



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.


Monsieur Barot a pris la gérance d'un restaurant dans la ville de Nancy.  
L'enseigne commerciale est la suivante : Le Pichet d'argent.

**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 deux fiches techniques de fabrication ci-dessous :

☛ **Quiche lorraine** (annexe n°1),

☛ **Contre-filet rôti, jardinière de légumes** (annexe n°2).

 **Compléter les parties grisées**

**Annexe n°1**

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION			
Intitulé		Responsable	Nombre de couverts
<b>QUICHE LORRAINE</b>		<b>PÂTISSIER</b>	<b>8</b>
Matières premières	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<b>Pâte brisée</b>			<ol style="list-style-type: none"> <li>Mettre en place le poste de travail.</li> <li>Confectionner la pâte brisée : <ul style="list-style-type: none"> <li>- tamiser la farine,</li> <li>- ajouter le sel et le beurre en parcelles,</li> <li>- <b>sabler</b></li> <li>- remettre en fontaine,</li> <li>- incorporer le jaune et l'eau,</li> <li>- <b>fraisier</b></li> <li>- réserver.</li> </ul> </li> <li>Préparer la garniture : <ul style="list-style-type: none"> <li>- détailler la poitrine de porc fumée en lardons,</li> <li>- blanchir et sauter le lard.</li> </ul> </li> <li>Foncer les quiches : <ul style="list-style-type: none"> <li>- beurrer les cercles,</li> <li>- <b>abaisser la pâte</b></li> <li>- <b>foncer les cercles</b></li> <li>- chiqueter ou videler les bords,</li> <li>- piquer le fond.</li> </ul> </li> <li>Confectionner l'appareil à crème prise salée.</li> <li>Marquer les quiches en cuisson : <ul style="list-style-type: none"> <li>- répartir les garnitures,</li> <li>- verser l'appareil sur les garnitures,</li> <li>- cuire à four chaud à 180°C,</li> <li>- retirer les cercles 5 mn avant la fin de la cuisson,</li> <li>- terminer la cuisson,</li> <li>- débarrasser sur grille.</li> </ul> </li> <li>Préparer les éléments de décor : <ul style="list-style-type: none"> <li>- laver, équeuter le persil,</li> <li>- clarifier le beurre pour lustrer.</li> </ul> </li> <li>Dresser les quiches.</li> </ol>
- farine	kg	0,250	
- sel	kg	0,005	
- beurre	kg	<b>0,125</b>	
- œuf (jaune)	pièce	1	
- eau	l	0,05	
- farine pour abaisser	kg	0,040	
- beurre pour les cercles	kg	0,010	
<b>Garniture</b>			
- poitrine porc fumée	kg	0,200	
- huile	l	0,02	
- gruyère râpé	kg	<b>0,200</b>	
<b>Appareil à crème prise</b>			
- œufs entiers	pièce	<b>2</b>	
- œufs jaunes	pièce	2	
- lait	l	0,25	
- crème	l	0,25	
<b>Assaisonnement</b>			
- sel fin	kg	PM	
- piment de Cayenne	kg	PM	
- noix de muscade	kg	PM	
<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>		<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>	
Tamis, brosse à farine, plaques et grilles à pâtisserie, coupe-pâte, rouleau à pâtisserie, cercles à tarte, cul de poule		Plats ronds plats Papier gaufré rond	

CAP Cuisine	Code :	Session 2012	Corrigé
ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h30	Coefficient : 4	Page 1/9




FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION				
Intitulé		Responsable	Nombre de couverts	
<b>CONTRE FILET RÔTI, JARDINIÈRE DE LÉGUMES</b>		<b>Rôtisseur</b>	8	
Matières premières	Unité	Quantité	Techniques de réalisation	
<b>Éléments de base</b> - contre-filet non paré - huile	kg l	<b>2,000</b> 0,04	<p>1. Mettre en place le poste de travail.</p> <p>2. <b>Habiller</b> le contre-filet : - parer, dégraisser, dénervé et ficeler.</p> <p>3. Tailler la mirepoix du jus de rôti.</p> <p>4. Préparer la garniture : - éplucher les carottes et les navets, les laver. <b>- tailler en jardinière.</b></p> <p>5. Cuire les légumes de la garniture à l'anglaise : - départ eau bouillante salée sans couvercle, - garder une forte ébullition, - rafraîchir, - égoutter.</p> <p>6. Marquer le contre-filet en cuisson : - assaisonner, - saisir à four très chaud, - ajouter la mirepoix en fin de cuisson.</p> <p>7. Confectionner le jus de rôti : <b>- pincer les sucs,</b> <b>- dégraisser,</b> <b>- déglacer au fond brun clair.</b> - laisser réduire et vérifier l'assaisonnement, - passer au chinois.</p> <p>8. Remettre en température la jardinière de légumes.</p> <p>9. Dresser le contre-filet et la jardinière : - verser un peu de jus dans le fond du plat, - dresser le contre-filet et lustrer au beurre, - disposer un bouquet de cresson à l'extrémité du plat, - dresser la jardinière en dôme dans un légumier, - dresser le reste du jus en saucière.</p>	
<b>Jus de rôti</b> - carottes <b>- oignons</b> - thym, laurier - fond brun clair	kg kg kg l	0,200 0,200 PM 0,40		
<b>Finition</b> - beurre <b>- cresson</b>	kg botte	0,040 1/2		
<b>Garniture</b> - carottes <b>- navets</b> - petits pois écossés surgelés <b>- haricots verts surgelés</b> - beurre	kg kg kg kg kg kg	<b>0,800</b> 0,800 0,200 0,200 0,080		
<b>Assaisonnement</b> - gros sel - sel fin - poivre du moulin	kg kg kg	PM PM PM		
<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>		<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>		
Plaques à débarrasser, planche, chinois, calotte, passoire, plaque à rôtir, russes, sauteuses, poêles...		Plat ovale plat, saucière, dessous de saucière, légumier		



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

### Annexe n°3

#### FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL (16 points)

 Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS	
1 – Quiche Lorraine 2 – Contre-filet rôti, jardinière de légumes	
PROGRESSION	
8h / 14h	<i>Mettre en place le poste de travail.</i>
15	<i>Éplucher et laver les légumes ; tailler la mirepoix pour le jus.</i>
30	<i>Réaliser les pesées de la pâte et confectionner la pâte brisée. Laisser reposer en chambre froide.</i>
45	
9h / 15h	<i>Habiller le contre-filet.</i>
15	<i>Préparer les garnitures pour les quiches : lardons sautés et gruyère râpé.</i>
30	<i>Abaissier, foncer et chiquer les tartes.</i>
45	<i>Confectionner l'appareil à crème prise salée.</i>
10h / 16h	<i>Répartir les garnitures dans les fonds de tarte, rajouter l'appareil et cuire les tartes au four. Débarrasser sur grille après cuisson.</i>
15	<i>Tailler la jardinière de carottes et de navets. Préparer le cresson.</i>
30	<i>Cuire les différents légumes de la jardinière séparément à l'anglaise.</i>
45	
11h / 17h	<i>Marquer le contre-filet à four très chaud : rôti. Rajouter la mirepoix en fin de cuisson.</i>
15	<i>Garder la quiche en enceinte chaude (étuve).</i>
30	<i>Réaliser le jus de rôti par déglacage de la plaque.</i>
45	<i>Remettre en température la jardinière de légumes.</i>
12h / 18h	<i>Dresser et envoyer la quiche lorraine.</i>
15	<i>Dresser et envoyer le contre-filet.</i>
30	<i>Nettoyer et ranger le poste de travail.</i>

Service :

Observations :



## 2<sup>ème</sup> partie : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise et de son environnement

### 2.1 - Découverte de l'entreprise

2.1.1 - Préciser la raison sociale de l'établissement. (0,25 pt)

**Le Pichet D'Argent.**

2.1.2 - Indiquer le siège social de l'entreprise. (0,25 pt)

**1 place de la cathédrale 54000 Nancy.**

2.1.3 - Relever la forme juridique du restaurant. Préciser la signification du sigle. (0,5 pt)

