

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.

CAP CUISINE

ÉPREUVE EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION CULINAIRE

Vous êtes employé comme commis à l'hôtel-restaurant « Le Saint-Georges », au 33 rue Cicéron à Paris.

Cet établissement possède un restaurant pouvant contenir jusqu'à 78 couverts. La moitié de restaurant est principalement utilisée le soir par la clientèle de l'hôtel.

Le Chef de cuisine vous demande de l'aider à préparer le menu du jour pour cette clientèle résidentielle.

Le menu sera le suivant :

MENU

Champignons à la grecque

Poulet sauté basquaise – Riz pilaf

ou

Confit de canard- gratin Dauphinois

Crème renversée au caramel

Le présent sujet comporte deux parties

Partie	Intitulé	Bareme	Pages	Observations
1	Approvisionnement et organisation culinaire	/10	de 2/12 à 5/12	Chacune des parties 1, 2.1 et 2.2 devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelé l'intitulé de la partie concernée.
2	2.1 Technologie culinaire	/5	de 6/12 à 8/12	Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen L'usage du dictionnaire est interdit.
	2.2 Sciences Appliquées	/5	de 9/12 à 12/12	

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poches y compris les calculatrices programmables alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP CUISINE	Code examen :	
Épreuve : EPI Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h00	Coeff. 4 Page 1/10

Partie 1 : Approvisionnement et organisation culinaire (10 points)

1-1 Compléter les éléments manquants, représentés par des pointillés, sur les deux fiches techniques jointes pages 3 et 4. (6 points)

- Champignons à la grecque (8 personnes)
- Poulet sauté basquaise Riz pilaf (8 personnes)

1-2 Rédiger la fiche d'organisation de travail, présentée page 5, de façon chronologique et cohérente en indiquant les différentes phases de ces 2 préparations. (4 points)

Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP CUISINE	Code examen :	
Épreuve : EPI Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h00	Coeff. 4 Page 2/10

FICHE TECHNIQUE

INTITULE

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

CODE FICHE

Nombre de couverts

8

RESPONSABLE

Garde-manger

PHOTO ou CROQUIS DE DRESSAGE

Corrigé

DENREES

UNITES

QUANTITES

TECHNIQUES DE REALISATION

Éléments de base

Champignons de Paris

Kg

1,200

Oignon

Kg

0,200

Huile d'olive

Lit

0.100

Vin blanc

Lit

0.100

Citron

Kg

0,200

Thym

Pm

Pm

Laurier

Pm

Pm

Persil

Kg

0.040

Ail

Kg

0.010

Assaisonnement

Sel fin

Pm

Pm

Poivre du moulin

Pm

Pm

Coriandre

Pm

Pm

Décor

Citron

Kg

0.100

1- Mettre en place le poste de travail

2- Mesurer, vérifier et/ou mesurer les denrées.

3-Éplucher, et laver les légumes.

4- Réaliser le bouquet garni et la mousseline d'aromate

5- Marquer les champignons en cuisson

6-Terminer les champignons à la grecque.

7-Dresser et envoyer.

MATÉRIEL DE PRÉPARATION

3 plaques à débarrasser . 1 Sautoir avec couvercle

3 calottes moyennes

1 petite calotte

1 passoire

1 planche à découper

MATÉRIEL DE DRESSAGE

8 assiettes à entremets.

Groupement EST

Session 2006

CORRIGE

CAP CUISINE

Code examen :

Épreuve : EP1 Approvisionnement et organisation
de la production culinaire

Durée : 2h00

Coeff. 4

Page 3/10

FICHE TECHNIQUE

INTITULE

POULET BASQUAISE RIZ PILAF

CODE FICHE

Nombre de couverts

8

RESPONSABLE

Saucier

PHOTO ou CROQUIS DE DRESSAGE

Corrigé

DENREES

UNITES

QUANTITES

Éléments de base

Poulet labellisé (P.A.C.) de 1.4 kg

Kg

2.800

Farine

Kg

0.100

Beurre

Kg

0.080

Fond brun de volaille

Carcasse et abattis

Pm

Pm

Carotte

Kg

0.100

Oignon

Kg

0.100

Concentré de tomate

Kg

0.020

Ail

Kg

0.010

Thym

Pm

Pm

Laurier

Pm

Pm

persil

Kg

0.020

Fond brun (P.A.I.)

