



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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.

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen : CAP	Série :
	Spécialité/option : Cuisine	Repère de l'épreuve :
	Épreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Vous venez d'obtenir votre CAP de cuisine. Vous souhaitez parfaire vos connaissances professionnelles tout en découvrant les paysages français de bord de mer.

Vous avez postulé dans différents établissements situés en bordure de mer (Méditerranée, Océan Atlantique et Manche), afin de faire un tour de France et de découvrir les spécialités locales.

Le chef de cuisine du Grand Hôtel de Menton situé proche des jardins du casino a répondu favorablement à votre candidature. Vous débutez une saison de quatre mois dès début juin.



Après avoir pris possession de votre chambre de saisonnier au Grand hôtel, le chef vous remet la carte du restaurant prévue pour la saison.

CAP Cuisine	Code :	Session 2016	SUJET
ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h30	Coefficient : 4	Page 1/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La carte du restaurant



1^{ère} partie : Approvisionnement et Organisation de la Production Culinaire

1.1 Le chef de cuisine vous demande de compléter les parties grisées des deux fiches techniques de fabrication ci-après :

- Dos de loup sauce Diéppoise, riz pilaf (Annexe 1).
- Choux aux citrons de Menton (Annexe 2).

1.2 Il vous demande ensuite de compléter la fiche d'organisation du travail à mettre en place pour réaliser ces deux préparations (Annexe 3).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Compléter les parties grisées

Annexe N°1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
DOS DE LOUP, SAUCE DIEPPOISE ET RIZ PILAF			Chef de partie poissons	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<p>Éléments de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dos de loup kg - Beurre kg 0,040 - Échalotes kg 0,040 - Vin blanc l <p>Fumet de poisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> - kg 0,040 - Échalotes kg 0,040 - kg 0,080 - Arêtes de poissons kg 0,800 - BG pièce 1 <p>Sauce Dieppoise :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crevettes décortiquées kg 0,160 - kg 0,800 - Beurre kg 0,020 - Vin blanc l 0,10 - Persil kg 0,020 - kg 0,200 - Beurre kg 0,020 - Citron pièce ½ Sel gros kg pm <p>Finition sauce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crème l 0,40 - Beurre kg 0,080 <p>Riz pilaf :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beurre kg 0,060 - kg 0,160 - Riz long kg - Bouquet garni pièce 1 - Beurre kg 0,040 <p>Assaisonnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gros sel kg PM - Sel fin kg PM - Poivre du moulin kg PM 			<p>1/ Mettre en place le poste de travail.</p> <p>2/ Vérifier, détailler les dos de loup et réserver au frais.</p> <p>3/ Éplucher, laver tous</p> <p>4/ Réaliser un fumet de poisson.</p> <p>5/ Préparer la garniture :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuire les moules marinières. - Champignons émincés et cuits à blanc. - Émincer les crevettes. <p>6/ Réaliser la sauce Dieppoise :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réduire le fumet et le jus de cuisson des moules. - Crémer et réduire à nouveau. - Monter au beurre. - Ajouter les moules décortiquées, les crevettes et les champignons. - Rectifier l'assaisonnement. <p>6/ Marquer en cuisson le riz pilaf.</p> <p>7/ Marquer les dos de cabillaud en cuisson.</p> <p>8/ Dresser et envoyer.</p>	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Russe, plaque à débarrasser, sautoir, calottes				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Compléter les parties grisées

