



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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.

<b>EP1 - Banques de questions toutes séries</b>	<b>SESSION 2014</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	<b>Durée : 3 H Coefficient : 6</b>
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes	page : 1/10

Savoirs associés : Banque de questions en lien avec les préparations de toutes les séries

**S1 MICROBIOLOGIE APPLIQUEE**

N°	Question + éléments de corrigé
1	<p>Indiquer 2 grandes familles (ou catégories) de micro-organismes que l'on peut rencontrer dans des plats contaminés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bactéries</li> <li>- Champignons microscopiques</li> <li>- Virus</li> </ul>
2	<p>Citer deux bactéries pouvant contaminer les .... (préciser selon production).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salmonelle</li> <li>- Staphylocoque ...</li> </ul>
3	<p>Indiquer la signification de TIAC.</p> <p><i>Toxi-Infection Alimentaire Collective</i></p>
4	<p>Préciser pourquoi les aliments d'origine animale (exemple : steak, chorizo, œufs) sont qualifiés « d'aliment à risque » d'un point de vue microbiologique.</p> <p><i>Les aliments d'origine animale constituent un milieu nutritif composé essentiellement de protéines favorables au développement des MO</i></p>
5	<p>Citer 3 mesures d'hygiène que vous avez appliquées pour éviter la multiplication des bactéries lors de votre préparation (à préciser selon production).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se laver les mains en début de préparation</li> <li>- Décontaminer les végétaux</li> <li>- Décontaminer les emballages</li> <li>- Bionettoyer le plan de travail</li> <li>- Porter des gants lors de l'assemblage</li> </ul>
6	<p>Justifier le port des gants à usage unique lors de la préparation de .....</p> <p>(préciser selon production).</p> <p><i>Le port des gants est conseillé lors de la réalisation de préparations froides et de toute manipulation de denrées ne subissant pas de cuisson pour éviter tout risque de contamination manuportée</i></p>

7	<p><b>Citer les différents éléments de la tenue professionnelle que vous portez et indiquer le rôle de chacun de ces éléments.</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Eléments de la tenue</th> <th>Rôle</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Charlotte jetable</td> <td>Hygiène : Pour retenir les pellicules et les cheveux qui contiennent des MO</td> </tr> <tr> <td>Veste, pantalon, tablier</td> <td>Hygiène : protéger l'APR des projections Protéger les aliments des micro-organismes provenant de l'APR</td> </tr> <tr> <td>Chaussures antidérapantes</td> <td>Hygiène : Eviter l'apport de MO venant de l'extérieur Eviter les glissades</td> </tr> </tbody> </table>	Eléments de la tenue	Rôle	Charlotte jetable	Hygiène : Pour retenir les pellicules et les cheveux qui contiennent des MO	Veste, pantalon, tablier	Hygiène : protéger l'APR des projections Protéger les aliments des micro-organismes provenant de l'APR	Chaussures antidérapantes	Hygiène : Eviter l'apport de MO venant de l'extérieur Eviter les glissades
	Eléments de la tenue	Rôle							
	Charlotte jetable	Hygiène : Pour retenir les pellicules et les cheveux qui contiennent des MO							
	Veste, pantalon, tablier	Hygiène : protéger l'APR des projections Protéger les aliments des micro-organismes provenant de l'APR							
Chaussures antidérapantes	Hygiène : Eviter l'apport de MO venant de l'extérieur Eviter les glissades								
8	<p><b>Indiquer 3 mesures à respecter pour éviter la contamination des aliments en cuisine.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavage fréquent des mains en cours de travail</li> <li>- Bionettoyage des plans de travail entre 2 tâches salissantes et au début du travail</li> <li>- Respect de la marche en avant</li> <li>- Port de la tenue complète, propre, repassée</li> <li>- Respect des températures de stockage</li> </ul>								
9	<p><b>Expliquer et justifier le mode opératoire de la décontamination des légumes.</b></p> <p><i>Principe:Après avoir lavé les légumes, les faire tremper dans de l'eau additionnée d'eau de javel diluée ou de vinaigre blanc, laisser agir 5 mn , rincer puis égoutter</i></p> <p><i>justification : permet de tuer les MO et d'éliminer les impuretés des légumes (terre, sable)</i></p>								
10	<p><b>Citer l'action du froid sur le développement des micro-organismes.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Froid négatif =&gt; multiplication arrêtée</li> <li>- Froid positif =&gt; multiplication ralentie</li> </ul>								
11	<p><b>Indiquer la température de l'enceinte du congélateur où sont stockés les..... (à préciser selon production).</b></p> <p>- 18°C</p>								
12	<p><b>Préciser l'effet du froid négatif sur les microorganismes lors du stockage des produits surgelés.</b></p> <p><i>Arrêt du développement des microorganismes</i></p>								
13	<p><b>Indiquer et justifier s'il est possible de recongeler des aliments décongelés.</b></p> <p><i>Non- les microorganismes vont se développer et se multiplier dès que l'aliment sera de nouveau à température ambiante.</i></p>								
14	<p><b>Expliquer et justifier le principe de la liaison froide.</b></p> <p><i>Les préparations chaudes sont refroidies rapidement pour passer de +63°C à +10°C en moins de 2 heures (zone à risque pour la multiplication des MO réduite au maximum) grâce à une cellule de refroidissement. Les préparations sont ensuite maintenues en chambre froide à +3°C jusqu'au service car le froid permet de ralentir le développement des micro-organismes.</i></p>								