Lit

1

Garniture basquaise

Jambon de Bayonne

Kg

0.400

Huile d'olive

Lit

0.050

Oignon

Kg

0.250

Tomate

Kg

0.600

Poivron (vert et rouge)

Kg

0.400

Ail

Kg

0.020

Thym

Pm

Pm

Laurier

Pm

Pm

Persil

Kg

0.020

Finition sauce

Vin blanc

Lit

0.100

Riz pilaf

Riz

Kg

0.400

Oignons

Kg

0.150

Beurre

Kg

0.120

Assaisonnement

Sel / poivre

PM

PM

MATÉRIEL DE PRÉPARATION

3 Plaques à débarrasser, 1 planche à découper, 3 calottes, 3 russes, 1 grand sautoir, 1 chinois.

TECHNIQUES DE RÉALISATION

- 1- Mettre en place le poste de travail
- 2- Eplucher et laver tous les légumes
- 3- Tailler les légumes pour la basquaise et pour la garniture aromatique
- 4- Réaliser les bouquets garnis
- 5- Découper à cru les volailles, marquer et cuire un fond de volaille
- 6- Marquer et cuire la garniture basquaise.
- 7- Marquer la volaille sautée en cuisson.
- 8- Cuire le riz pilaf
- 9- Terminer la finition de la volaille.
- 10- Mettre au point le riz pilaf
- 11- Dresser et envoyer le poulet Basquaise et le riz pilaf

MATÉRIEL DE DRESSAGE

2 grands légumes, 2 dessous de plats

Groupement EST

Session 2006

CORRIGE

CAP CUISINE

Code examen :

Épreuve : **EPI Approvisionnement et organisation
de la production culinaire**

Durée : 2h00

Coeff. 4
Page 4/10

- 1 – Légumes à la grecque ;
2 – Poulet sauté basquaise –Riz pilaf.

PROGRESSION

8h ou 14h		Mettre en place le poste de travail.
	15	Vérifier, peser et/ou mesurer les denrées.
	30	Réaliser les préparations préliminaires (champignons à la grecque).
	45	Réaliser les préparations préliminaires (poulet Basquaise).
9h ou 15h		Habiller les poulets.
	15	Découper les poulets à cru.
	30	Tailler la garniture basquaise.
	45	Tailler blanchir le jambon de Bayonne.
10h ou 16h		Remettre le poste de travail en état.
	15	Marquer les champignons en cuisson à la grecque (10 minutes). Refroidir réglementairement.
	30	Marquer le fond brun de volaille.
	45	Nettoyage
11h ou 17h		Marquer le poulet Basquaise en cuisson. Marquer le riz pilaf en cuisson (20 minutes).
	15	Préparer, vérifier le matériel de dressage
	30	Passer le fond, réaliser la sauce par déglacage.
	45	Dresser, envoyer les champignons à la grecque.
12h ou 18h		Dresser, envoyer le poulet basquaise riz pilaf.
	15	Remise en état des locaux.

Service :

Dresser les champignons à la grecque à l'assiette

* Dresser le poulet sauté basquaise en légumier en dirigeant les manches des ailes et des pilons vers le centre du plat. Napper uniformément avec la sauce. Le riz pilaf à part en légumier.

Observations :

Les champignons à la grecque peuvent être consommés tièdes ou froids.

Les morceaux de poulet sont posés sur la majeure partie de la garniture et le reste sert à napper les morceaux. Le riz est dressé en dôme sans être tassé.

Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP CUISINE		Code examen :
Épreuve : EP1 Approvisionnement et organisation de la production culinaire		Durée : 2h00
		Coeff. 4 Page 5/10

Partie 2 : Technologie culinaire et Sciences appliquées (20 points)

2.1 Technologie culinaire :

Vous venez de réaliser le Poulet sauté basquaise – Riz pilaf.