Annexe N°2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
CHOUX AUX CITRONS DE MENTON			Pâtissier	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
Pâte à chou : - Eau - Sel fin - Sucre - Beurre - - Œufs (entiers)	l kg kg kg kg pièce	0,25 0,005 0,005 0,100 0,125 -	1/ Rassembler les denrées. 2/ Réaliser la pâte à chou. 3/ Coucher les choux. 4/ Cuire les choux.	
Dorure : - Jaune d'œuf	pièce	1	5/ Préparer la crème pâtissière au limoncello :	
Crème pâtissière : - Lait - Vanille en gousse - Jaune d'œufs - Sucre semoule - Farine - Limoncello - Citron de Menton	l pièce pièce kg kg l kg	0,75 1 - 0,150 - 0,04 0,200	- - - - - - - -	
Glaçage : - Fondant blanc	kg	0,300	6/ Garnir les choux.	
Décor : - Colorant jaune - Grains de mimosa	l kg	PM PM	7/ Glacer les choux. 8/ Dresser.	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Plaque à débarrasser, cul de poule, calotte, russe.				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL
Indiquez de façon chronologique et cohérente
les différentes phases des préparations à réaliser.

Annexe N°3

INTITULE DES PRÉPARATIONS

1 – DOS DE LOUP SAUCE DIEPPOISE ET RIZ PILAF

2 – CHOUX AUX CITRONS DE MENTON

PROGRESSION

8h / 14h	
	15
	30
	45
9h / 15h	
	15
	30
	45
10h / 16h	
	15
	30
	45
11h / 17h	
	15
	30
	45
12h / 18h	
	15
	30

Service :

Observations :

Indiquer le temps de cuisson du fumet de poisson :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Technologie culinaire, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise et de son environnement

1. Votre contrat de travail

Vous arrivez au Grand Hôtel, votre employeur vous remet le contrat de travail pour signature et acceptation. Un extrait de celui-ci vous est présenté ci-dessous.

Contrat de travail

Entre : SA Grand Hôtel de Menton, jardins du casino 06230 MENTON.

Tél : 04 93 91 01 79, Fax: 042 31 24 03 20 SIRET 440117976 00090 Code NAF 5510Z

Et M. XXX Né(e) le 23 AOUT 1997 à BRIVE-LA GAILLARDE N° SS : 1-97-05-19-235-012 Nationalité : française

À MENTON, le 30 juin 2016

Nous vous confirmons votre engagement sous contrat à durée déterminée en qualité de commis de cuisine à compter du 1^{er} juin 2016 jusqu'au 30 septembre 2016 dans notre entreprise. Vous exercez vos fonctions à l'adresse suivante :

Jardins du casino 06150 MENTON.

Toutefois, cet engagement ne sera définitif qu'à l'issue d'une période d'essai et après que vous ayez satisfait à la visite médicale d'embauche.

1 - Période d'essai

La période d'essai est fixée à 2 semaines. Au cours de la période d'essai, l'une ou l'autre des parties peut rompre le contrat de travail en respectant le délai de prévenance.

2 - Fonctions

Vous êtes embauché(e) en qualité de commis de cuisine. Placé(e) sous les ordres du chef cuisinier, du second, des chefs de partie ou du cuisinier, vos fonctions consisteront notamment à tous types de travaux en cuisine : aider à la mise en place, réceptionner et ranger les provisions, préparer les repas du personnel, éplucher les légumes, laver les salades, préparer les garnitures.... puis, à la fin du service, assurer le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices. Cette définition de vos fonctions vous est donnée à titre indicatif. Vous pourrez être amené(e) à effectuer toute tâche relevant de votre qualification sans que cela puisse constituer une modification substantielle de votre contrat de travail.

3 - Visite médicale d'embauche

Elle est obligatoire, comme le sont les autres visites réglementaires ponctuelles ou à la demande de l'employeur.

4 - Horaires de travail et jours de repos

La durée du travail est fixée à 39 heures par semaine, soit 169 h par mois. Vous avez droit à 2 jours de repos hebdomadaire dans les conditions prévues par la convention collective nationale des HCR. Les horaires et jours de repos sont déterminés par l'employeur et vous devez les respecter. Ils peuvent être modifiés en cas de besoin du service ou de réorganisation. Ces modifications ne pourront en aucun cas être considérées comme une modification substantielle du contrat de travail. (...)

12 - Convention collective

Vous bénéficiez des dispositions de la convention collective nationale des HCR du 30 avril 1997. (...)