15	<p><b>Indiquer l'action de la cuisson sur les micro-organismes.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Destruction de tous les MO à partir de +120°C</li><li>- Destruction des MO pathogènes à partir de +63°C</li></ul>
16	<p><b>Expliquer et justifier le principe de la liaison chaude.</b></p> <p><i>Les préparations sont maintenues à une température supérieure ou égale à +63°C depuis la production jusqu'à la remise au con sommateur (au-delà de +63°C, les MO pathogènes sont inactifs)</i></p>
17	<p><b>Préciser la température à laquelle on doit maintenir un plat en liaison chaude avant la distribution et justifier votre réponse.</b></p> <p><i>Le plat doit être maintenu à +63°C à cœur jusqu'au service car la plupart des MO pathogènes ne se développent plus à cette température.</i></p>
18	<p><b>Pour réaliser certaines de vos préparations, vous utilisez du lait UHT. Donner la signification du sigle UHT.</b></p> <p><i>Ultra haute température</i></p>
19	<p><b>Indiquer les effets d'un tel traitement sur la conservation du lait.</b></p> <p><i>Il s'agit d'un traitement thermique pendant quelques secondes. Le lait est stérilisé, il ne contient plus de micro-organismes. Il se conserve plusieurs mois à température ambiante</i></p>
20	<p><b>Après ouverture, indiquer les conditions de conservation d'un lait UHT.</b></p> <p><i>La date d'ouverture est notée, il est conservé en chambre froide positive. Il doit être utilisé dans les 3 jours.</i></p>
21	<p><b>Citer 2 moyens de conservation qui limitent le développement des micro-organismes.</b></p> <p><i>La déshydratation (lyophilisation), surgélation, réfrigération, sous vide .....</i></p>
22	<p><b>Indiquer la réglementation concernant le refroidissement rapide des PCEA.</b></p> <p><i>De +63°C à +10°C en moins de 2H00.</i></p>

