indiquer le chiffre d'affaires pour la journée du 31 mai 2011 pour le restaurant / 0.5

$$\text{Chiffre d'affaires} = 109,70 + 49,90 + 96,30 + 83,30 + 113,30 = 452,50$$

7. Votre contrat de travail

7.1 - Préciser si le contrat écrit est obligatoire ou non, justifier la réponse / 0.5.

Contrat écrit obligatoire : Oui Non

Justification : **Un écrit est obligatoire pour un CDD.**

7.2 - Le recours au Contrat de travail à Durée Déterminée est possible dans trois cas. Préciser ces situations / 1.5

➤ **Remplacement d'un salarié absent.**

➤ **Surcroît temporaire d'activité.**

➤ **Emploi saisonnier.**

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