Fait en double exemplaire À MENTON, le 30 juin 2016

Signature de l'employeur

Jean HABID

Date :

Signature de l'employé et mention « Lu et approuvé »

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Avant de signer, vous consultez soigneusement le document et en discutez avec votre employeur.

1.1 Relever le statut juridique (sigle et signification) du Grand Hôtel de Menton.



⇒

1.2 Indiquer la nature de votre contrat de travail (en toutes lettres).



⇒

1.3 Préciser deux cas pour lesquels l'employeur peut avoir recours à ce type de contrat de travail.



⇒
⇒
⇒
⇒

1.4 Retrouver le nom de la convention collective de laquelle vous dépendez.



⇒

Vous devez effectuer une période d'essai.

1.5 Préciser le rôle de la période d'essai pour le salarié.



⇒






2. Équilibre d'un menu

Un client choisit parmi les plats proposés, le menu suivant :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.1 Indiquer les groupes alimentaires correspondants aux plats sélectionnés pour le menu.

	Plats sélectionnés	Groupe alimentaire
	Exemple : omelette	⇒ Viande, poisson, œufs
	 Tartare de crabe et crevettes	⇒
	 Pavé de bœuf aux olives	⇒
	 Tagliatelles fraîches	⇒
	 Soupe de fruits de saison	⇒

2.2 Préciser le constituant principal des tagliatelles fraîches.

 ⇒

2.3 Citer le rôle dans l'organisme de ce constituant alimentaire.

 ⇒

2.4 Indiquer une conséquence sur la santé d'une consommation en excès de glucides

 ⇒

Lors de la cuisson, des modifications physico-chimiques interviennent sur les constituants alimentaires.

2.5 Nommer la modification physico-chimique caractéristique subie par les protides et les glucides, sous l'effet de la chaleur lors de la cuisson de la viande.

 ⇒

3. Sélection des matières d'œuvre

Toujours désireux d'utiliser des produits de qualité, le chef a signé un cahier des charges avec son boucher dans lequel figurent des critères de qualité concernant toutes les viandes commandées (code EUROP).

Afin de vérifier vos connaissances dans ce domaine et, pour qu'à l'avenir, vous puissiez réceptionner les viandes de boucherie (veau, agneau, bœuf), le chef vous interroge sur la codification exigée sur la viande.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.1 Indiquer la signification de la codification dans le tableau ci-dessous.

Conformation musculaire



E

⇒ Excellente



U

⇒



R

⇒



O

⇒



P

⇒ Passable

État d'engraissement



1

⇒ Maigre



2

⇒



3

⇒



4

⇒



5

⇒ Très gras

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sur le cahier des charges pour les médaillons de veau, le chef de cuisine a indiqué qu'il souhaitait une viande provenant d'un animal aux critères de qualité suivants : 2R3.

