



**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 :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CUISINE

Session 2019

EP1 Organisation de la production de cuisine

Durée : 2 heures

Coefficient : 4

*Le sujet se compose de 20 pages, numérotées de 1/20 à 20/20.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Compétences visées :

- Compétence 1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Compétence 2 – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

CAP Cuisine	SUJET	Session 2019	ÉPREUVE EP1 – Organisation de la production de cuisine 1906-CAP CUI EP1	Page 1 / 20
-------------	-------	--------------	--	-------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Présentation de l'entreprise

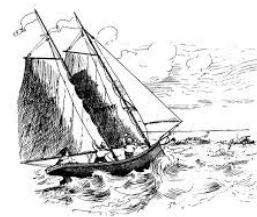


Vous venez d'être embauché(e) par l'institut diététique Malégol de Lorient. Cet institut est constitué de deux restaurants dirigés par le chef Régis Lang. Le premier est un restaurant haut de gamme « Le Bouquet des Saveurs » qui propose sur une cuisine simple, issue du mouvement « Locavore ». Le second est un restaurant de collectivité réservé aux patients de l'institut « Le Light ».

Le conseil régional de Bretagne a démarché l'institut pour organiser le traditionnel dîner de clôture du festival des grandes voiles qui se tiendra du 1^{er} au 15 juin sur les quais de « Lorient base ». Vous participez aux différentes tâches de préparation.

Dîner du 15 juin

« Festival des grandes voiles »



Carpaccio de daurade de l'estuaire de Lorient, tomates séchées, huile d'olive de Nyons

Filet d'agneau des prés salés, ratatouille bio et pommes de terre confites au sel de Guérande

Camembert fermier, chutney de fruits secs

Tartelette aux fraises et rhubarbe, crème glacée au yaourt fermier

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de la réservation pour le dîner de clôture, l'institut Malécol a été informé des régimes végétariens de plusieurs invités. Le chef Lang vous remet un document d'information sur les différents régimes alimentaires (document 1).

Document 1



Source : <http://www.tiffinlyon.com>

1. Relever dans le menu les aliments que ces invités ne pourront pas consommer.



.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef vous demande de proposer, à partir de la carte du restaurant (document 2), un plat de substitution pour chacun des plats que les végétariens ne pourront pas manger.

Document 2

Carte d'été
Le bouquet des Saveurs



Les entrées
Déclinaison de légumes bio au sel de Guérande
Risotto aux bulots
Pressé de sot-l'y-laisse de volaille bretonne

Les plats
Steak végétal et son émulsion de persil
**Lotte piquée aux poivrons*
**Filet de bœuf à l'échalote*

Les desserts
Phare breton à la vanille de Tahiti
Déclinaison de glaces et sorbets
100% chocolat

2. Sélectionner sur la carte du restaurant des plats de substitution.



.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'affichage des allergènes étant obligatoire, l'institut souhaite que les informations réglementaires soient indiquées sur le menu du dîner de clôture.

Liste des allergènes

Document 3



Céréales contenant du gluten



Fruits à coque



Crustacés et produits à base de crustacés



Céleri et produit à base de céleri



Œufs et produits à base d'œufs



Moutarde et produits à base de moutarde



Poissons et produits à base de poissons



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Arachides et produits à base d'arachides



Anhydride sulfureux et sulfites si > 10mg/kg



Soja et produits à base de soja



Lupin et produits à base de lupin



Lait et produits à base de lait







Mollusques et produits à base de mollusques

Source : « <http://agro-info.fr/2015/05/20/liste-des-allergenes-alimentaires/> »

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Indiquer la présence d'allergènes dans les différents plats, à l'aide du document 3 et de la liste des ingrédients de chaque plat.

