

GROUPEMENT « EST »		Session2006	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet 1	CAP Agent Polyvalent de Restauration			
Epreuve :	EP-1 Production de préparations froides et chaudes			
Coefficient : 6	Durée : 4 H maxi	Feuillet :	1/2	

INFORMATION AU JURY

L'épreuve se déroule selon l'organisation jointe en page 2.
La durée de l'épreuve (4 heures maximum) tient compte :

- | | | |
|--|---|---------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ de la mise en tenue du candidat ✓ du travail de préparation écrit | } | 15 minutes |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ de la réalisation des deux préparations ✓ de l'entretien du matériel et des équipements utilisés
(l'entretien du sol n'est pas prévu) | } | 3 h maximum |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ de l'entretien oral avec le jury en fin d'épreuve | } | -10 minutes maximum |

Le jury interroge le candidat :

- sur les activités réalisées,
- et, selon les manques repérés chez le candidat, le jury utilisera les questions jointes à l'épreuve (page 3). Pour les questions concernant la technologie du matériel et les règles de sécurité, il conviendra de se déplacer vers l'appareil et/ou la zone en question.

Le candidat doit organiser son travail en fonction des préparations à réaliser.

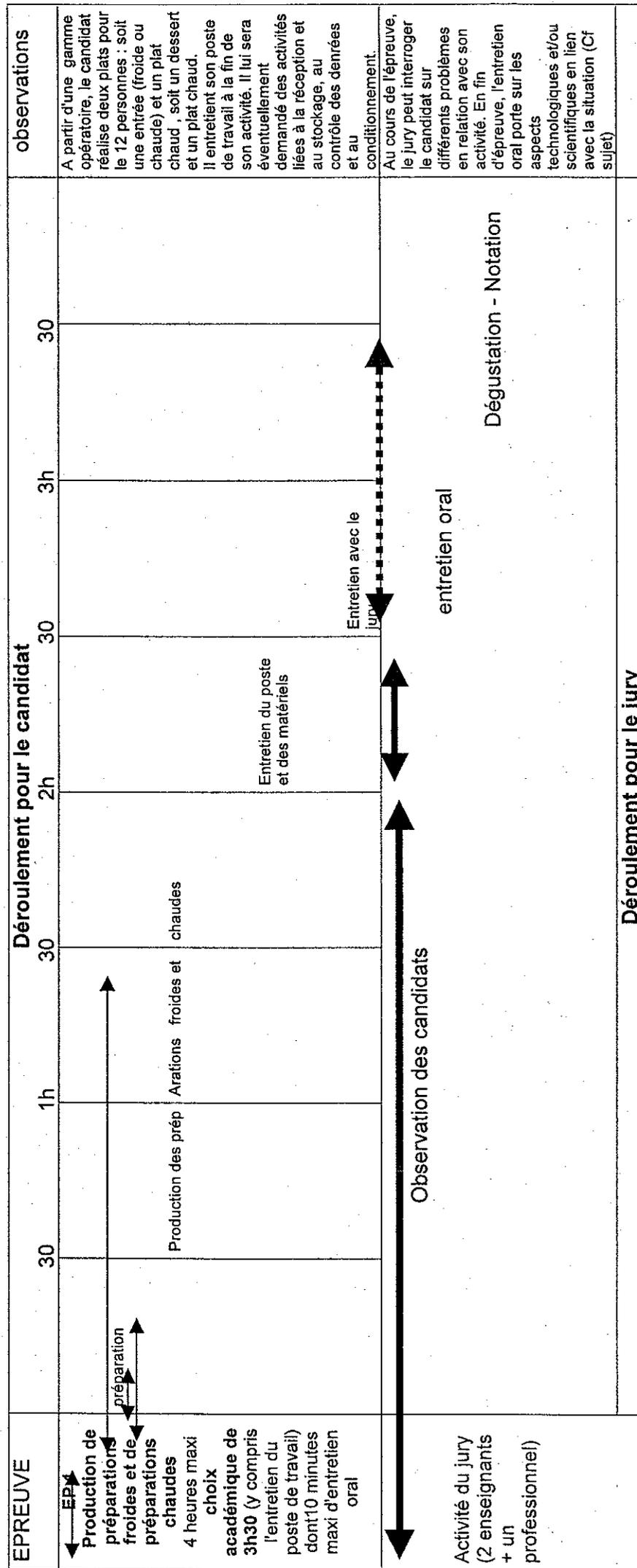
Le candidat doit afficher à son poste de travail les fiches techniques (annexes 1 et 2 du sujet) dans une pochette fournie par le centre d'examen.