R : conformation bonne
3 : état d'engraissement couvert



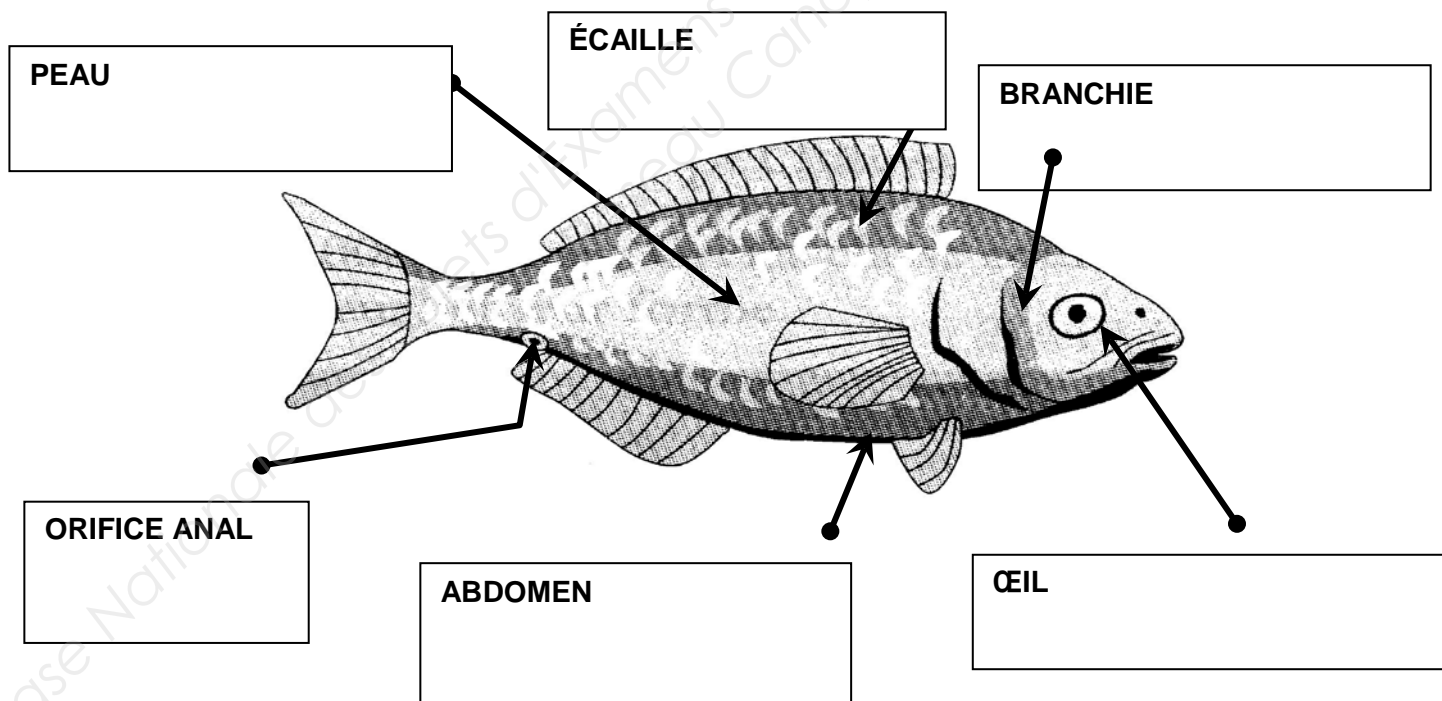
3.2 Préciser à quoi correspond le chiffre 2 placé avant le R.



→

Les poissons doivent être d'une qualité irréprochable. Ils doivent être préparés et consommés rapidement car leur altération est rapide. Avant de travailler les poissons en cuisine, vous vérifiez leur état de fraîcheur.

3.3 Rappeler les différents critères de fraîcheur du poisson en précisant les caractéristiques attendues pour les différentes parties.







NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. Plats proposés à la carte

La carte des mets comporte beaucoup de plats à base de poisson. Vous devez être capable d'identifier facilement les poissons.