	Ingrédients composant les plats	Liste des allergènes présents
Entrée	Daurade, sel, poivre, huile d'olive, citron, tomate séchée, salade roquette, vinaigre balsamique, feuille de céleri, sauce soja, huile de sésame.	
Plat	Agneau, huile d'arachide, sel, poivre, beurre, carotte, oignon, vin rouge, tomate, thym, romarin, ail, oignon, courgette, aubergine, poivron, pomme de terre.	
Fromage	Fromage, abricot sec, figue séchée, dattes séchées, vin blanc, vinaigre balsamique blanc, miel.	
Dessert	Farine, beurre, eau, œuf, sel, fraise, rhubarbe, sucre, lait, yaourt fermier, vanille, citron.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous procédez à la réception de la commande de poissons avec le chef Lang. Le mareyeur, sachant qu'il y aura de la daurade en carpaccio dans le menu, vous remet un document informatif sur l'utilisation du poisson sauvage cru.

Le parasitisme des produits de la pêche

Document 4

LE SAVIEZ-VOUS ? Si vous mangez du poisson sauvage cru, il faut au préalable le congeler pendant au moins 7 jours.









Mangez du poisson sauvage cru après congélation.

Demandez conseil à votre poissonnier.

Le poisson sauvage peut contenir des parasites (anisakis) responsables de troubles digestifs graves.
Seule la congélation ou la cuisson à cœur permet de tuer ces parasites.
Attention : une simple marinade (avec du citron ou des aromates) n'est pas efficace.

<http://agriculture.gouv.fr/le-parasitisme-des-produits-de-la-peche-quest-ce-que-cest>

4. Indiquer, à l'aide du document 4, les précautions à prendre lors de la réalisation du carpaccio de daurade et justifier les choix.

Les précautions	Justifications
Congeler le poisson pendant 24 heures. <input type="checkbox"/> Vrai <input type="checkbox"/> Faux	
Cuire le poisson à cœur. <input type="checkbox"/> Vrai <input type="checkbox"/> Faux	
Congeler le poisson pendant 7 jours. <input type="checkbox"/> Vrai <input type="checkbox"/> Faux	
Mariner le poisson avec du citron. <input type="checkbox"/> Vrai <input type="checkbox"/> Faux	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

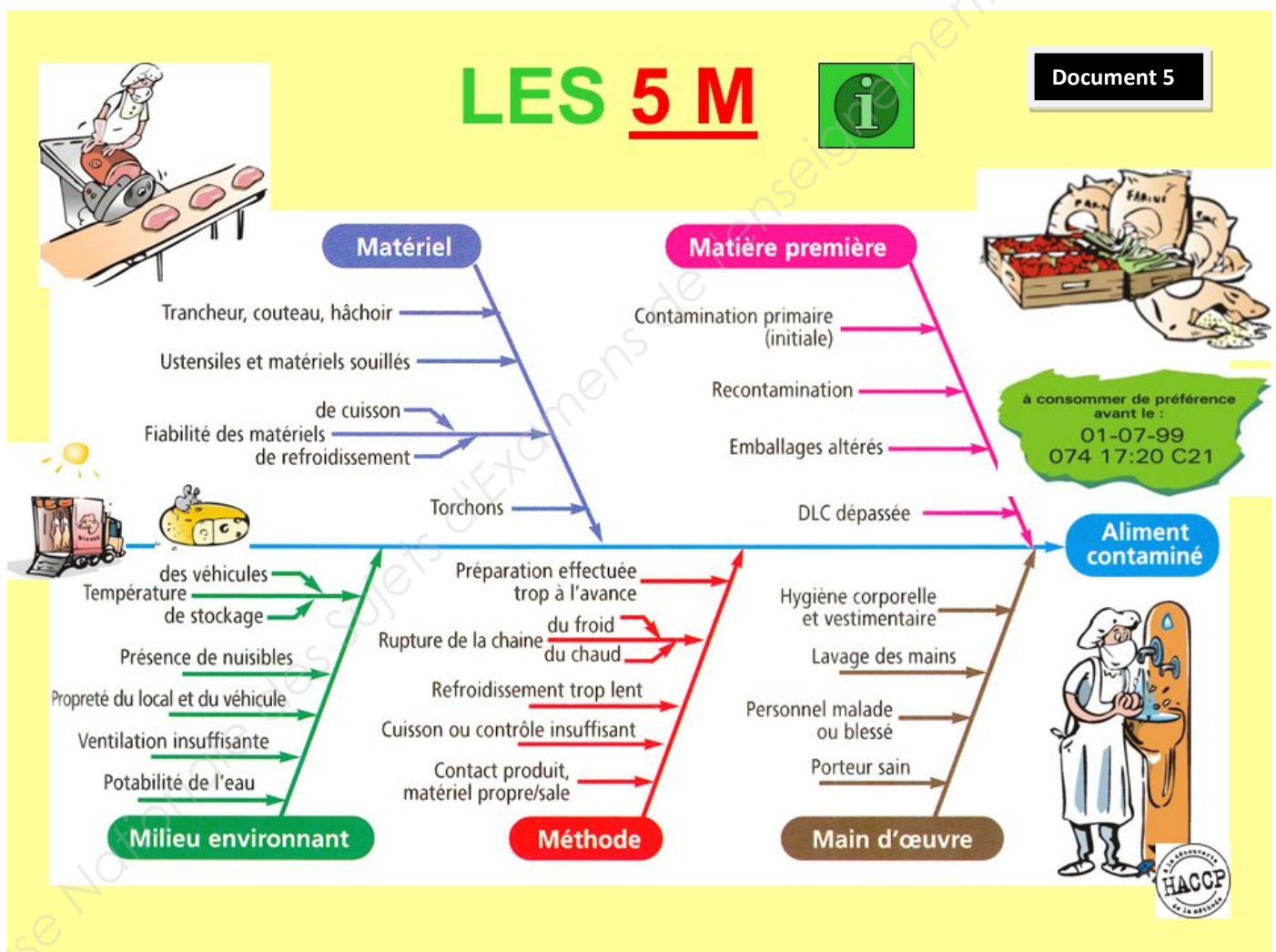
Le chef, ayant pris connaissance de ces recommandations, souhaite que vous les appliquiez.

