



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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.

SERIE 1 - Banques de questions		SESSION 2012
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes		page : 2/6

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

Éléments de corrigé :

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

6) Les hamburgers sont conservés en liaison chaude. Expliquer et justifier

Éléments de corrigé :

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

7) Citer les 5 familles de microorganismes :

Éléments de corrigé :

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

8) Définir le terme pathogène :

Éléments de corrigé :

Qui provoque des maladies

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

Éléments de corrigé :

Pour éviter la contamination des aliments

SERIE 1 - Banques de questions		SESSION 2012
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes		page : 3/6

Savoirs associés : Banque de questions en lien avec les préparations des 4 sujets :

S2 SCIENCES DE L'ALIMENTATION

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

Éléments de corrigé :

*lait et crème UHT : produits stérilisés à ultra haute température (120°C pendant 4 secondes)
lieu et température de stockage avant ouverture : magasin 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

Éléments de corrigé :

calcium servant à la consolidation des os et des dents

3) A partir de l'emballage de la macédoine de légumes surgelée (ou autre produit) : repérer les différents constituants alimentaires entrant dans la composition de ce produit
indiquer leur rôle dans l'organisme

Éléments de corrigé :

- Vitamines : bon fonctionnement de l'organisme
- Sels minéraux : idem
- Fibres : bon transit intestinal
- Glucides : énergie musculaire
- Lipides : énergie, construction des cellules (paroi cellulaire)
- Protides : construction
- Eau : élément fonctionnel

4) Vous avez réalisé une salade océane et un hachis Parmentier (ou autres préparations). Repérer les différents groupes d'aliments se trouvant dans ces 2 préparations

Éléments de corrigé :

- VPO : fruits de mer, haché de bœuf
- Matières grasses : beurre, vinaigrette
- Produits laitiers : lait, gruyère râpé
- Fruits et légumes : laitue, sauce tomates
- Féculents : pommes de terre

SERIE 1 - Banques de questions		SESSION 2012
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes		page : 4/6

5) Vous avez utilisé différents produits alimentaires pour la réalisation de vos 2 préparations. Indiquer les différentes formes de commercialisation de ces produits en donnant pour chacun d'eux un avantage et un inconvénient

Eléments de corrigé :

	<i>avantages</i>	<i>inconvénients</i>
<i>Produits frais ou 1^{ère} gamme</i>	<i>Toutes utilisations possibles</i>	<i>Temps de préparation</i>
<i>Produits appertisés ou 2^{ème} gamme</i>	<i>Présents en toute saison</i>	<i>Pas de crudités possibles</i>
<i>Produits surgelés ou 3^{ème} gamme</i>	<i>Rapide d'utilisation</i>	<i>Conservation : pas de recongélation possible</i>
<i>Crudités prêtes à l'emploi sous vide ou 4^{ème} gamme</i>	<i>Pas de risques microbiologiques</i>	<i>Coût</i>
<i>Plats cuisinés sous vide ou 5^{ème} gamme</i>	<i>A juste besoin d'être réchauffé</i>	<i>Coût</i>
<i>Produits déshydratés ou 6^{ème} gamme</i>	<i>Facilité de stockage</i>	<i>Goût modifié</i>

6) Donner la signification du sigle DLC et donner 2 exemples de denrées alimentaires utilisées au cours de cette préparation comportant une DLC :

Eléments de corrigé :

Date limite de consommation. Tranche d'emmental, Steak haché si frais

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

Eléments de corrigé :

Eau : rôle de transport des substances nutritives dans l'organisme. Hydratation de l'organisme.

Vitamines et sels minéraux : Indispensables au bon fonctionnement de l'organisme

Fibre : Faciliter le transit intestinal

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

Eléments de corrigé :

Groupe fruits et légumes

9) Vous avez utilisé une batavia faisant partie des produits de la 1^{ère} gamme. Citer les autres gammes de produits

Eléments de corrigé :

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

SERIE 1 - Banques de questions		SESSION 2012
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes		page : 5/6

Savoirs associés : Banque de questions en lien avec les préparations des 4 sujets :

S3 CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS :

1) Citer les différents accessoires pouvant équiper le batteur mélangeur et donner à chaque fois un exemple d'utilisation

Éléments de corrigé :

- 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 à mettre en œuvre pour les éviter

Éléments de corrigé :

- brûlures (pour éviter : utiliser poignées, porter à 2 les récipients contenant des liquides chauds ne pas utiliser de torchons humides pour manipuler des récipients chauds)