Les compétences retenues sont celles prévues dans la fiche de notation jointe en page 4.

GROUPEMENT « EST »			Session 2006		Tirages
CAP Agent Polyvalent de Restauration					
Epreuve :		EP-1 Production de préparations froides et chaudes			
Coefficient : 6		Durée : 4 H maxi		Feuillelet : 2/2	

Organisation :

- prévoir 4 à 6 candidats par demi-journée (l'ensemble doit permettre de réaliser un menu à servir au self ou au point chaud
- prévoir un jury pour 6 candidats, un professionnellement associé au jury



GROUPEMENT « EST »		Session2006	Code(s) examen(s)	Tirages
CAP Agent Polyvalent de Restauration				
Epreuve :	EP-1 Production de préparations froides et chaudes			
Coefficient : 6	Durée : 4 H maxi	Feuillet :	1/1	

Le **candidat 1** : réalise l'entrée froide/chaude et une préparation chaude viande/poisson ou accompagnement.

Le **candidat 2** : réalise le dessert et une préparation chaude viande/poisson ou accompagnement.

candidat	MENU A	PRINCIPALES TECHNIQUES CULINAIRES	TYPE *DE CONDITIONNEMENT *DE SERVICE	EQUIPEMENT ET AIRES D'ACTIVITES
1	A11 (entrée froide ou chaude) Salade strasbourgeoise	Peser, déconditionner Tailler Trier et laver le persil Assembler et travailler en série Conserver	Dressage aux bols Service immédiat	Légumerie Zone de déconditionnement Zone de préparation Zone de conditionnement Zone de stockage
	A12 (préparation chaude du plat principal ou accompagnement) Côtes de porc Sauce forestière	Réaliser une grillade Utiliser des produits semi-élaborés Utiliser le grill	Dressage en gastronomes Service immédiat	Zone de déconditionnement Zone de cuisson Zone de préparation Zone de stockage
2	A 21 (dessert) Tarte aux pêches	Utiliser des pâtes prêtes à l'emploi Utiliser des produits semi-élaborés	Dressage à l'assiette Service immédiat	Légumerie Zone de pâtisserie Zone de cuisson Zone de conditionnement Zone de stockage
	A22 (préparation chaude du plat principal ou accompagnement) Panaché de légumes	Réaliser la préparation et la cuisson de végétaux Conditionner Conserver	Dressage en gastronomes Service immédiat	Légumerie Zone de préparation Zone de cuisson Zone de conditionnement Zone de stockage

GROUPEMENT « EST »		Session2006	Code(s) examen(s)	Tirages
CAP Agent Polyvalent de Restauration				
Epreuve :	EP-1 Production de préparations froides et chaudes			
Coefficient : 6	Durée : 4 H maxi	Feuille : 1/1		

DOCUMENT JURY

Questions à poser au candidat au cours ou à l'issue de l'épreuve

SUJET A

1^{ère} 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 pt)
2. Pourquoi devons-nous préchauffer un four avant une cuisson ? (0.5 pt)

2^{ème} 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)
2. Le conditionnement des plats est une opération « dite » à risques ; citer et expliquer les deux risques possibles (0.5 pt)

3^{ème} 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)
2. Nommer et expliquer le deuxième grand type de liaison que vous connaissez (1.5 pts)
3. Quelles mesures préventives, devons-nous prendre lors de l'ouverture d'un four pour éviter toutes brûlures ? (0.5 pt)