5. Sélectionner le matériel nécessaire à la congélation rapide des daurades crues et justifier le choix.

	
<input type="checkbox"/> Cellule de refroidissement	<input type="checkbox"/> Chambre froide
	
<input type="checkbox"/> Congélateur	<input type="checkbox"/> Cellule de surgélation
<p>✍ Justifier le choix :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE













Le carpaccio de daurade étant considéré comme un plat à risque, le chef insiste pour que toutes les règles d'hygiène soient respectées lors de la préparation de ce plat. Vous consultez un document d'informations sur les 5M.



<http://ma-maison-alarme.fr/les-5-m/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

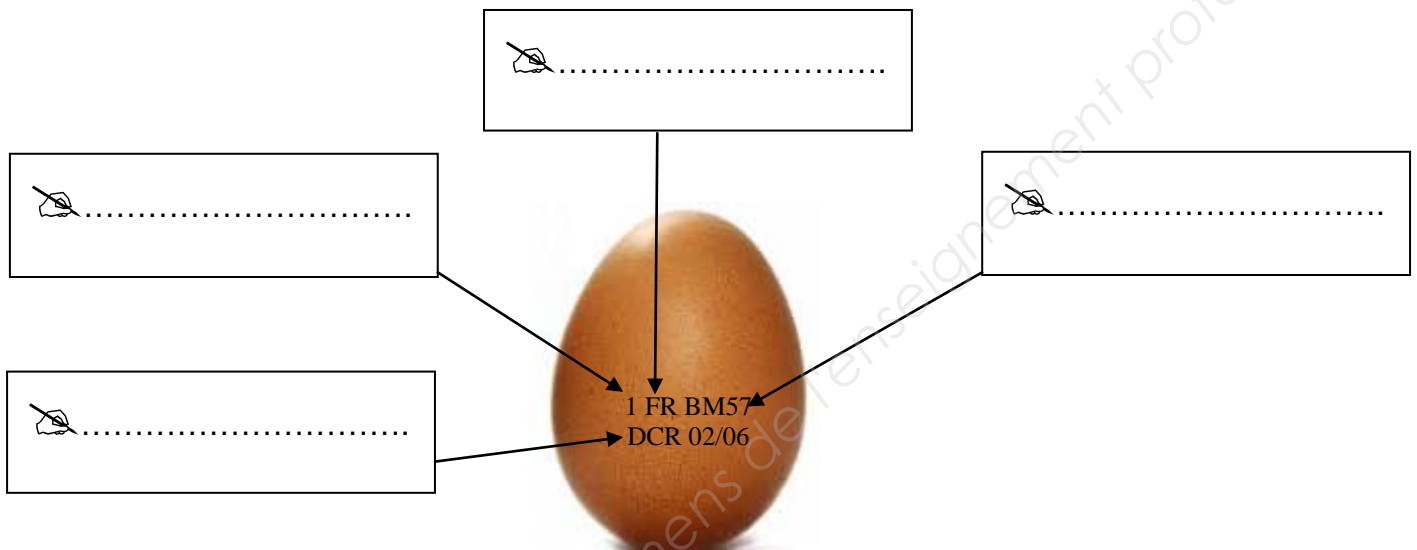
6. Identifier, à l'aide du document 5, quatre causes de contamination d'un plat à base de poisson cru, proposer une mesure de prévention adaptée et préciser le moment de mise en œuvre.