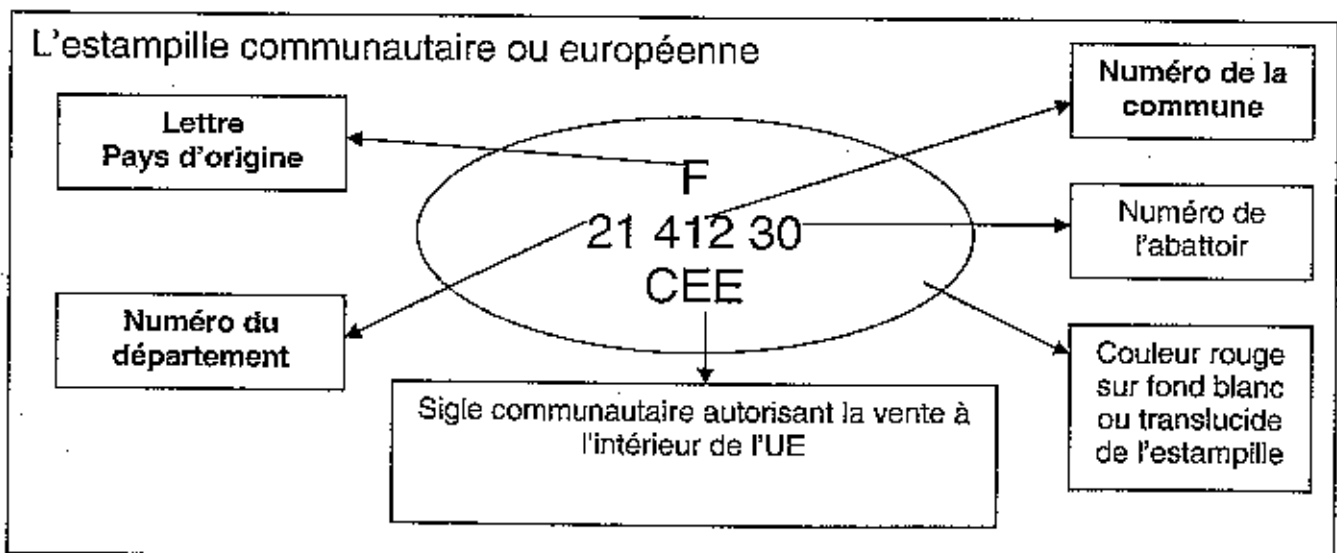
2-1-1 Expliquer le mode de cuisson : cuire par rissolage ? (Indiquer votre réponse par un symbole). 2 points

Cuire par rissolage : saisir, colorer, dorer dans un corps

2-1-2 Que signifient les initiales P.A.C., utilisées dans la fiche technique du Poulet sauté basquaise ? (Quelles préparations préliminaires ont été effectuées pour obtenir un poulet P.A.C.). 2,5 points

Prêt à cuire : Saignées, plumées, éviscérées.

2-1-3 L'estampillage est obligatoire et garantit le respect des normes sanitaires dans les lieux d'abattage. Il est apposé sur toute volaille, quelle que soit son origine. On distingue deux types d'estampillage. Veuillez compléter le document suivant : (4 points)



Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP CUISINE	Code examen :	
Épreuve : EP1 Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h00	Coeff. 4 Page 6/10

2-1-4 Si la volaille était effilée, il faudrait l'habiller. Quelle est la définition du terme « HABILLER » pour une volaille ? 2,5 points

Etrier, flamber, parer, vider, et éventuellement brider

2-1-5 En réfrigération, quelle est la température de conservation des poulets frais ? 2 points

Comprise entre 0 et +4°C

Vous avez terminé la préparation des champignons à la grecque

2-1-6 Quel est le chef de partie responsable des hors-d'œuvre dans une brigade de cuisine classique ? 1 point

Garde Manger

2-1-7 Les champignons à la grecque font partie de quelle famille de hors d'œuvre ? 1 point

Hors d'œuvres froids à base de légumes cuits (servis à température ambiante ou réfrigéré)

Vous avez terminé vos préparations culinaires

2-1-8 Quel est l'aliment simple utilisé dans la réalisation des champignons à la grecque qui a une saveur acide ? 1 point

Citron

2-1-9 Nommer 2 aliments amers. 1 point

Endives, pamplemousses, cacao...

Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP CUISINE	Code examen :	
Épreuve : EP1 Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h00	Coeff. 4 Page 7/10

2-1-10 Compléter le tableau suivant : 3 points

Appellations	Modes de cuisson
Fricassée de volaille à l'ancienne	Ragoût à blanc
Pintadeau sur canapé	Rôtir
Poulet à l'Américaine	Griller
Poulet chasseur	Sauter
Coq au vin	Ragoût à brun
Poularde sauce Suprême	Pocher

2.2 Sciences Appliquées : (15 points)

HYGIENE :

Dans ce restaurant, vous devez réceptionner la livraison de denrées alimentaires du jour.

2-2-1 Indiquer deux contrôles à effectuer à la réception de ces aliments. 1 point

- Etat des emballages

- Vérifier la DLC

2-2-2 Les produits livrés sont : lait entier U.H.T. - Beurre - Cuisses de poulet surgelées -
1,5 point Yaourts - Riz - Tomates.

Placer chacun de ces aliments dans le tableau ci-dessous en fonction de son mode de conservation.

Lieu de stockage	Chambres froides positives	Economat	Congélateur
Aliments	Beurre Yaourts Tomates	Lait entier UHT Riz	Cuisses de poulet surgelées
Température de stockage	+4°C à +8°C	Température ambiante	- 18°C

2-2-3 Indiquer l'action sur les micro-organismes du froid positif (température supérieure à 0°C).
0,5 point

Ralentissement de l'activité microbienne

Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP CUISINE		Code examen :
Épreuve : EP1 Approvisionnement et organisation de la production culinaire		Durée : 2h00 Coeff. 4 Page 8/10

2-2-4 Indiquer l'action sur les micro-organismes du froid négatif (température inférieure à 0°C).
0,5 point

Activité microbienne stoppée

Vous devez réaliser le gratin Dauphinois confectionné à partir de pommes de terre, de lait U.H.T. et de crème fraîche.