**S2 SCIENCES DE L'ALIMENTATION**

N°	Question + éléments de corrigé												
1	<p>Citer 4 mentions obligatoires figurant sur l'emballage utilisé pour la préparation.</p> <p><i>Dénomination commerciale, date de péremption, poids, nom ou raison sociale du fabricant, liste des ingrédients, lieu d'origine, indication du lot, marque de salubrité, estampille sanitaire, conditions de stockage...</i></p>												
2	<p>Donner la signification de la mention DLUO et citer sur quels types de produits alimentaires elle figure.</p> <p><i>DLUO : Date Limite d'Utilisation Optimale Elle figure sur les produits stables (produits d'épicerie, surgelés.....)</i></p>												
3	<p>Citer 2 aliments utilisés pour votre préparation qui ont une DLUO.</p> <p><i>Les plaques de lasagnes, le poisson surgelés, le lait UHT, les épinards appertisés...</i></p>												
4	<p>Nommer les formes de commercialisation d'un produit utilisé pour votre préparation, préciser la gamme, le lieu et la température de stockage.</p> <p><i>- Produits frais : 1<sup>ère</sup> gamme à stocker en armoire froide positive .température entre 0 et +6°C - Appertisés ou stérilisés : 2<sup>ème</sup> gamme à stocker en réserve sèche à température ambiante. .....</i></p>												
5	<p>Citer les lieux de stockage et la température de stockage des produits suivants (choisir 3 produits à préciser selon production)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Lieux de stockage</th> <th>Température de stockage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Produits frais :</i></td> <td><i>Armoire froide positive</i></td> <td><i>+0° à + 6°C</i></td> </tr> <tr> <td><i>Produits surgelés :</i></td> <td><i>Armoire froide négative</i></td> <td><i>&lt; - 18°C</i></td> </tr> <tr> <td><i>Produits appertisés : olives noires.....</i></td> <td><i>Réserve sèche ou magasin</i></td> <td><i>T° ambiante</i></td> </tr> </tbody> </table>		Lieux de stockage	Température de stockage	<i>Produits frais :</i>	<i>Armoire froide positive</i>	<i>+0° à + 6°C</i>	<i>Produits surgelés :</i>	<i>Armoire froide négative</i>	<i>&lt; - 18°C</i>	<i>Produits appertisés : olives noires.....</i>	<i>Réserve sèche ou magasin</i>	<i>T° ambiante</i>
	Lieux de stockage	Température de stockage											
<i>Produits frais :</i>	<i>Armoire froide positive</i>	<i>+0° à + 6°C</i>											
<i>Produits surgelés :</i>	<i>Armoire froide négative</i>	<i>&lt; - 18°C</i>											
<i>Produits appertisés : olives noires.....</i>	<i>Réserve sèche ou magasin</i>	<i>T° ambiante</i>											

6	<p><b>Vous utilisez des produits sous-vide. Nommer la gamme des produits conditionnés sous-vide.</b></p> <p><i>Il s'agit de produits de 5<sup>ème</sup> gamme (plats cuisinés, plats cuits) ou de 4<sup>ème</sup> gamme (fruits, légumes crus prêt à l'emploi)</i></p>
7	<p><b>Nommer les formes de commercialisation des fruits et des légumes utilisées pour vos préparations, préciser le lieu et la température de stockage.</b></p> <p><i>- Produits frais : 1<sup>ère</sup> gamme à stocker en armoire froide positive .température entre 0 et 6°C</i>  <i>- Appertisés ou stérilisés : 2<sup>ème</sup> gamme à stocker en réserve sèche à température ambiante.</i>  <i>- Fruits et légumes crus sous atmosphère modifiée : 4<sup>ème</sup> gamme à stocker en chambre froide positive température entre 0 et 6°C.</i></p>
8	<p><b>Lors de la réception de produits appertisés, énoncer 2 raisons qui pourraient vous faire refuser la livraison.</b></p> <p><i>- Boite rouillée</i>  <i>- Boite bombée</i>  <i>- Boite cabossée</i>  <i>- Conditionnement carton ou étiquetage détérioré</i>  <i>- DLUO dépassée</i></p>
9	<p><b>Lister les différents aliments présents dans la préparation (à préciser selon production) et préciser le groupe alimentaire auquel ils appartiennent.</b></p> <p><i>- Légumes cuits</i>  <i>- Légumes crus</i>  <i>- VPO</i>  <i>- Corps gras</i>  <i>- Féculents .....</i></p>
10	<p><b>Vous utilisez des abricots en boîte : Indiquer à quel groupe d'aliments ils appartiennent.</b></p> <p><i>Les fruits et légumes</i></p>
11	<p><b>Préciser le groupe auquel appartient un aliment (au choix du jury).</b></p>
12	<p><b>Proposer 3 autres aliments appartenant à ce groupe.</b></p>
13	<p><b>Citer l'origine d'un aliment (au choix du jury).</b></p>
14	<p><b>Citer le rôle principal des protides.</b></p> <p><i>Bâtisseur / Constructeur / Plastique</i></p>
15	<p><b>Citer le constituant alimentaire principal d'un aliment (au choix du jury).</b></p>

16	<p><b>Définir un repas équilibré.</b></p> <p><i>Repas avec présence de tous les groupes d'aliments :</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Viande, poisson, œufs</li><li>- Produits laitiers</li><li>- Fruits et légumes crus - fruits et légumes cuits</li><li>- Féculents, pain, céréales, pommes de terre, légumes secs</li><li>- Produits sucrés (en petite quantité)</li><li>- Matières grasses (en petite quantité)</li><li>- Boisson</li></ul>
17	<p><b>Indiquer les caractéristiques des produits semi-élaborés utilisés lors de vos préparations.</b></p> <p><i>C'est un produit alimentaire intermédiaire ayant subi un début de préparation avant sa commercialisation..</i></p> <p><i>Ces produits sont faciles d'utilisation, permettent un gain de temps réduisent la charge de travail de l'opérateur, garantissent une qualité sanitaire ....</i></p>
18	<p><b>Citer 2 organes des sens qui sont stimulés quand vous goûtez votre préparation.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La langue est stimulée : (le goût)</li><li>- Le nez (odorat)</li><li>- L'oreille (ouïe)</li></ul>