5M	Causes de contamination	Mesures de prévention	À quel moment ?
Matériel	Ex : Couteau sale	Ex : Nettoyage et désinfection	Ex : Avant et après utilisation
Milieu			
Matières premières			
Main d'œuvre			
Méthode			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les œufs commandés étant temporairement indisponibles, le fournisseur vous a livré une autre qualité d'œufs. Le chef vous interroge sur leur qualité. Pour répondre, vous analysez l'estampille apposée sur l'œuf.

7. Indiquer les informations apportées par l'estampille.



Vous consultez une documentation sur les œufs (document 6).

source <http://www.oeufs.org>

Caractère imprimé sur l'œuf avant les lettres FR	Traduction et mention obligatoire sur la boîte
0	œufs de poules élevées en plein air (agriculture biologique)
1	œufs de poules élevées en plein air
2	œufs de poules élevées au sol
3	œufs de poules élevées en cage

Document 6

5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8. Préciser, à l'aide du document 6, quels types d'œufs sont utilisés pour réaliser une crème anglaise selon le concept de restauration.

Concept de restauration	Type d'œuf utilisé		Justification
Restaurant gastronomique Exemple : « Le bouquet des saveurs »	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 2
	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 3
Restaurant de collectivité Exemple : « Le Light »	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 2
	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 3

Après les opérations de décartonnage, vous effectuez le tri sélectif des emballages en vous aidant des consignes remises par la municipalité de Lorient (document 7).

Consignes de tri sélectif







Document 7



Source : www.charrais.fr

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

9. Indiquer la couleur du container de tri correspondant à chaque type d'emballage.

Produit réceptionné	Type d'emballage	Couleur de container
Palourde rose	Filet plastique	
Huile d'olive de Nyons	Film plastique	
Œuf extra frais	Carton	
Pomme de terre	Filet en maille plastifié	
Courgette	Cageot en bois	
Yaourt	Emballage plastique rigide	

Une fois les opérations de décartonnage et de stockage terminées, vous réalisez l'entretien des locaux de la zone de réception des marchandises. Pour cela, vous consultez la fiche méthode d'utilisation du produit (document 8).

Document 8

ELEMACID HA
(ref.0417)

Dégraissant, Désinfectant, Bactéricide



Application




- 

1 Procéder à un déblayage et à un pré-lavage à l'eau claire.
- 

2 Appliquer la solution à l'aide d'un pulvérisateur à raison de 2% pour une détergence et désinfection et à raison de 0,5% pour une simple désinfection.
- 

3 Laisser agir de 5 à 15mn.
- 

4 Frotter et rincer avec de l'eau potable.

Sécurité de l'utilisateur

Porter les équipements de sécurité adaptés :




- Produit strictement professionnel.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Se laver les mains après chaque utilisation.
- Assurer une ventilation adéquate, surtout dans les endroits clos.

