

# 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 2006	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	Feuillet : 1/2		

### SUJET A

#### 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. Expliquer le protocole de déconditionnement des produits appertisés (1 point)  
**Nous devons effectuer les tâches suivantes :**
  - Laver les dessus des boîtes à l'eau claire
  - Bionettoyer les couvercles et la lampe de l'ouvre-boîte avec une lingette désinfectante jetable (à contact alimentaire) (0.25 pt)
  - Rincer le couvercle à l'eau claire
  - Ouvrir la boîte, égoutter les denrées (0.25 pt)
  - Evacuer aussitôt les denrées dans un matériel propre (calotte, gastronorme...). Les utiliser immédiatement ou les filmer et les stocker en chambre froide à +3°C. (0.25 pt)
  - Evacuer les boîtes vides, papiers... (0.25 pt)
  
2. Pourquoi devons-nous préchauffer un four avant une cuisson ? (0.5 pt)  
**L'aliment va être saisi par la chaleur et/ou ne pas ramollir en attendant la montée en température du four(exemple une pâte à tarte).**

#### 2<sup>ème</sup> PARTIE

Dans le cas contraire (au choix) : Total 2.5 points

1. Quels contrôles devons-nous effectuer sur les produits avant de les préparer (1 pt)  
**Nous devons vérifier :**
  - l'état des emballages, l'étiquetage et l'identification du produit. (0.25 pt)
  - la date limite de consommation (DLC) ou la date d'utilisation optimale (DLUO) (0.25 pt)
  - l'aspect visuel du produit ; absence de moisissures, odeur et couleur normales (0.25 pt)
  - la température du produit respectée (0.25 pt)
  
2. Le conditionnement des plats est une opération « dite » à risques ; citer et expliquer les deux risques possibles (0.5 pt)  
**Pendant le conditionnement, il y a des risques de contamination microbienne par les conditionnements, le personnel, l'air (0.25 pt)... Il y a aussi des risques de multiplication des micro-organismes en cas de rupture de la chaîne du froid ou du chaud (0.25 pt)**  
**Risques physiques ; chutes de cheveux d'où port de la charlotte.**

Groupement « EST »		Session 2006	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Corrigé</b> : 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	Feuillet : 2/2		

**3<sup>ème</sup> PARTIE / TECHNOLOGIE ET PREVENTION – SECURITE (obligatoire) : Total 2.5 points**

1. On vous demande de traiter le plat chaud en liaison chaude. Expliquer ce qu'est une liaison chaude (1.5 pts)  
**La liaison chaude correspond à des préparations réalisées et consommées, le jour même, mais maintenues à une température supérieure ou égale à +63°C. (servies différées dans l'espace sur un lieu en dehors des locaux attenants à la cuisine)**
2. Nommer et expliquer le deuxième grand type de liaison que vous connaissez (1.5 pts)  
**-La liaison froide réfrigérée : les préparations sont consommées j+3 après la date de la fabrication. Elles sont servies différées dans le temps et dans l'espace. Après cuisson, la température de +63°C, est abaissée rapidement à +10°C en moins de 2 heures, stockées à +3°C et remis en température à +63°C en moins d'une heure pour être servies.**  
**-autre réponse possible la liaison froide surgelée**
3. Quelles mesures préventives, devons-nous prendre lors de l'ouverture d'un four pour éviter toutes brûlures ? (0.5 pt)  
**Nous devons entre-ouvrir le four avant l'ouverture complète du four (0.25 pt) et utiliser des gants protecteurs ou des maniques pour sortir les plats du four (0.25 pt)**

**Corrigé : CAP Agent polyvalent de Restauration**

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

Coefficient : 6

Durée : 4 maximum

Feuillet : 1/1

EP 1

22129

CORRIGE

**Nom de la préparation : Tarte aux pêches****- nombre de parts : 12**

Type de distribution (à compléter par le candidat)

Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)

Service Immédiat

- Déconditionnement des denrées
- Vérifier DLC / DLIO
- Stockage du lait en du moule
- Refroidissement rapide de la tarte
- Hygiène lors du conditionnement

**GAMME OPERATOIRE**

Déconditionner et peser les denrées

Foncer un moule à tarté avec la pâte Brisée

Préparer le flan selon le mode d'emploi.

Garnir le fond de tarte avec l'appareil à flan et répartir les pêches

Cuire au four

Préparer le nappage et napper

Refroidir

Portionner - conditionner

Stocker à température réglementaire

denrées	quantité	matériel (à compléter par le candidat)
Pâte Brisée fraîche prête à l'emploi, déroulée Préparation pour flan PAE Lait stérilisé Demi pêches appertisées Nappage blond	2 unités de 6 pers. Pour 1.5 l  1.5 l 12 unités 0.200 kg	Spatule métallique Planche à découper Plaque à débarrasser Moules à tarte pour 6 pers Ouvre-boite Grille à pâtisserie Spatule Russe Louche, pinceau Assiettes à dessert Ciseaux Lingettes désinfectantes Couteau éminceur

Groupement « EST »

Session 2006

Code(s)  
examen(s)

Tirages

# Corrigé : CAP Agent polyvalent de Restauration

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

Coefficient : 6

Durée : 4 maximum

Feuillet : 1/1

22129

EP 1

SUJET A22

CORRIGE

**Nom de la préparation : Panaché de légumes**

**- nombre de parts : 12**

Type de distribution (à compléter par le candidat)

Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)

Service immédiat

- Respect du protocole de déconditionnement
- Pas de rupture de la liaison chaude

## GAMME OPERATOIRE

Déconditionner les produits

Cuire à la vapeur les légumes séparément

Assembler en bac gastronome et ajouter le mélange beurre, ail, persil

Conservé à température réglementaire jusqu'à la distribution

denrées	quantité	matériel (à compléter par le candidat)
Courgettes surgelées Carottes surgelées Beurre Mélange ail, persil surgelés Sel, poivre	2.5 kg 1.6 kg 0.200 kg PM PM	Plaque à débarrasser Calottes Couteau d'office Assiette Spatule thermoplastique Gastronormes perforé et plein Ciseaux Lingettes désinfectantes