**SARL : Société à Responsabilité Limitée).**

2.1.4 - Préciser le lieu où Monsieur Barot s'est adressé pour obtenir son numéro de RCS. (0,5 pt)

**Il s'est adressé à la chambre de commerce de Nancy.**

2.1.5 - Donner la signification de la lettre B dans le numéro de RCS. (0,5 pt)

**Elle signifie qu'il s'agit d'une société.**

2.1.6 - Citer l'organisme qui attribue le code N.A.F. et indiquer son utilité. (0,5 pt)

**Le code NAF est attribué par l'INSEE et sert à préciser l'activité principale de l'entreprise.**

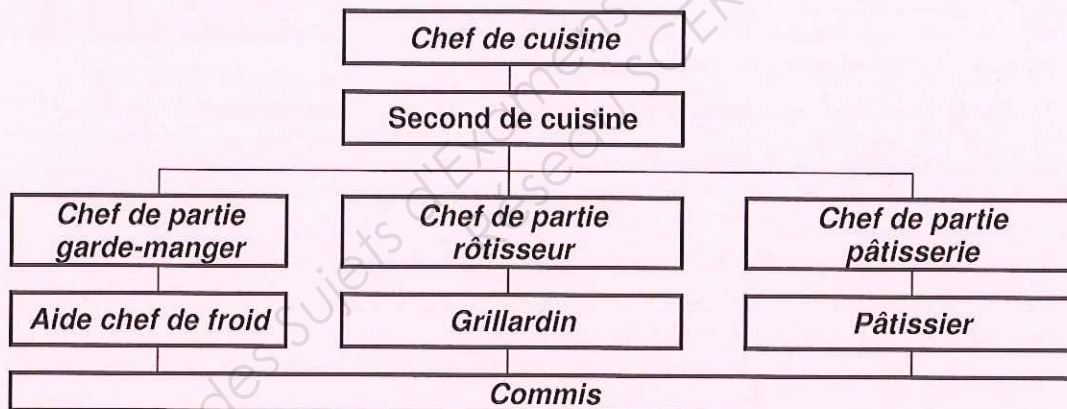
2.1.7 - Préciser le nom du groupe qui compose l'ensemble du personnel de cuisine. (0,25 pt)

**La brigade**

2.1.8 - Indiquer le nom du poste occupé par Alain. (0,5 pt)

**Le communalard.**

2.1.9 - Compléter l'organigramme ci-dessous avec les membres de l'équipe de cuisine (Chef de cuisine, pâtissier, chef de partie garde-manger, second, grillardin, chef de partie pâtisserie, aide chef de froid, commis). (2,25 pts)



### 2.2 – Préparation de la quiche lorraine

2.2.1 - Retrouver la pâte utilisée dans les plats proposés par le Pichet d'argent. (1,5 pt)

Plats

Pâtes

Médaille de veau en croûte feuilletée	<input type="radio"/>	—	<input type="radio"/>	Pâte feuilletée
Tarte lorraine aux mirabelles	<input type="radio"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	Pâte à crêpes
Aumônières aux écrevisses	<input type="radio"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	Pâte à génoise
Beignets de banane	<input type="radio"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	Pâte à choux
Pommes dauphines	<input type="radio"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	Pâte à frire
Entremets mangue passion	<input type="radio"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	Pâte brisée



2.2.2. - Indiquer le groupe alimentaire des différentes denrées alimentaires utilisées pour la réalisation des quiches lorraines. (1,5 pt)

<i>Aliments</i>		<i>Groupes alimentaires</i>
Poitrine fumée	→	<b>Viande œufs poisson</b>
Lait	→	<b>Produits laitiers</b>
Jambon blanc	→	<b>Viande œufs poisson</b>
Œufs	→	<b>Viande œufs poisson</b>
Farine	→	<b>Féculents</b>
Beurre	→	<b>Matières grasses</b>

2.2.3 - Citer deux conséquences sur la santé d'une consommation excessive de graisses. (1 pt)  
 → **Obésité**  
 → **Maladies cardio-vasculaires.**