L'environnement

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ne pas déverser dans les égouts ni dans les cours d'eau.

Ne pas mélanger à d'autres produits.

Température d'application : 20° C

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

10. Retrouver, à l'aide du document 8, les paramètres d'efficacité du produit d'entretien ELEMACID HA.

.....

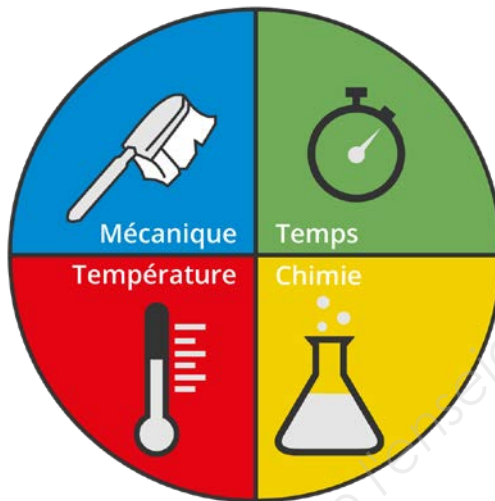
.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

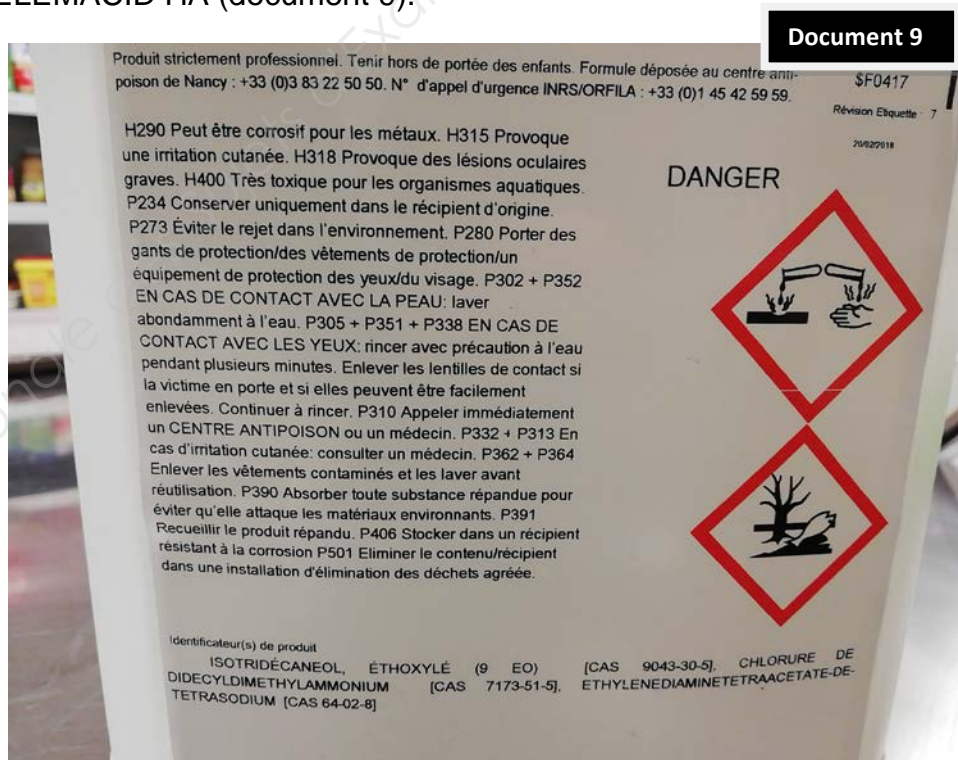
.....

.....

.....





.....

Vous prenez connaissance de l'étiquette d'information présente sur le bidon du produit ELEMACID HA (document 9).







NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

11. Indiquer la signification des deux pictogrammes de danger présents sur l'étiquette de l'ELEMACID HA (document 9).

Pictogramme	Signification
	<p></p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p></p> <p>.....</p> <p>.....</p>






12. Préciser, à l'aide des documents 8 et 9, les précautions à respecter lors de la présence de ces pictogrammes sur un produit d'entretien.