4.1 Identifier les poissons représentés ci-dessous et préciser leurs caractéristiques (provenance et morphologie).

Illustration	Dénomination	Provenance	Morphologie
	<input type="checkbox"/> <i>Truite</i> <input type="checkbox"/> <i>Rouget</i> <input type="checkbox"/> <i>Sole</i> <input type="checkbox"/> <i>Dorade</i>	<input type="checkbox"/> <i>Eau douce</i> <input type="checkbox"/> <i>Eau de mer</i> <input type="checkbox"/> <i>Migrateur</i>	<input type="checkbox"/> <i>Rond</i> <input type="checkbox"/> <i>Plat 2 filets</i> <input type="checkbox"/> <i>Plat 4 filets</i>
	<input type="checkbox"/> <i>Truite</i> <input type="checkbox"/> <i>Rouget</i> <input type="checkbox"/> <i>Sole</i> <input type="checkbox"/> <i>Dorade</i>	<input type="checkbox"/> <i>Eau douce</i> <input type="checkbox"/> <i>Eau de mer</i> <input type="checkbox"/> <i>Migrateur</i>	<input type="checkbox"/> <i>Rond</i> <input type="checkbox"/> <i>Plat 2 filets</i> <input type="checkbox"/> <i>Plat 4 filets</i>
	<input type="checkbox"/> <i>Truite</i> <input type="checkbox"/> <i>Rouget</i> <input type="checkbox"/> <i>Sole</i> <input type="checkbox"/> <i>Dorade</i>	<input type="checkbox"/> <i>Eau douce</i> <input type="checkbox"/> <i>Eau de mer</i> <input type="checkbox"/> <i>Migrateur</i>	<input type="checkbox"/> <i>Rond</i> <input type="checkbox"/> <i>Plat 2 filets</i> <input type="checkbox"/> <i>Plat 4 filets</i>
	<input type="checkbox"/> <i>Truite</i> <input type="checkbox"/> <i>Rouget</i> <input type="checkbox"/> <i>Sole</i> <input type="checkbox"/> <i>Dorade</i>	<input type="checkbox"/> <i>Eau douce</i> <input type="checkbox"/> <i>Eau de mer</i> <input type="checkbox"/> <i>Migrateur</i>	<input type="checkbox"/> <i>Rond</i> <input type="checkbox"/> <i>Plat 2 filets</i> <input type="checkbox"/> <i>Plat 4 filets</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef de cuisine souhaite mettre à la carte un nouveau plat « hamburger de la mer ». Il vous demande de valoriser la fiche technique.