### 2.3 – Préparations préliminaires

2.3.1 - Indiquer les informations données par cette estampille. (1 pt)

<b>R</b>	→	<b>Conformation « bonne »</b>
<b>3</b>	→	<b>État d'engraissement « couvert ».</b>

2.3.2 Préciser le type de marinade correspondant aux techniques de fabrication présentées et des ingrédients utilisés. (1,5 pt)

<i>Technique de fabrication</i>	<i>Composition</i>	<i>Type</i>
1 Réaliser les préparations préliminaires : - tailler les légumes en mirepoix, - réunir dans un bahut, - ajouter la viande et l'huile. 2 Réserver en enceinte réfrigérée.	- oignons, carottes, céleri branche, - ail, échalote, bouquet garni, - vin rouge ou vin blanc, - cognac, vinaigre de vin, - huile.	→ <b>Marinade crue</b>
1 Réaliser les préparations préliminaires : tailler les légumes en mirepoix. 2 Sauter la garniture aromatique, déglacer et cuire à petite ébullition 15 minutes. 3 Débarrasser, refroidir, disposer la viande à l'intérieur.	- oignons, carottes, céleri branche, - ail, échalote, bouquet garni, - vin rouge ou vin blanc, - cognac, vinaigre de vin, - huile.	→ <b>Marinade cuite.</b>
1 Réunir dans une plaque à débarrasser tous les ingrédients. 2 Mariner les ingrédients.	- huile d'arachide, - jus de citron, - thym, laurier, épices.	→ <b>Marinade instantanée</b>

2.3.3. Définir les taillages suivants présentés ci-dessous. (1 pt)

Bâtonnets de légumes de 3 à 4 cm de long et de 5 mm de section.	→	<b>Jardinière</b>
Fins filaments de 4 à 7 cm de long et de 1 à 2 mm d'épaisseur.	→	<b>Julienne</b>
Petits dés de 1 à 2 mm de section.	→	<b>Brunoise</b>
Carrés, triangles, losanges de 1 cm de côté, 1 à 2 mm d'épaisseur.	→	<b>Paysanne</b>

## 2.4 – Réception de marchandises

2.4.1. Indiquer deux contrôles à effectuer lors de la réception des marchandises. (1 pt)  
**Température - Poids/quantité – DLUO/DLC – État de l'emballage - Étiquetage**

2.4.2. Préciser pour les produits ci-dessous, le mode conservation, l'effet sur les micro-organismes ainsi que la température de conservation (emballages fermés). (3 pts)

Denrées alimentaires	Mode de conservation	Effet sur les micro-organismes	Température de conservation (emballages fermés)
Jambon blanc cuit	<b>Réfrigération</b>	Ralentissement de la reproduction des micro-organismes	<b>+ 4 °C</b>
Lait demi-écrémé	<b>Stérilisation</b>	<b>Destruction totale</b>	15 à 20 °C
Pâte brisée surgelée	surgélation	<b>Arrêt total de la reproduction</b>	<b>Inférieure ou égale à - 18 °C</b>

2.4.3. Sur l'étiquette du jambon blanc, vous pouvez lire (1 pt)







- Une DLC  
 Une DLUO

2.4.4. Préciser les différents éléments concernant le stockage du poisson. (0,75 pt)

Lieu de stockage	→	<b>Chambre froide spécifique (avec écoulement)</b>
Température de stockage	→	<b>02 °C</b>
Précaution de stockage	→	<b>Sur glace pilée (isolé de la glace)</b>



2.4.5. Retrouver le nom des différents poissons reçus et préciser leurs origines. (3 pts)

	Poissons	Origine
	→ <b>Maquereau</b>	<input checked="" type="checkbox"/> poisson d'eau de mer <input type="checkbox"/> poisson d'eau douce
	→ <b>Lotte (baudroie)</b>	<input checked="" type="checkbox"/> poisson d'eau de mer <input type="checkbox"/> poisson d'eau douce
	→ <b>Brochet</b>	<input type="checkbox"/> poisson d'eau de mer <input checked="" type="checkbox"/> poisson d'eau douce
	→ <b>Turbot</b>	<input checked="" type="checkbox"/> poisson d'eau de mer <input type="checkbox"/> poisson d'eau douce
	→ <b>Carpe</b>	<input type="checkbox"/> poisson d'eau de mer <input checked="" type="checkbox"/> poisson d'eau douce
	→ <b>Sandre</b>	<input type="checkbox"/> poisson d'eau de mer <input checked="" type="checkbox"/> poisson d'eau douce