- coupures (pour éviter : taillage uniquement sur planche à découper, être attentif, ne pas mettre couteaux dans bacs de plonge)

- chutes-glissades (pour éviter : port de chaussures de sécurité, éliminer au fur et à mesure liquide sur le sol, éliminer tout encombrement en cuisine)

3) Lors de la réalisation de la tarte thon-tomates (ou autre préparation chaude), indiquer un risque possible. Identifier un moyen de protection collective pour lutter contre ce risque. Indiquer un moyen de protection individuelle pour lutter contre ce risque

Éléments de corrigé :

- risque : brûlure
- protection collective : four à porte froide
- Protection individuelle : utiliser des poignées isolantes

4) Indiquer 2 contrôles qualité à réaliser lors de la préparation et présentation de votre salade océane (ou autre)

Éléments de corrigé :

- Goûter et rectifier éventuellement l'assaisonnement (qualité organoleptique)
- Contrôler la température de la préparation (entre 0 et 4°C) (qualité sanitaire)
- Vérifier la présentation (propreté des assiettes, soin de la présentation ...) (qualité marchande)

SERIE 1 - Banques de questions		SESSION 2012
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes		page : 6/6

5) Vous utilisez la thermoscelleuse pour conditionner une de vos préparations. Décrire cet appareil en nommant 4 éléments principaux :

Éléments de corrigé :

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

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

Éléments de corrigé :

- Le risque de brûlure

7) Nommer un appareil utilisé aujourd'hui, citer 4 organes qui le composent et préciser leurs fonctions :

Éléments de corrigé :

- En fonction de l'appareil cité

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

Éléments de corrigé :

- Risque de brûlure car l'humidité transmet la chaleur

SERIE 2 - Banques de questions		SESSION 2012
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 4 sujets :

S1 MICROBIOLOGIE APPLIQUEE

- 1) Vous avez utilisé des légumes frais : des endives et des carottes.
- Décrire les étapes de nettoyage des légumes frais.

Eléments de corrigé :

- Pour les légumes consommés cuits :
les laver plusieurs fois à l'eau claire froide
- Pour les légumes consommés crus :
Les rincer à l'eau claire froide
Les tremper dans une solution désinfectante (vinaigre blanc). Laisser agir 5 minutes.
Rincer à l'eau claire. Egoutter

- 2) Justifier le stockage de vos préparations froides entre 0 et + 3 °C

Eléments de corrigé :

Le froid ralentit la multiplication des micro-organismes, les aliments se conservent plus longtemps.

- 3) Justifier la décontamination des végétaux lors de la réalisation de la salade de carottes, Expliquer la technique.
Préciser la différence entre la décontamination et le lavage des légumes frais.

Eléments de corrigé :

- Les carottes sont consommées crues
- Rinçage, désinfection, rinçages
- La décontamination permet de tuer les micro-organismes alors que le nettoyage n'élimine que les impuretés

- 4) Lors du dressage des pains bagnat (ou toute autre tâche), les mains peuvent être source de contamination.

- Enoncer deux moments où vous devez effectuer impérativement un lavage des mains en cours de la production
- Nommer la flore existante naturellement sur la peau.

Eléments de corrigé :

- A la prise du poste, après passage au toilette, après manipulation de certaines denrées ou produits...
- Flore résidente

- 5) Vous vous êtes régulièrement lavé les mains au cours de votre travail.

Justifier l'importance du lavage des mains

Définir le terme : flore transitoire

Eléments de corrigé :

- Eliminer les salissures - Eliminer la flore transitoire - Eviter la contamination par les mains.
- la flore transitoire est l'ensemble des MO apporté par les salissures au cours des activités professionnelles.

SERIE 2 - Banques de questions		SESSION 2012
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 4 sujets :

S2 SCIENCES DE L'ALIMENTATION

- 1) Vous utilisez les betteraves rouges conservées sous vide.
- Indiquer à quelle gamme de produit appartiennent les betteraves rouges sous vide.
 - Donner le lieu et la température de stockage des betteraves rouges.

Eléments de corrigé :

- Cinquième gamme pour les betteraves rouges
- Armoire froide positive - 0 à 3°C.

- 2) Relever sur la boîte de fruits au sirop la date de péremption. Préciser s'il s'agit d'une DLC ou d'une DLUO. Justifier

Eléments de corrigé :

DLUO, à consommer de préférence avant le mois/ année

- 3) Vous avez utilisé des fruits et légumes frais
Citer 2 autres formes sous lesquelles on peut trouver les fruits et légumes

Eléments de corrigé :

En conserve (gamme 2), surgelés(gamme 3)...