Pictogramme	Précaution d'utilisation
	<p></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef Lang vous demande ensuite de réaliser la base de la crème glacée au yaourt fermier. Cette glace est réalisée à base de crème anglaise.

13. Remettre dans l'ordre (de 1 à 5) les différentes étapes de réalisation de la crème anglaise.

N° de l'étape	Descriptif de l'étape	Illustration de l'étape
.....	Blanchir les œufs et le sucre.	
.....	Passer immédiatement la crème au chinois étamine. Refroidir rapidement en cellule de refroidissement ou sur un lit de glace.	
.....	Verser le lait bouillant sur les jaunes d'œufs et le sucre. Mélanger puis verser dans le récipient de cuisson.	
.....	Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille.	
.....	Cuire à la nappe sur feu doux en remuant constamment à la spatule. Contrôler la cuisson en un trait avec le doigt sur la spatule. Si la crème est nappante, elle ne doit pas couler.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Afin de respecter les règles d'hygiène, vous devez refroidir la crème anglaise rapidement.

14. Indiquer la procédure à suivre pour refroidir la crème anglaise en précisant le couple temps / température.



.....

.....

Afin d'organiser au mieux votre production, vous dressez une liste prévisionnelle des produits utilisés pour réaliser la crème anglaise.

15. Repérer en cochant ci-dessous le produit pouvant être utilisé en remplacement des œufs frais pour réaliser la crème anglaise et justifier le choix.

 <p>Jaune d'œuf pasteurisé</p>	 <p>Œuf entier pasteurisé</p>	 <p>Œuf dur écalé</p>	 <p>Blanc d'œuf pasteurisé</p>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



.....

.....

.....

16. Nommer ce type de produit.



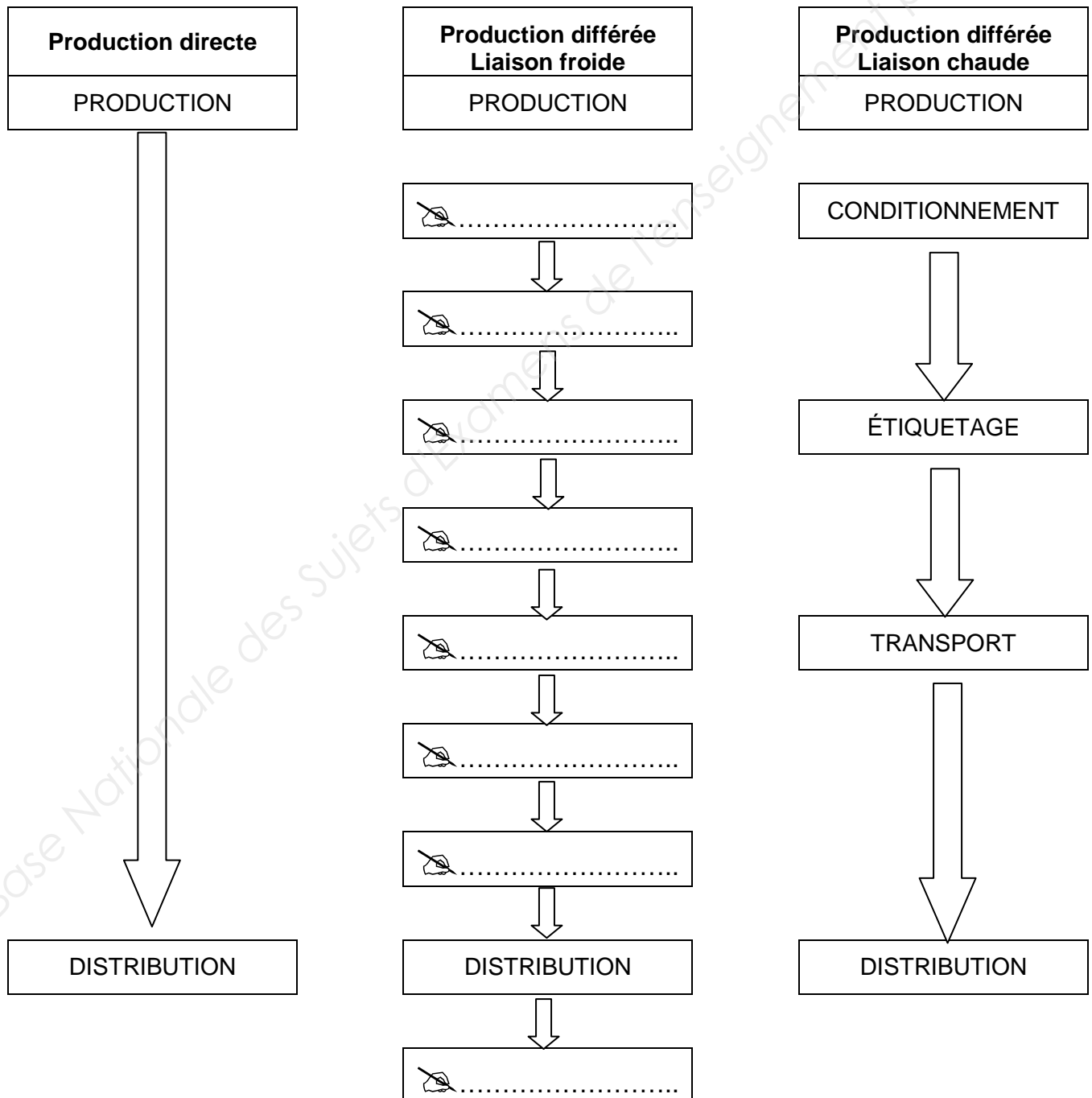
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le dîner de clôture se déroulant sur les quais de « Lorient base », la production du menu va s'effectuer en partie par liaison froide.