2-2-5 Le lait entier U.H.T. est un produit qui a subi un traitement particulier de conservation.
1 point

Cocher la durée maximale de conservation correspondant à ce produit, emballage fermé :

3 jours

3 mois

Justifier votre réponse.

Tous les M.O. sont détruits au court du traitement thermique.

2-2-6. Indiquer deux gestes professionnels indispensables à effectuer pour éviter une contamination microbienne lors de la fabrication. 1 point

- **Lavage des mains**
- **Propreté du plan de travail et du matériel**
- **Autres réponses cohérentes...**

2-2-7 Certains cuisiniers peuvent néanmoins héberger des bactéries pathogènes sans être malade, et contaminer ce plat. Nommer ces personnes. 1 point

Porteur sain

ALIMENTATION :

Une portion de 100 g de gratin Dauphinois contient :

5,2 g de protides 15 g de glucides 4,8 g de lipides

2-2-8 Calculer la valeur énergétique en kilojoules de cette portion alimentaire (indiquer les calculs et l'unité). 2 points

$$(5,2 \times 17) + (15 \times 17) + (4,8 \times 38) = 88,4 + 255 + 182,4 = 525,80 \text{ kJ}$$

2-2-9 Indiquer le nom du glucide contenu dans les pommes de terre. 0,5 point

Amidon

2-2-10 Préciser le rôle des glucides dans l'organisme. 0,5 point

Apport d'énergie

2-2-11 Citer deux conséquences sur la santé d'une alimentation trop riche en glucides et lipides. 1 point

- **Obésité**
- **Cardio-vasculaire**
- **Diabète...**

Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP CUISINE		Code examen :
Épreuve : EPI Approvisionnement et organisation de la production culinaire		Durée : 2h00 Coeff. 4 Page 9/10

EQUIPEMENT – SECURITE :

*En fin de journée, vous devez assurer un nettoyage complet d'une chambre froide.
Vous utilisez le produit dont la fiche technique est reproduite page suivante :*

2-2-12 Relever et expliquer les deux actions principales de ce produit. 1 point

- Elimine les salissures
- Détruit les M.O.

2-2-13 Indiquer par une croix si les affirmations suivantes concernant ce produit sont vraies ou fausses.

2,5 points

AFFIRMATIONS	VRAI	FAUX
La chambre froide doit être vide avant le nettoyage	X	
Le produit détruit les champignons microscopiques	X	
Le produit n'a aucune action sur les bactéries		X
Le produit peut être manipulé sans précaution particulière.		X
Le temps d'action est de 5 minutes	X	

2-2-14 Indiquer la conduite à tenir en cas d'ingestion de ce produit. 1 point

- Appel centre anti-poison et/ou consulter un médecin

Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP CUISINE	Code examen :	
Épreuve : EPI Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h00	Coeff. 4 Page 10/10

SUJET EP1

BARÈME

PARTIE 1 RÉDACTION DE DOCUMENTS	
Fiches techniques de fabrication	/ 6
Fiche d'organisation des tâches	/ 4
TOTAL RÉDACTION DE DOCUMENTS	10
PARTIE 2 TECHNOLOGIE CULINAIRE	
Question 2-1-1	/2
Question 2-1-2	/2,5
Question 2-1-3	/4
Question 2-1-4	/2,5
Question 2-1-5	/2
Question 2-1-6	/1
Question 2-1-7	/1
Question 2-1-8	/1
Question 2-1-9	/1
Question 2-1-10	/3
TOTAL sur 20	20
NOTE PARTIE TECHNOLOGIE CULINAIRE	20
PARTIE 2 SCIENCES APPLIQUÉES	
Question 2-2-1	/1
Question 2-2-2	/1,5
Question 2-2-3	/0,5
Question 2-2-4	/0,5
Question 2-2-5	/1
Question 2-2-6	/1
Question 2-2-7	/1
Question 2-2-8	/2
Question 2-2-9	/0,5
Question 2-2-10	/0,5
Question 2-2-11	/1
Question 2-2-12	/1
Question 2-2-13	/2,5
Question 2-2-14	/1
TOTAL sur 15	15
NOTE PARTIE SCIENCES APPLIQUÉES	15
NOTE EP1 (Arrondir au demi point ou point supérieur)	35

Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP CUISINE	Code examen :	
Épreuve : EP1 Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h00	Coeff. 4 Page 1/1