**S3 CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS**

N°	Question + éléments de corrigé						
1	<p>Citer 2 causes possibles de chutes en cuisine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sol mouillé, glissant</li> <li>- Déchets au sol (ex : épluchures)</li> <li>- Encombrement des allées de passage</li> </ul>						
2	<p>Pour chaque cause de chute citée, donner des moyens de prévention.</p> <table border="1" data-bbox="451 786 1401 1016"> <tbody> <tr> <td data-bbox="451 786 831 882">Sol glissant</td> <td data-bbox="831 786 1401 882">Sol doit être antidérapant, porter des chaussures antidérapantes Bien racler le sol</td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 882 831 949">Déchets au sol</td> <td data-bbox="831 882 1401 949">Nettoyage du sol sans attendre</td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 949 831 1016">Encombrement</td> <td data-bbox="831 949 1401 1016">Eviter le matériel qui gêne le passage, s'organiser en regroupant sur un chariot</td> </tr> </tbody> </table>	Sol glissant	Sol doit être antidérapant, porter des chaussures antidérapantes Bien racler le sol	Déchets au sol	Nettoyage du sol sans attendre	Encombrement	Eviter le matériel qui gêne le passage, s'organiser en regroupant sur un chariot
Sol glissant	Sol doit être antidérapant, porter des chaussures antidérapantes Bien racler le sol						
Déchets au sol	Nettoyage du sol sans attendre						
Encombrement	Eviter le matériel qui gêne le passage, s'organiser en regroupant sur un chariot						
3	<p>Indiquer la marche à suivre lors d'une brûlure due à une petite projection d'huile chaude sur la main</p> <p><i>Placer sous un filet d'eau pendant 10 minutes.</i></p>						
4	<p>Indiquer deux mesures de prévention pour éviter de se brûler lors de votre préparation.</p>						
5	<p>Indiquer la conduite à tenir lors de la chute d'un agent, pour lequel on craint une fracture. Préciser comment éviter ce risque en zone de légumerie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ne pas déplacer la victime et l'immobiliser dans la position la plus confortable possible</li> <li>- Rassurer la victime</li> <li>- Appeler les secours</li> </ul> <p><i>Prévention individuelle : porter des chaussures de sécurité, ne pas courir, enlever toute salissure sur le sol</i></p> <p><i>Prévention collective : protocole de nettoyage, sol antidérapant</i></p>						
6	<p>Citer les risques encourus lors de l'utilisation de la salamandre.</p> <p><i>Brûlure et électrisation</i></p>						