4.2 Finaliser la valorisation de la fiche technique suivante (arrondir à 2 décimales).

Fiche technique du « Hamburger de la Mer »		Type de plat Entrée froide	Pour 8 couverts																																																																																									
<p>Descriptif : Il s'agit d'une entrée tiède composée de 2 tranches de cake salé aux miettes de crabe, toastées, garnies d'avocat et d'une galette panée au thon. Autour, quelques points de bisque crémée et des crudités</p>																																																																																												
<p>Étapes et techniques 1. Burger au crabe - Mettre en place le poste de travail - Effectuer les pesées - Réaliser et cuire les cakes au crabe - Refroidir sur grille à pâtisserie - Trancher 4 portions dans chaque cake - Toaster une face 2. Galette au crabe - Confectionner et cuire les galettes - Préparer la panure à l'anglaise - Paner à l'anglaise - Débarrasser sur papier absorbant 3. Finition et dressage - Mixer les avocats avec le jus de citron et le piment de cayenne - Assaisonner - Monter les burgers - Émincer les bulbes de fenouil - Lier la crème à la bisque assaisonner - Dresser à l'assiette - Envoyer</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: left;">Nature</th> <th rowspan="2" style="text-align: left;">Unité</th> <th colspan="3" style="text-align: center;">Valorisation</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Total</th> <th style="text-align: center;">PUHT</th> <th style="text-align: center;">PTHT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Bisque de homard</td><td>kg</td><td style="text-align: right;">0,080</td><td style="text-align: right;">4,10 €</td><td style="text-align: right;">0,08 €</td></tr> <tr><td>Œuf</td><td>pièce</td><td style="text-align: center;">5</td><td style="text-align: right;">0,07 €</td><td></td></tr> <tr><td>Parmesan râpé</td><td>kg</td><td style="text-align: right;">0,050</td><td style="text-align: right;">7,38 €</td><td style="text-align: right;">0,37 €</td></tr> <tr><td>Sucrine</td><td>pièce</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: right;">0,50 €</td><td style="text-align: right;">0,50 €</td></tr> <tr><td>Citron</td><td>kg</td><td style="text-align: right;">0,050</td><td style="text-align: right;">1,12 €</td><td></td></tr> <tr><td>Avocat</td><td>pièce</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: right;">0,94 €</td><td style="text-align: right;">1,88 €</td></tr> <tr><td>Fenouil bulbe</td><td>kg</td><td style="text-align: right;">0,050</td><td style="text-align: right;">2,13 €</td><td style="text-align: right;">0,11 €</td></tr> <tr><td>Mayonnaise</td><td>kg</td><td style="text-align: right;">0,040</td><td style="text-align: right;">3,79 €</td><td style="text-align: right;">0,15 €</td></tr> <tr><td>Crevette bouquet</td><td>kg</td><td style="text-align: right;">0,280</td><td style="text-align: right;">5,25 €</td><td style="text-align: right;">1,47 €</td></tr> <tr><td>Miette de crabe</td><td>kg</td><td style="text-align: right;">0,130</td><td style="text-align: right;">10,00 €</td><td style="text-align: right;">1,30 €</td></tr> <tr><td>Farine</td><td>kg</td><td style="text-align: right;">0,150</td><td style="text-align: right;">0,95 €</td><td style="text-align: right;">0,14 €</td></tr> <tr><td>Huile d'olive</td><td>litre</td><td style="text-align: right;">0,08</td><td style="text-align: right;">5,12 €</td><td style="text-align: right;">0,41 €</td></tr> <tr><td>Huile d'arachide</td><td>litre</td><td style="text-align: right;">0,10</td><td style="text-align: right;">2,12 €</td><td></td></tr> <tr><td>Câpre</td><td>kg</td><td style="text-align: right;">0,020</td><td style="text-align: right;">4,50 €</td><td style="text-align: right;">0,09 €</td></tr> <tr><td>Maïs en grains</td><td>kg</td><td style="text-align: right;">0,050</td><td style="text-align: right;">4,74 €</td><td style="text-align: right;">0,24 €</td></tr> <tr><td>Chapelure blanche</td><td>kg</td><td style="text-align: right;">0,100</td><td style="text-align: right;">1,99 €</td><td></td></tr> </tbody> </table>				Nature	Unité	Valorisation			Total	PUHT	PTHT	Bisque de homard	kg	0,080	4,10 €	0,08 €	Œuf	pièce	5	0,07 €		Parmesan râpé	kg	0,050	7,38 €	0,37 €	Sucrine	pièce	1	0,50 €	0,50 €	Citron	kg	0,050	1,12 €		Avocat	pièce	2	0,94 €	1,88 €	Fenouil bulbe	kg	0,050	2,13 €	0,11 €	Mayonnaise	kg	0,040	3,79 €	0,15 €	Crevette bouquet	kg	0,280	5,25 €	1,47 €	Miette de crabe	kg	0,130	10,00 €	1,30 €	Farine	kg	0,150	0,95 €	0,14 €	Huile d'olive	litre	0,08	5,12 €	0,41 €	Huile d'arachide	litre	0,10	2,12 €		Câpre	kg	0,020	4,50 €	0,09 €	Maïs en grains	kg	0,050	4,74 €	0,24 €	Chapelure blanche	kg	0,100	1,99 €	
Nature	Unité	Valorisation																																																																																										
		Total	PUHT	PTHT																																																																																								
Bisque de homard	kg	0,080	4,10 €	0,08 €																																																																																								
Œuf	pièce	5	0,07 €																																																																																									
Parmesan râpé	kg	0,050	7,38 €	0,37 €																																																																																								
Sucrine	pièce	1	0,50 €	0,50 €																																																																																								
Citron	kg	0,050	1,12 €																																																																																									
Avocat	pièce	2	0,94 €	1,88 €																																																																																								
Fenouil bulbe	kg	0,050	2,13 €	0,11 €																																																																																								
Mayonnaise	kg	0,040	3,79 €	0,15 €																																																																																								
Crevette bouquet	kg	0,280	5,25 €	1,47 €																																																																																								
Miette de crabe	kg	0,130	10,00 €	1,30 €																																																																																								
Farine	kg	0,150	0,95 €	0,14 €																																																																																								
Huile d'olive	litre	0,08	5,12 €	0,41 €																																																																																								
Huile d'arachide	litre	0,10	2,12 €																																																																																									
Câpre	kg	0,020	4,50 €	0,09 €																																																																																								
Maïs en grains	kg	0,050	4,74 €	0,24 €																																																																																								
Chapelure blanche	kg	0,100	1,99 €																																																																																									
<p>Dressage : Assiette blanche ronde</p>	Totaux	Coût matières total																																																																																										
		Nombre de portions																																																																																										
		Coût matières par portion																																																																																										

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la réalisation des œufs brouillés au corail d'oursins, le restaurant du Grand Hôtel utilise des œufs «extra frais» de poules élevées en plein air et de gros calibre.

