

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

Groupement « EST »		Session 2005		Code(s) examen(s)	Tirage(s)
<b>CORRIGÉ : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		22129		EP 1	
Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes		Durée : 4 h maximum (voir sujet)		Feuille(s) :	1/1
Coefficient : 6					

<b>Nom de la préparation : Salade grecque - nombre de parts : 12</b>	
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)
<i>Vente à emporter</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>bio nettoyage des postes de travail avant utilisation et respect du temps d'action</i></li> <li>- <i>respect du protocole de déconditionnement : temps d'action</i></li> <li>- <i>contrôle DLC des produits</i></li> <li>- <i>tenue professionnelle adaptée lors de l'assemblage (masque) et gants</i></li> <li>- <i>pas de contaminations croisées (MO souillées – MO propre)</i></li> <li>- <i>température de conservation avant distribution <math>\leq + 3^{\circ}\text{C}</math></i></li> <li>- <i>temps de dressage limité</i></li> </ul>

<b>GAMME OPERATOIRE</b>		
denrées	quantité	matériel (à compléter par le candidat)
Laver et désinfecter les légumes		- <i>passoire</i>
Déconditionner les produits	8 pièces	- <i>planche à découper</i>
Tailler les légumes et la féta en dés	2 pièces	- <i>éminceur</i>
Ajouter l'huile d'olive et les olives noires	0,400 Kg	- <i>bac gastronomique</i>
Mélanger	36 pièces	- <i>maryse</i>
Conditionner en barquettes et operculer	0,150 L	- <i>cuilillère de service</i>
Etiqueter		- <i>lingettes</i>
Conserver avant la vente aux clients		- <i>barquettes</i>
		- <i>étiquettes</i>

**CORRIGÉ : CAP Agent Polyvalent de Restauration**

22129

Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes

EP 1

Coefficient : 6

Durée : 4 h maximum (voir sujet)

Feuillelet :

1/1

**Nom de la préparation : Croque-monsieur - nombre de parts : 12**

Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)
<i>Vente direct au consommateur</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>bio nettoyage des postes de travail avant utilisation et respect du temps d'action</i></li> <li>- <i>respect du protocole de déconditionnement (vérifications et décontamination de l'emballage)</i></li> <li>- <i>ports de gants et masque</i></li> <li>- <i>respect de la chaîne du froid jusqu'au gratinage</i></li> <li>- <i>maintien en température à + 63°C</i></li> </ul>

<b>GAMME OPERATOIRE</b>		
denrées	quantité	matériel (à compléter par le candidat)
Déconditionner les produits		
Assembler : le jambon, le fromage à croque-monsieur et le pain de mie		
Fermer le croque-monsieur		
Napper de sauce béchamel		
Saupoudrer de gruyère râpé		
Gratiner au four		
Refroidir rapidement		
Réserver avant distribution		
Pain de mie	24 tranches	- ciseaux
Jambon blanc sous vide	6 tranches	- plaques à débarrasser
Fromage à croque-monsieur	12 tranches	- spatule à pâtisserie
Gruyère râpé	0,120 Kg	- plaque à pâtisserie
Lait	0,5 L	- assiettes individuelles
Béchamel en poudre	pour 0,5 L à reconstituer	- russe
		- fouet

Groupement « EST »		Session 2005	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>CORRIGÉ : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>			22129	
Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes			EP 1	
Coefficient : 6	Durée : 4 h maximum (voir sujet)	Feuillet :	1/1	

## Corrigé 1

### 1<sup>ère</sup> Partie

Dans le cas où le candidat n'aurait pas complété la colonne « points critiques à observer » ou a des réponses erronées (au choix) :

#### 1-1 . Pour l'étape du refroidissement, indiquez :

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| ■ <u>le matériel utilisé :</u>                         | une cellule de refroidissement |
| ■ <u>le temps pour refroidir une denrée cuisinée :</u> | en moins de 2 heures           |
| ■ <u>la température finale demandée :</u>              | inférieure à 10 °C             |
| ■ <u>l'étape qui suit le refroidissement :</u>         | le stockage                    |

### 2<sup>ème</sup> Partie

Dans le cas contraire (au choix) :

#### 2-1 . Citer trois critères de fraîcheur d'une viande

*La couleur, l'odeur, la consistance ou l'aspect*

Citer trois modes de conservation des aliments

*Appertisation, stérilisation, surgélation, déshydratation, réfrigération, congélation, lyophilisation, salage, saumure*

Définir une T.I.A.C.

*Toxi Infection Alimentaire Collective*

### 3<sup>ème</sup> Partie / Technologie et Prévention – Sécurité (obligatoire) :

#### 3-1 . Les robots coupe légumes sont des appareils dont l'utilisation et les opérations d'entretien présentent des risques potentiels.

Citer deux mesures de prévention afin d'éviter ces risques.

##### Avant utilisation :

- *équiper le robot lorsqu'il est hors tension*

##### Pendant l'utilisation :

- *introduire les aliments dans la trémie de chargement à l'aide du pilon poussoir*
- *ne jamais utiliser ses doigts*

##### Après l'utilisation :

- *avant l'entretien, mettre hors tension l'appareil*

Groupement « EST »		Session 2005	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>CORRIGÉ : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>			22129	
Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes			EP 1	
Coefficient : 6	Durée : 4 h maximum (voir sujet)	Feuillet :	1/1	

## Corrigé 2

### 1<sup>ère</sup> PARTIE

Dans le cas où le candidat n'aurait pas complété la colonne « points critiques à observer » ou a des réponses erronées (au choix) :

1.1)

- *Vérification de l'emballage*
- *Décontamination du sachet et des outils*
- *Préservation de la denrée déconditionnée (filmée, étiquetée en chambre froide à + 3°C)*

1.2) *Température de la chambre froide, intégrité du sachet, DLC.*

1.3) *A +63°C en armoire chauffante ou au bain-marie.*

### 2<sup>ème</sup> PARTIE

Dans le cas contraire :

2.1) *Date Limite d'Utilisation Optimale*

2.2) *Conserves appertisées, produits déshydratés, produits surgelés.*

2.3) *Cuisson sèche, cuisson humide, cuisson mixte*

2.4) *Le propre ne croise jamais le sale*

### 3<sup>ème</sup> PARTIE / TECHNOLOGIE ET PREVENTION – SECURITE (obligatoire)

Prévention des risques professionnels.

3.1) *Bouton d'arrêt d'urgence, coup de poing, goulotte d'évacuation, fouloir, couvercle auto-bloquant.*

3.2) *Limiter les déplacements avec des objets coupants*  
*Pour se déplacer avec un couteau en cuisine : utiliser une plaque à débarrasser pour le transport ou lame dirigée vers le bas et côté tranchant vers soi.*  
*Trier les objets coupants sales en attente de lavage.*  
*Ne pas laisser d'objets coupants dans le bac à plonge*  
*Veiller au rangement des objets coupants dès la fin de leur utilisation.*

3.3) *Tenue en coton : qui s'enflamme difficilement, qui ne colle pas à la peau.*  
*Pli du tablier : pour protéger contre la chaleur.*  
*Manches longues : pour protéger les bras.*  
*Chaussettes : pour protéger les pieds.*

3.4) *Pour éviter un court-circuit dû à la présence d'eau ou d'humidité.*  
*Pour prévenir tout risque d'électrification.*