- 4) Vous avez utilisé des produits appertisés (thon, pesto, abricots au sirop) comportant une D.L.U.O.

- Donner la signification du sigle D.L.U.O. et expliquer le sens de cette mention obligatoire.
- Citer d'autres mentions obligatoires présentes sur une étiquette de produit alimentaire

Eléments de corrigé :

Date limite d'utilisation optimale.

- *Au-delà de cette date, le produit peut être consommé sans danger pour la santé mais avoir perdu certaines qualités organoleptiques*
- *Désignation, liste des ingrédients, masse ou quantités*

- 5) Vous avez utilisé des produits appertisés (thon, pesto, abricots au sirop)

- Nommer la gamme à laquelle appartient des produits appertisés.
- Citer les vérifications à effectuer avant d'utiliser une boîte de conserve.

Eléments du corrigé

- *Deuxième gamme*
- *Vérifier la DLUO, l'intégrité de l'emballage, la boîte déformée ou bombée...*

SERIE 2 - Banques de questions		SESSION 2012
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 :

S3 CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS :

1) Vous utilisez le robot-coupe pour préparer les carottes râpées.

- Nommer la partie de l'appareil coupant ou râpant l'aliment.
- Nommer la partie de l'appareil recevant l'aliment à couper ou à râper.
- Préciser deux précautions à prendre lors de l'entretien de l'appareil.

Eléments de corrigé :

- *Le disque métallique*
- *La goulotte*
- *Débrancher l'appareil avant de le démonter et de le nettoyer. Manipuler les parties tranchantes avec précaution.*

2) Les endives roulées au jambon gratinées sont servies en liaison chaude. Expliquer en quoi consiste la liaison chaude

Eléments de corrigé :

*Conservation et service des préparations à une température de + 63 ° à cœur.
Consommation dans la journée ;*

3) Vous avez utilisé le four. Nommer les différentes parties de cet appareil et expliquer les règles de sécurité à respecter lors de son utilisation.

Eléments de corrigé :

*Porte, panneau de commande, sole, voûte ...
Attention aux brûlures, manipuler avec protection...*

4) La distribution des plats peut se faire en direct ou en différé.

- Définir les deux termes direct et différé.
- Donner la signification du signe PCEA.

Eléments de corrigé :

- *Direct : les plats sont cuisinés et servis sur place.*
- *Différé : - dans l'espace : la consommation se fait dans un lieu différent de la fabrication.
- dans le temps : la consommation se fait plus tard (J+3)*
- *Plat cuisiné élaboré à l'avance.*

SERIE 3 - Banques de questions	SESSION 2012
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes	page : 1/5

Savoirs associés : Banque de questions en lien avec les préparations
des 4 sujets :

S1 MICROBIOLOGIE APPLIQUEE

1) Définir un porteur sain

Eléments de corrigé :

Individu porteur de MO pathogènes mais qui ne présente pas de symptômes de la maladie mais l'individu est contagieux

2) Nommer les précautions à prendre concernant les règles d'hygiène en cuisine

Eléments de corrigé :

Le lavage des mains, le port de masques et de gants, la désinfection des postes

3) Enumérer les étapes du lavage antiseptique des mains

Eléments de corrigé :

*Mouiller les mains et les poignets
Appliquer un savon antiseptique
Frotter pendant 1 à 3 minutes, en insistant entre les doigts et sous les ongles
Rincer les mains les doigts vers les poignets
Sécher avec du papier à usage unique*

4) Justifier l'usage d'un savon antiseptique

Eléments de corrigé :

*Le savon antiseptique permet d'éliminer les micro-organismes.
Le savon antiseptique permet de tuer la flore transitoire et de réduire la flore résidente.*

5) Indiquer la signification de TIAC

Eléments de corrigé :

Toxi Infection Alimentaire Collective

6) Enoncer quatre mesures à respecter pour lutter contre la contamination des aliments.

Eléments de corrigé :

- Lavage des mains (fréquemment)
- Port de la tenue professionnelle complète et propre
- Désinfection des surfaces et du matériel
- Conditionnement rapide des denrées
- Respect de la marche en avant
- Respect des températures de stockage : liaison chaude et liaison froide
- Cuisson suffisante des aliments

SERIE 3 - Banques de questions	SESSION 2012
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes	page : 2/5

7) Citer les conditions réglementaires de refroidissement rapide et de conservation

Eléments de corrigé :

Le refroidissement rapide des denrées c'est la passage de la température à cœur de +63°C à +10°C en moins de 2 heures.