Vous consultez un texte précisant la réglementation quant à l'étiquetage des œufs.

La législation sortie en 2004, concernant l'étiquetage des œufs indique tout sur la vie des poules qui les ont pondus.

Quatre types d'élevage de poules pondeuses existent en France : les poules élevées en plein air avec le label BIO (0), les poules élevées en plein air (1), les poules élevées au sol (2) et les poules élevées en cage (3).

Pour savoir d'où proviennent vos œufs, la législation oblige les producteurs à apposer un code sur l'œuf juste avant le « FR » de provenance.

4.3 Sélectionner la boîte d'œufs « extra-frais » de poules élevées en plein air de gros calibre, en cochant la bonne réponse.



On peut lire sur la boîte n°2 la mention « à consommer de préférence avant le 31/05/16 ».

4.4 Indiquer si il s'agit d'une DDM (ancienne DLUO) ou d'une DLC.

➔

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans la carte, sont proposés des mets farcis (blanc de poularde farci Provençal) ou à base de farce (terrines de merlan et carrelet au pesto). Vous échangez avec le chef sur les différentes farces présentes à la carte (mousseline commune, à gratin, duxelles à farcir) et sur leurs caractéristiques.

4.5 Indiquer le nom de la farce correspondant aux présentations proposées.

	<i>Présentation</i>	<i>Farce</i>
	Réalisée à base de chair de volaille, de veau ou de poisson. Cette chair est additionnée de blanc d'œuf, de crème et d'assaisonnement. Elle est utilisée pour farcir divers aliments, pour réaliser des terrines, des poissons soufflés, des quenelles...	
	Réalisée à partir de viandes cuites de dessertes (rôti, pot-au-feu...), additionnée d'oignons et d'œufs, elle peut être crémée et sert au hachis Parmentier ainsi que pour farcir divers légumes.	
	Elle est composée de lard gras, de foies de volailles, d'échalotes. Elle est flambée au cognac avant d'être assaisonnée et passée au tamis. Elle sert à masquer des croûtons et des canapés pour la pintade rôtie par exemple.	
	Elle est réalisée à partir de la duxelles sèche, déglacée au vin blanc et mouillée légèrement au fond brun de veau avant d'y adjoindre de la mie de pain.	

Lors de la réception des marchandises et après avoir effectué les différents contrôles d'usage, le chef vous demande de stocker les denrées.

4.6 Préciser le lieu de stockage des denrées réceptionnées ce jour en tenant compte des températures.

Rumsteak frais	Dos de cabillaud frais	Blanc de poularde frais	Beurre
Cèpes déshydratés	Pommes fruit	Haricots verts surgelés	Œuf
Concentré de tomates	Crème pasteurisée	Médaille de veau sous vide	Sole fraîche

	<i>Lieux de stockage</i>	<i>Températures</i>	<i>Denrées à stocker</i>
	Chambre froide positive	+ 6 à + 8°C	
	Chambre froide positive BOF	+ 4°C	
	Chambre froide positive	0 à + 4°C	
	Chambre froide positive	0 à + 2°C (entre 2 couches de glace pillée)	
	Chambre froide négative	à - 20°C	
	Économat	+ 15°C à + 18°C	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef souhaite être en conformité avec les règles d'hygiène et il vous interroge sur les règles d'hygiène liées au stockage des denrées.

4.7 Énoncer deux règles d'hygiène en vigueur pour le stockage et rangement des denrées.



