

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 du 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	Barème	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. 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	2.1 Technologie culinaire	/5	de 6/12 à 8/12	
	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	SUJET
CAP CUISINE		Code examen :
Épreuve : EPI Approvisionnement et organisation de la production culinaire		Durée : 2h00 Coeff. 4 Page 1/12

Partie 1 : Approvisionnement et organisation culinaire

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

- 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.

Groupement EST	Session 2006	SUJET
CAP CUISINE		Code examen :
Épreuve : EP1 Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h00	Coeff. 4 Page 2/12

FICHE TECHNIQUE

INTITULE

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

PHOTO ou CROQUIS DE DRESSAGE

CODE FICHE

Nombre de couverts

8

RESPONSABLE

Garde-manger

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉS
Éléments de base		1,200
Oignon	Kg	0.100
	Lit	0.100
Citron	Kg	
Thym	Pm	Pm
Laurier	Pm	Pm
Persil	Kg	0.040
	Kg	0.010
Assaisonnement		
Sel fin	Pm	Pm
Poivre du moulin	Pm	Pm
	Pm	Pm
Décor		
Citron	Kg	0.100

TECHNIQUES DE RÉALISATION

- 1-
- 2-Mesurer, vérifier et/ou mesurer les denrées.
- 3-Éplucher, et laver les légumes.
- 4-
- 5-
- 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	SUJET
CAP CUISINE		Code examen :
Épreuve : EPI Approvisionnement et organisation de la production culinaire		Durée : 2h00
		Coeff. 4 Page 3/12

FICHE TECHNIQUE

INTITULE

POULET BASQUAISE RIZ PILAF

CODE FICHE

Nombre de couverts

8

RESPONSABLE

Saucier

PHOTO ou CROQUIS DE DRESSAGE

TECHNIQUES DE REALISATION

- 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

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉS
Éléments de base		
Poulet labellisé (P.A.C.) de 1.4 kg	Kg	
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	
Riz pilaf		
Riz	Kg	
Oignons	Kg	0.150
Beurre	Kg	0.120
Assaisonnement		
Sei / poivre	PM	PM

MATÉRIEL DE PRÉPARATION

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

MATÉRIEL DE DRESSAGE

2 grands légumes, 2 dessous de plats

Groupement EST

Session 2006

SUJET

CAP CUISINE

Code examen :

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

Durée : 2h00

Coeff. 4
Page 4/12

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

PROGRESSION

8h ou 14h	
	15
	30
	45
9h ou 15h	
	15
	30
	45
10h ou 16h	
	15
	30
	45
11h ou 17h	
	15
	30
	45
12h ou 18h	
	15
	30

Service :

Observations :

Groupement EST	Session 2006	SUJET
CAP CUISINE		Code examen :
Épreuve : EP1 Approvisionnement et organisation de la production culinaire		Durée : 2h00
		Coeff. 4 Page 5/12

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

.....
.....
.....
.....

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

.....
.....

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 ?

.....
.....

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

.....
.....
.....

Groupement EST	Session 2006	SUJET
CAP CUISINE	Code examen :	
Épreuve : EPI Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h00	Coeff. 4 Page 7/12

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 ?

.....
.....

2-1-9 Nommer 2 aliments amers.

.....
.....

2-1-10 Compléter le tableau suivant :

Appellations	Modes de cuisson
Fricassée de volaille à l'ancienne
Pintadeau sur canapé
Poulet à l'Américaine
Poulet chasseur
Coq au vin
Poularde sauce Suprême

Groupement EST	Session 2006	SUJET
CAP CUISINE	Code examen :	
Épreuve : EPI Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h00	Coeff. 4 Page 8/12

2.2 Sciences Appliquées :

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.

2-2-2 Les produits livrés sont :

Lait entier UHT- Beurre - Cuisses de poulet surgelées - 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			
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).

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

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.

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

3 jours

3 mois

Justifier votre réponse.

Groupement EST	Session 2006	SUJET
CAP CUISINE		Code examen :
Épreuve : EP1 Approvisionnement et organisation de la production culinaire		Durée : 2h00
		Coeff. 4 Page 9/12

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

.....
.....
.....
.....

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

.....

ALIMENTATION :

Une portion de 100 g de gratin Dauphinois contient :

5,2 g de protéides 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).

.....
.....
.....

2-2-9 indiquer le nom du glucide contenu dans les pommes de terre.

.....

2-2-10 Préciser le rôle des glucides dans l'organisme.

.....
.....

Groupement EST	Session 2006	SUJET
CAP CUISINE		Code examen :
Épreuve : EPI Approvisionnement et organisation de la production culinaire		Durée : 2h00 Coeff. 4 Page 10/12

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

.....
.....
.....

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.

.....
.....
.....
.....

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

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

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

.....
.....
.....

Groupement EST	Session 2006	SUJET
CAP CUISINE		Code examen :
Épreuve : EPI Approvisionnement et organisation de la production culinaire		Durée : 2h00 Coeff. 4 Page 11/12

Fiche technique (Extrait)

Destination du produit : Détergent désinfectant pour surfaces alimentaires

Description du produit

- Formulé pour le nettoyage et la désinfection des surfaces et du matériel des cuisines et restaurants.
- Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être en contact des denrées alimentaires.

Normes

- Désinfectant NFT 72110
- Activité bactéricide NFT 72151, 72301, actif sur salmonelles et listéria.
- Fongicide T72301 sur candida albicans.

Conseils d'utilisation

- Nettoyage et désinfection des surfaces.
- Couvrir ou mettre à l'écart tous les aliments. Pulvériser le produit directement sur les surfaces à nettoyer (ou sur une chiffonnette pour les petites surfaces).
- Laisser agir le produit pendant 5 minutes.
- Rincer à l'eau claire.

Sécurité/législation

- Réservé à un usage professionnel.
- Conserver hors de la portée des enfants.
- Corrosif.
- Nocif en cas d'ingestion.
- Provoque des brûlures.
- En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau.
- Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection pour le visage et les yeux.
- En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin.
- Respecter les conditions d'emploi.
- Conserver à l'abri du gel.

Groupement EST	Session 2006	SUJET
CAP CUISINE	Code examen :	
Épreuve : EPI Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h00	Coeff. 4 Page 12/12