



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

**Ce document a été numérisé 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 2015</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	<b>Durée : 3 H</b> <b>Coefficient : 6</b>
<b>Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	page : <b>1/10</b>

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

**S1 MICROBIOLOGIE APPLIQUEE**

N°	Questions + 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 ..... (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	<b>Citer les différents éléments de la tenue professionnelle que vous portez et indiquer le rôle de chacun de ces éléments.</b>								
	<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>  <u>justification</u> : permet de tuer les MO et d'éliminer les impuretés des légumes (terre, sable)</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> <p>- Destruction de tous les MO à partir de +120°C - Destruction des MO pathogènes à partir de +63°C</p>
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 consommateur (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°	Questions + éléments de corrigé												
1	<p><b>Citer 4 mentions obligatoires figurant sur l'emballage utilisé pour la préparation.</b></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><b>Donner la signification de la mention DLUO et citer sur quels types de produits alimentaires elle figure.</b></p> <p><i>DLUO : Date Limite d'Utilisation Optimale Elle figure sur les produits stables (produits d'épicerie, surgelés.....)</i></p>												
3	<p><b>Citer 2 aliments utilisés pour votre préparation qui ont une DLUO.</b></p> <p><i>Les plaques de lasagnes, le poisson surgelés, le lait UHT, les épinards appertisés...</i></p>												
4	<p><b>Nommer les formes de commercialisation d'un produit utilisé pour votre préparation, préciser la gamme, 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 - Appertisés ou stérilisés : 2<sup>ème</sup> gamme à stocker en réserve sèche à température ambiante. .....</i></p>												
5	<p><b>Citer les lieux de stockage et la température de stockage des produits suivants (choisir 3 produits à préciser selon production)</b></p> <table border="1" data-bbox="443 1413 1445 1630"> <thead> <tr> <th></th> <th><i>Lieux de stockage</i></th> <th><i>Température de stockage</i></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 s (+ 15°C à + 18°C)</i></td> </tr> </tbody> </table>		<i>Lieux de stockage</i>	<i>Température de stockage</i>	<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 s (+ 15°C à + 18°C)</i>
	<i>Lieux de stockage</i>	<i>Température de stockage</i>											
<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 s (+ 15°C à + 18°C)</i>											

6	<p>Vous utilisez des produits sous-vide. Nommer la gamme des produits conditionnés sous-vide.</p> <p><i>Il s'agit de produits de 5<sup>ème</sup> gamme (plats cuisinés)</i></p>
7	<p>Nommer les formes de commercialisation des fruits et des légumes utilisées pour vos préparations, préciser le lieu et la température de stockage.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits frais : 1<sup>ère</sup> gamme à stocker en armoire froide positive .température entre 0 et 6°C</li> <li>- Appertisés ou stérilisés : 2<sup>ème</sup> gamme à stocker en réserve sèche à température ambiante.</li> <li>- Fruits et légumes crus sous atmosphère modifiée : 4<sup>ème</sup> gamme à stocker en chambre froide positive température entre 0 et 6°C.</li> </ul>
8	<p>Lors de la réception de produits appertisés, énoncer 2 raisons qui pourraient vous faire refuser la livraison.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boite rouillée</li> <li>- Boite bombée</li> <li>- Boite cabossée</li> <li>- Conditionnement carton ou étiquetage détérioré</li> <li>- DLUO dépassée</li> </ul>
9	<p>Lister les différents aliments présents dans la préparation (à préciser selon production) et préciser le groupe alimentaire auquel ils appartiennent.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Légumes cuits</li> <li>- Légumes crus</li> <li>- VPO</li> <li>- Corps gras</li> <li>- Féculents .....</li> </ul>
10	<p>Vous utilisez des abricots en boîte : Indiquer à quel groupe d'aliments ils appartiennent.</p> <p><i>Les fruits et légumes</i></p>
11	<p>Préciser le groupe auquel appartient un aliment (au choix du jury).</p>
12	<p>Proposer 3 autres aliments appartenant à ce groupe.</p>
13	<p>Citer l'origine d'un aliment (au choix du jury).</p>
14	<p>Citer le rôle principal des protides.</p> <p><i>Bâtisseur / Constructeur / Plastique</i></p>
15	<p>Citer le constituant alimentaire principal d'un aliment (au choix du jury).</p> <p><i>Réponses laissées à l'appréciation du jury</i></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>

<b>EP1 - Banques de questions toutes séries</b>	<b>SESSION 2015</b>
<b>Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	page : 7/10

### S3 CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS

N°	Question + éléments de corrigé						
1	<p><b>Citer 2 causes possibles de chutes en cuisine.</b></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><b>Pour chaque cause de chute citée, donner des moyens de prévention.</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;"><i>Sol glissant</i></td> <td style="padding: 5px;"><i>Sol doit être antidérapant, porter des chaussures antidérapantes Bien racler le sol</i></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"><i>Déchets au sol</i></td> <td style="padding: 5px;"><i>Nettoyage du sol sans attendre</i></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"><i>Encombrement</i></td> <td style="padding: 5px;"><i>Eviter le matériel qui gêne le passage, s'organiser en regroupant sur un chariot</i></td> </tr> </table>	<i>Sol glissant</i>	<i>Sol doit être antidérapant, porter des chaussures antidérapantes Bien racler le sol</i>	<i>Déchets au sol</i>	<i>Nettoyage du sol sans attendre</i>	<i>Encombrement</i>	<i>Eviter le matériel qui gêne le passage, s'organiser en regroupant sur un chariot</i>
<i>Sol glissant</i>	<i>Sol doit être antidérapant, porter des chaussures antidérapantes Bien racler le sol</i>						
<i>Déchets au sol</i>	<i>Nettoyage du sol sans attendre</i>						
<i>Encombrement</i>	<i>Eviter le matériel qui gêne le passage, s'organiser en regroupant sur un chariot</i>						
3	<p><b>Indiquer la marche à suivre lors d'une brûlure due à une petite projection d'huile chaude sur la main</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Placer sous un filet d'eau pendant au moins 10 minutes.</i></p>						
4	<p><b>Indiquer deux mesures de prévention pour éviter de se brûler lors de votre préparation.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Réponses laissées à l'appréciation du jury</i></p>						
5	<p><b>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.</b></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><b>Citer les risques encourus lors de l'utilisation de la salamandre.</b></p> <p style="text-align: center;"><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-déparant, chaussures de sécurité, consigne de sécurité respectée (ne pas courir)</i></p>
10	<p><b>Vous utilisez un mixeur, 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> <i>Réponses laissées à l'appréciation du jury</i>