5. Sécurité et hygiène

Pour préparer le pavé de boeuf, vous utilisez un fourneau à gaz. Le chef vous sensibilise aux risques liés à l'utilisation de ce type de matériel.

5.1 Citer deux risques liés à l'utilisation du gaz.




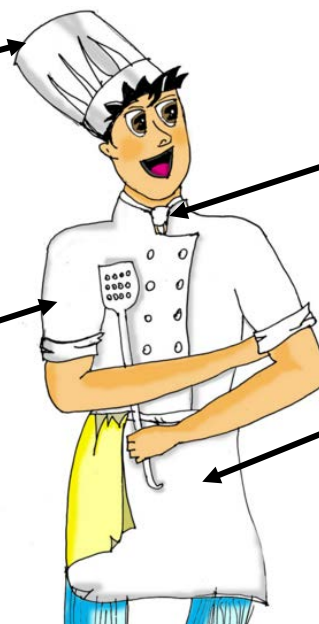
5.2 Indiquer deux éléments de sécurité dans une cuisine pour lutter contre l'incendie.



Pour éviter la contamination et limiter le développement des micro-organismes, il est important de respecter certaines règles d'hygiène comme la tenue vestimentaire, le nettoyage et/ou la désinfection en fin de préparation.

5.3 Préciser chaque élément de la tenue vestimentaire de cuisine et indiquer son rôle principal.





Élément
Rôle

Élément
Rôle

Élément
Rôle

Élément
Rôle

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5.4 Préciser deux caractéristiques essentielles des chaussures du cuisinier pour sa sécurité.



Pour nettoyer et/ou désinfecter, vous utilisez différents produits.

5.5 Sélectionner le produit correspondant à son mode d'action.

Produit		Mode d'action	
Détartrant	<input type="radio"/>	Décolle les salissures grasses	<input type="radio"/>
Désinfectant	<input type="radio"/>	Dissout le calcaire	<input type="radio"/>
Détergent	<input type="radio"/>	Élimine par « usure » les salissures incrustées	<input type="radio"/>
Abrusif	<input type="radio"/>	Détruit les micro-organismes	<input type="radio"/>

Parmi les produits d'entretien livrés ce jour par le fournisseur « DECAP'TTDC », le restaurant a reçu le détergent / désinfectant alimentaire ci-dessous.







Mode d'emploi

Solution concentrée. S'utilise à la dilution de 1 % (10 ml/l) dans de l'eau tiède. Respecter le temps de contact indiqué*. En cas de tâche persistante, broser. Appliquer en quantité suffisante (+/- 135 ml/m²). Rincer à l'eau potable après usage. Pour la fréquence d'utilisation et le nettoyage du matériel d'application, se référer au plan d'hygiène en place.

*cf 5 minutes.

5.6 Relever sur l'étiquette les paramètres d'efficacité lors de l'utilisation de ce produit.

	Paramètres d'efficacité		Valeurs
	Dosage	→	
	Temps d'action	→	
	Température de l'eau	→	
	Action mécanique	→	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Ce jour, le chef vous demande de l'assister dans ces activités de gestion et vous demande de régler par chèque, la facture liée à la livraison des produits d'entretien. Cette facture du fournisseur « DECAP'TTDC s'élève à 678,49 €. Vous n'avez pas l'autorisation de signer le chèque.

5.7 Compléter le chèque suivant avec les informations ci-dessus.

BANQUE €
à rédiger exclusivement
en euros

Payez contre ce chèque non endossable
Sauf au profit d'une banque ou d'un établissement assimilé

_____ somme en toutes lettres

A _____

CE-060809 Payable en France

15236	000036
PARIS 15ème 18 RUE DE LA BANQUE 75 015 PARIS TEL : 08 36 22 12 18	

N° de compte 15236 00036 03 0002258 33 22 0000258

Grand Hôtel de Menton
Jardins du Casino
06230 MENTON

A _____
Le _____
Signature _____

Chèque N° _____ Série BB Chèque n° 000036 (22)

000036 0230021566985 00700065456