2.4.6. Les valeurs données sont T.T.C. Rappeler la signification de ce sigle. (0,25 pt)

→ **Toutes Taxes Comprises**

2.4.7. Indiquer la quantité de lait entier en stock au 01/06. (0,50 pt)

→ **Il y a 8 litres en stock**

2.4.8. Donner le calcul qui vous permet d'obtenir la valeur totale du BOF / CRÈMES au 01/06. (0,5 pt)

→ **5,48 + 6,04 + 25,36 = 36,88 €**

2.4.9. Déterminer le nouveau stock en valeur et en quantité si vous utilisez 10 plaquettes de « Beurre doux ». (1 pt)

→ **476,96 - (10 \* 5,42) = 422,76 € pour 78 plaquettes.**

## 2.5 – Élaboration du dessert du jour

2.5.1. Indiquer les ingrédients à préparer et préciser les quantités nécessaires sur une base d'un litre de lait. (3 pts)

Ingrédients	Unités	Quantités
• Lait	litre	1
• Œufs	pièce	8
• Sucre semoule	kg	0,250
• Vanille gousse	pièce	1/2



2.5.2. Indiquer le micro-organisme pathogène transmis par la coquille des œufs (cocher la bonne réponse). (1 pt)

- bacille botulique
- staphylocoque
- salmonelle
- listeria

2.5.3. Définir le terme pathogène. (1 pt)

→ **Qui peut rendre malade.**

2.5.4 Rappeler la raison pour laquelle un aliment décongelé ne doit jamais être recongelé. (1 pt)

→ **Rupture de la chaîne du froid et reprise de la reproduction des micro-organismes....**

## 2.6 – Entretien des locaux

2.6.1. Indiquer le dispositif de régulation de cet appareil. (1 pt)

→ **Thermostat.**

2.6.2. Donner l'objectif des trois points de nettoyage de l'armoire frigorifique. (3 pts)

Objectif

- |                             |   |  |
|-----------------------------|---|--|
| • Pré-nettoyage             | → | <b>Retirer les salissures les plus importantes.</b>                                      |
| • Nettoyage et désinfection | → | <b>Éliminer les salissures et détruire les micro-organismes.</b>                         |
| • Rinçage                   | → | <b>Éliminer le produit lessiviel chargé des salissures et des micro-organismes tués.</b> |

2.6.3. Préciser les risques encourus lors de l'utilisation d'un appareil électrique. (3 réponses attendues). (1,5 pt)

→ **Incendie**

→ **Court-circuit**

→ **Électrocution - Électrisation**

2.6.4. Indiquer la signification des pictogrammes observés. (1,5 pt)

Pictogrammes

Signification

Produits concernés



**Toxique**

Raticides et insecticides



**Corrosif**

Déboucheur d'évier contenant de la soude caustique



**Inflammable**

Alcool à brûler

## 2.7 – Contrat de travail

2.7.1. Indiquer le type de contrat de travail proposé par Monsieur Barot. Justifier votre réponse. (0,5 pt)

→ **Il s'agit d'un contrat à durée indéterminée : pas de date de fin.**

2.7.2 Préciser le montant de votre salaire mensuel de base. (0,25 pt)

→ **1 400 € brut**

2.7.3 Des avantages en nature vous seront également attribués. Rappeler le principe des avantages en nature et préciser un exemple d'avantage en nature pouvant être attribué à un cuisinier. (0,5 pt)

**Ce sont des biens ou services fournis par l'employeur à ses salariés, sans contrepartie financière ou contre une participation du salarié inférieure à leur valeur réelle**