Après refroidissement les denrées sont conservées dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et +3°C.

8) Citer 3 conditions de vie favorables au développement des bactéries

Eléments de corrigé :

- Eau ou humidité
- substances nutritives ou nourriture
- pH neutre
- t° moyennes (entre 10°C et 63°C)

9) Citer 3 mesures d'hygiène que vous avez appliquées pour éviter la multiplication des bactéries lors d'une préparation froide (sandwichs, crudités)

Eléments de corrigé :

- Se laver les mains au départ - décontaminer les légumes – Décontaminer l'emballage des denrées
- Bio nettoyer le plan de travail avant la préparation
- Porter un gant pour répartir les denrées.....

SERIE 3 - Banques de questions	SESSION 2012
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes	page : 3/5

S2 SCIENCES DE L'ALIMENTATION

- 1) Nommer les différentes formes de commercialisation des produits alimentaires utilisés lors de vos préparations culinaires

Eléments de corrigé :

Frais Surgelés Appertisés Déshydratés Sous atmosphère modifiée ou sous vide

- 2) Citer les lieux et les températures de conservation des différents produits utilisés

Eléments de corrigé :

- Frais : armoire froide positive +3 ou +8°C
- Surgelés : armoire froide négative -18°C
- Appertisés : réserve sèche température ambiante +15 à +18°C
- Déshydratés (idem dessus)
- Sous atmosphère modifiée ou sous vide : armoire froide positive +3°C

- 3) Enumérer les constituants alimentaires présents dans les papillotes de saumon :

Eléments de corrigé :

Protide, fibre, lipide

- 4) Repérer les groupes d'aliments absents de cette préparation :

Eléments de corrigé :

Produits laitiers et féculents

- 5) Citer les constituants alimentaires apportés par les panini au poulet ?

Eléments de corrigé :

- Pain : Glucides
- Emmental : protides, calcium, lipides
- Tomates : Fibres, sels minéraux, vitamines

- 6) Citer 2 constituants alimentaires apportés par les produits laitiers et préciser leurs rôles dans l'organisme

Eléments de corrigé :

- Protides : rôle dans la construction des cellules
- Calcium : rôle dans la solidification des os et la croissance
- Eau : rôle fonctionnel, véhicule les constituants alimentaires, hydratation de l'organisme

SERIE 3 - Banques de questions		SESSION 2012
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes		page : 4/5

7) Vous avez utilisé des légumes ou fruits frais. Citer la principale vitamine apportée par ce type d'aliments

Eléments de corrigé :

Vitamine C

8) Enumérer 3 mesures à prendre pour éviter la perte de cette vitamine

- Limiter le temps de trempage
- Préférer la cuisson à la vapeur
- Utiliser des couteaux en acier inoxydable
- Utiliser un couteau économe permettant les épluchures fines

SERIE 3 - Banques de questions	SESSION 2012
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes	page : 5/5

S3 CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS :

- 1) Nommer les trois accessoires du batteur-mélangeur et indiquer leurs rôles en production culinaire

Eléments de corrigé :

- Fouet : battre des mélanges liquides (pâte à crêpe...)
- Palette (feuille) : mélanger des préparations plus épaisses : pâte à biscuit, une farce
- Crochet : réaliser les pâtes sèches (brisée...)

- 2) Nommer le risque principal lié à l'utilisation du batteur mélangeur et citer une mesure de prévention pour limiter ce risque

Eléments de corrigé :

- Blessure, entorse, fracture.
- Ne pas mettre ses mains dans l'appareil en fonctionnement.
- Bien mettre en place l'écran de protection avant son utilisation.

- 3) Définir la fonction d'usage du polycuiseur et citer trois organes qui le composent

Eléments de corrigé :

- Appareil permettant de réaliser différents modes de cuisson : cuire, cuire à la vapeur, rôtir, griller ou remettre en température.
- Thermostat, programmeur, minuterie...

- 4) Citer les risques encourus lors de l'utilisation du polycuiseur ou autres appareils

Eléments de corrigé :

- Risque d'électrocution ou électrisation
- Risque de brûlure thermique si le four est encore chaud

- 5) Citer un risque majeur pour la personne travaillant en cuisine quand le sol est mouillé

Eléments de corrigé :

Risque de chute ou de glissade

- 6) Enoncer deux mesures de prévention afin de diminuer ce risque

Eléments de corrigé :

- Chaussures avec semelles antidérapantes
- Sol antidérapant
- Eliminer l'eau présente sur le sol régulièrement