17. Remettre dans l'ordre les étapes de la production différée en liaison froide:

REFROIDISSEMENT – STOCKAGE CENTRAL – DESTRUCTION DES INVENDUS – STOCKAGE SATELLITE – CONDITIONNEMENT – ÉTIQUETAGE – REMISE EN TEMPÉRATURE – TRANSPORT



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors du dîner, le chef vous demande de remettre les différentes préparations chaudes en température.

18. Indiquer le couple temps / température pour la remise en température des denrées.



Le lendemain du dîner, le chef souhaite savoir si le stock en produits secs de l'économat peut répondre à l'activité du restaurant pour les jours à venir. Vous disposez de l'état du stock (document 10).

Document 10

Le bouquet des Saveurs, 185 rue Léon Blum 56000 Lorient			
Fiche de stock			
Identification de lieu de stockage :			
Produit sec	Produit liquide	Boitage	
Stock minimum : 5 kg Stock maximum : 25 kg	Stock minimum : 2 L Stock maximum : 20 L	Stock minimum : 1 pièce Stock maximum : 10 pièces	
Dénomination du produit	Conditionnement	Date d'entrée	Stock réel
Sel fin	5 kg	2/05/19	5 4 2
Sel de Guérande	1 kg	2/05/19	10 8 7 6
Sel gros	5 kg	24/04/19	8 4 2 7 0
Farine T45	1 kg	15/05/19	10 16 14 10 10 6 3
Farine T55	1 kg	15/05/19	10 10 15
Poivre blanc	1 kg	15/05/19	5 7 2
Juice sésame	1 kg	24/05/19	10 10 11
Juice noix	1 kg	02/05/19	5 4 2
Huile arachide	1 L	24/04/19	10 10 10 11 10 7 4
Huile d'olive n°1	0,75 L	21/04/19	10 9
Sauce soja	0,25 L	18/04/19	10 8 7 6
Concentré tomate	Boîte 4/4	24/05/19	4 3
Vanille	Pot 200 gr.	24/05/19	3 2
Vinaigre balsamique	0,75 L	24/05/19	6 5
Vin rouge	1 L	15/05/19	10 10 5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

19. Repérer les produits à commander et compléter la liste prévisionnelle de denrées nécessaires.



Liste prévisionnelle		
Dénomination	Conditionnement	Quantité à commander
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....