Exemple : **repas, logement...**

2.7.4 Indiquer le rôle de la période d'essai pour les deux parties au contrat. (0,5 pt)

Pour le Pichet d'argent



**Évaluer les capacités du salarié et vérifier qu'il convient au poste occupé.**

Pour vous



**Vérifier si l'emploi correspond à vos attentes.**

2.7.5 Préciser la durée maximale de votre période d'essai. (0,25 pt)

→ **2 mois (2 x 1 mois)**

2.7.6. Rappeler le rôle d'une convention collective. (0,25 pt)

→ **La convention collective permet d'accorder aux salariés des branches et secteurs concernés des dispositions plus favorables que la loi.**

2.7.7. Préciser si des congés sont accordés en cas de mariage Si oui, indiquer combien de jours. (0,25 pt)

→ Congés accordés :  oui  non

→ Nombre de jours : **4 jours**

2.7.8. Indiquer si ces journées seront rémunérées. Justifier la réponse. (0,25 pt)

oui  non

→ Justification : **oui, car elles sont accordées par la convention collective sans réduction de rémunérations.**

2.7.9. Indiquer si l'éloignement de la manifestation a une incidence sur la durée de votre congé. Justifier la réponse. (0,25 pt)

→ Incidence :  oui  non

→ Justification : **le salarié peut bénéficier d'une journée supplémentaire pris ou non sur les congés.**

2.7.10. Si des jours supplémentaires vous sont accordés, préciser si ceux-ci seront rémunérés. Justifier la réponse. (0,25 pt)

→ Rémunération :  oui  non

→ Justification : **la convention collective stipule que cette journée supplémentaire n'est pas rémunérée.**





## BARÈME LE PICHET D'ARGENT

1 <sup>ère</sup> partie : Approvisionnement et organisation de la production culinaire	
1.1 Fiches techniques de fabrication	/24
1.2 Fiche d'organisation des tâches	/16
<b>TOTAL 1<sup>ère</sup> partie</b>	<b>/40</b>
2 <sup>ème</sup> partie : Technologie - Sciences appliquées - Connaissance de l'entreprise	
TECHNOLOGIE CULINAIRE	
Question 2.1.7	0.25
Question 2.1.8	0.25
Question 2.1.9	2.25
Question 2.2.1	1.5
Question 2.2.2	1.5
Question 2.3.1	1
Question 2.3.2	1.5
Question 2.3.3	1
Question 2.4.4	0.75
Question 2.4.5	3
Question 2.5.1	3
<b>NOTE PARTIE TECHNOLOGIE CULINAIRE</b>	<b>/16</b>
SCIENCES APPLIQUÉES	
Question 2.2.3	1
Question 2.4.1	1
Question 2.4.2	3
Question 2.4.3	1
Question 2.5.2	1
Question 2.5.3	1
Question 2.5.4	1
Question 2.6.1	1
Question 2.6.2	3
Question 2.6.3	1.5
Question 2.6.4	1.5
<b>NOTE PARTIE SCIENCES APPLIQUÉES</b>	<b>/16</b>
CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	
Question 2.7.1	0.5
Question 2.7.2	0.25
Question 2.7.3	0.5
Question 2.7.4	0.5
Question 2.7.5	0.25
Question 2.7.6	0.25
Question 2.7.7	0.25
Question 2.7.8	0.25
Question 2.7.9	0.25
Question 2.7.10	0.25
Question 2.1.1	0.25
Question 2.1.2	0.25
Question 2.1.3	0.5
Question 2.1.4	0.5
Question 2.1.5	0.5
Question 2.1.6	0.25
Question 2.4.6	0.5
Question 2.4.7	0.5
Question 2.4.8	0.5
Question 2.4.9	1
<b>NOTE PARTIE CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE</b>	<b>/8</b>
<b>TOTAL 2<sup>ème</sup> PARTIE</b>	<b>/40</b>
<b>TOTAL GENERAL (1<sup>ère</sup> + 2<sup>ème</sup> partie)</b>	<b>/80</b>
<b>NOTE EP1 (arrondir au demi-point supérieur)</b>	<b>/20</b>

SESSION 2012	BARÈME	Page 1 / 1
<b>CAP CUISINE</b>		
Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire		