7	<p><b>Citer 2 éléments de sécurité du four (ou salamandre).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Parois isolées (carrosserie)</i></li> <li>- <i>Appareil raccordé à une alimentation électrique réglementaire</i></li> <li>- <i>Commande marche arrêt</i></li> </ul>
8	<p><b>Citer 2 risques lors de vos tâches (à préciser) et les moyens de les éviter.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Le risque de coupures : faire attention au choix et à la tenue du couteau, utiliser une Planche à découper, gestes professionnels ....</i></li> <li>- <i>Le risque de brûlures : utiliser des « maniques » ou autres pour sortir la préparation du four, identifier les appareils brûlants, .....</i></li> <li>- <i>Le risque d'électrisation : vérifier l'état du fil électrique avant toute manipulation, débrancher avant de manipuler, ne pas tirer sur le câble pour débrancher, ....</i></li> </ul>
9	<p><b>Citer trois mesures de sécurité pour limiter le risque de glissade au sein d'une cuisine.</b></p> <p><i>Sol carrelage anti-dérapant, chaussures de sécurité, consigne de sécurité respectée (ne pas courir)</i></p>
10	<p><b>Vous utilisez un mixer, citer 2 risques encourus lors de l'utilisation de cet appareil.</b></p> <p><i>Coupure -électrisation</i></p>
11	<p><b>Donner les facteurs de risques lors de l'utilisation du four.</b></p> <p><i>porte chaude- grilles- plats</i></p>
12	<p><b>Proposer des mesures pour éviter les risques de brûlure lors de l'utilisation du four.</b></p> <p><i>S'éloigner pour laisser s'échapper la vapeur et utiliser des gants isothermes</i></p>
13	<p><b>Enoncer les principes de gestes et postures à respecter lors de la manipulation des bacs gastronormes.</b></p> <p><i>Se rapprocher le plus possible des bacs gastronormes ; assurer les prises, utiliser des chariots pour transporter les bacs gastronormes.</i></p>
14	<p><b>Préciser de quelle manière on peut garder la trace des températures relevées dans une chambre froide.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Soit elle est équipée d'un thermomètre enregistreur</i></li> <li>- <i>Soit du personnel nommé responsable qui relève 2 fois par jour la température sur un document HACCP</i></li> </ul>
15	<p><b>Définir la « marche en avant » et justifier son intérêt lors du travail en cuisine.</b></p> <p><i>C'est une organisation du travail ou une implantation des locaux permettant d'éviter aux aliments propres de croiser les aliments sales et d'éviter tout risque de contamination</i></p>
16	<p><b>Lister les différents contrôles à réaliser à la réception des fruits et légumes de vos préparations.</b></p> <p><i>Contrôle visuel : fraîcheur, l'aspect, l'odeur, quantité, calibrage, poids</i></p>

17	<p>Citer l'appareil permettant de refroidir vos préparations avant le stockage.</p> <p><i>Cellule de refroidissement</i></p>
18	<p>Expliquer le principe et le rôle de la cellule de refroidissement.</p> <p><i>Elle permet le refroidissement rapide d'une préparation en faisant passer la température de +63°C à +10°C à cœur en moins de 2 heures</i></p>
19	<p>Nommer 4 éléments de la cellule de refroidissement rapide.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ventilateur, Support pour bac gastronorme,</li> <li>- Bouton marche arrêt, Minuteur, Enceinte frigorifique,</li> <li>- Bouton sélection type de froid positif ou négatif, ...</li> </ul>
20	<p>La cellule de refroidissement rapide est en panne. Vous envisagez de stocker les plats chauds directement en enceinte froide positive. Expliquer pourquoi cela n'est pas conseillé.</p> <p><i>Mauvais pour le bon fonctionnement de l'évaporateur de la chambre froide (augmentation du givrage de l'évaporateur donc diminution de ses performances) Apport important de chaleur : risque de développement bactérien sur les autres denrées stockées.</i></p>
21	<p>Indiquer l'énergie utilisée par les appareils (à préciser selon production).</p> <p><i>L'électricité. Le gaz</i></p>
22	<p>Citer 2 appareils qui maintiennent en température.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chariot bain marie</li> <li>- Four à air pulsé ou mixte</li> <li>- Armoires chaudes</li> </ul>
23	<p>Expliquer le principe de fonctionnement de l'appareil de cuisson utilisé.</p> <p><i>La friteuse : La chaleur produite permet de chauffer l'huile dans laquelle les aliments vont cuire. Le four : La chaleur produite est répartie dans l'enceinte par une turbine de ventilation pour cuire les aliments.</i></p>
24	<p>Nommer les parties actives du four.</p> <p><i>Les résistances, le ventilateur, le thermostat.</i></p>
25	<p>Citer trois cuissons possibles avec un four mixte.</p> <p><i>Cuisson vapeur, Cuisson chaleur sèche, Cuisson mixte : vapeur et chaleur sèche</i></p>

26	<b>Nommer 4 éléments du four.</b> <i>Ventilateur, résistances électriques, support pour bac gastronorme, Thermostat, Bouton marche arrêt, minuterie, douchette de nettoyage, enceinte calorifugée....</i>
27	<b>Donner le principe de la ventilation mécanique contrôlée et son rôle en cuisine.</b> <i>- Extraire l'air vicié vers l'extérieur grâce à un extracteur et aspirer de l'air frais. - Son rôle est d'évacuer les graisses, les odeurs, l'humidité et renouveler l'air des cuisines.</i>
28	<b>Définir le sigle « PCEA ».</b> <i>Préparation Culinaires Elaborées à l'Avance</i>
29	<b>Donner la fonction de 3 ustensiles que vous avez utilisés au cours de votre travail.</b>