

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CUISINE

EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire.

DUREE : 2H00
COEFFICIENT : 4

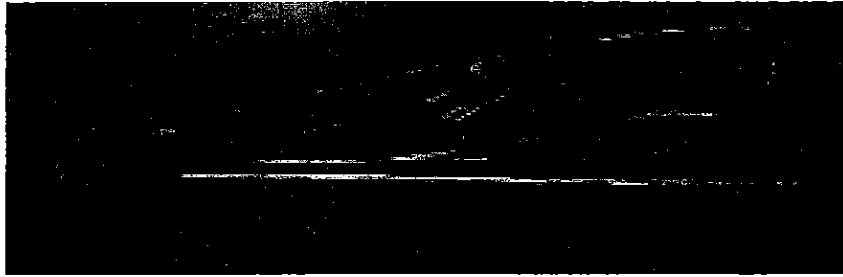
Le sujet comporte 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il soit complet.

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	SUJET	
Examen : C.A.P. Spécialité : Cuisine			
Épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation de la production culinaire.	Durée : 2h00	Coefficient : 4	Page 0/11

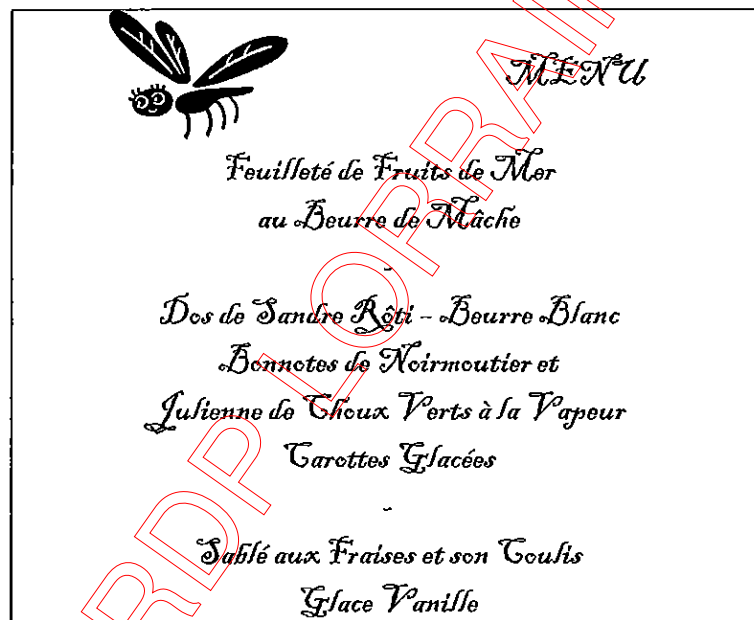
Vous êtes employé(e) comme commis au restaurant « La Libellule »
situé 9, rue de l'Héronnière à Nantes.

LA LIBELLULE



Cet établissement possède une salle de restaurant d'une capacité de 30 couverts.
Le chef de cuisine vous demande de l'aider pour réaliser un repas de 30 couverts
destiné à un groupe d'hommes d'affaires de passage dans la région.

Le menu est le suivant :



1^{ère} partie : Approvisionnement et Organisation de la Production Culinaire

1.1 Le chef de cuisine vous demande de compléter les parties grisées des deux fiches techniques de fabrication ci-après :

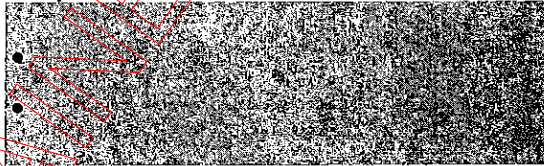
- Feuilleté de Fruits de Mer (Document n° 1).
- Dos de Sandre Rôti au Beurre Blanc (Document n° 2).

1.2 Il vous demande ensuite de compléter la fiche d'organisation du travail à mettre en place pour réaliser ces deux préparations (Document n° 3).

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 1/11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION			
INTITULÉ		Responsable	Nombre de couverts
Feuilleté de Fruits de Mer au Coulis de Mâche			8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
PÂTE FEUILLETÉE			<p>Base des feuilletés :</p> <ul style="list-style-type: none"> Réaliser [REDACTED]. Assouplir la matière grasse. Réaliser les 1^{er} et 2^{ème} tours. Laisser reposer 10 minutes entre les 2 tours. Donner les 3 tours suivants et abaisser pour confectionner les feuilletés au dernier tour. Abaisser chaque pâton en un rectangle de 60 cm x 15 cm et d'une épaisseur de 3 mm environ. Réaliser dans chaque abaisse 8 carrés réguliers. Cuire les feuilletés au four à 220°C pendant [REDACTED]. <p>Coulis de mâche :</p> <ul style="list-style-type: none"> Suer les échalotes ciselées, ajouter la mâche lavée, suer quelques minutes, déglacer au Noilly, réduire, ajouter la crème et laisser cuire à feu doux pendant 10 mn. Au terme de la cuisson : mixer, passer au chinois et monter au beurre, réserver au bain-marie. <p>Garniture :</p> <ul style="list-style-type: none"> Étuver la [REDACTED] au beurre et réchauffer les fruits de mer. <p>Dressage :</p> <ul style="list-style-type: none"> Ouvrir les feuilletés, garnir de julienne de légumes, répartir les fruits de mer et les napper de coulis de mâche, parsemer de ciboulette ciselée.
[REDACTED]	kg	0,400	
Margarine feuilletage	kg	[REDACTED]	
Sel fin	kg	PM	
Jaunes d'œuf (dorure)	pièce	1	
COULIS DE MÂCHE			
Échalotes	kg	0,040	
[REDACTED]	kg	0,300	
Beurre	kg	0,050	
Noilly	l	[REDACTED]	
Crème fleurette	l	0,200	
Beurre (finition)	kg	0,050	
GARNITURE			
[REDACTED]	kg	0,200	
Coques décortiquées	kg	0,200	
Crevettes décortiquées	kg	0,200	
Julienne de légumes surgelée	kg	0,400	
Beurre	kg	0,050	
FINITION			
Ciboulette	botte	¼	
ASSAISONNEMENT			
Poivre du moulin	kg	PM	
Sel fin	kg	PM	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE	
<ul style="list-style-type: none"> [REDACTED] [REDACTED] Fouet, bain-marie à sauce, russe. Rouleau à pâtisserie, chinois étamine. 		<ul style="list-style-type: none"> Assiettes. 	

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 2/11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION			
INTITULÉ		Responsable	Nombre de couverts
Dos de Sandre Rôti – Beurre Blanc Bonnotes de Noirmoutier et Julienne de Choux Verts à la Vapeur – Carottes Glacées		Poissonnier	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
BASE Filets de Sandre BEURRE BLANC Beurre Échalotes Vinaigre d'alcool Vin Blanc Poivre mignonnette GARNITURE Carottes Persil Bonnotes de Noirmoutier Choux verts Beurre DÉCOR - FINITION Cerfeuil ASSAISONNEMENT Gros sel de Guérande Sel fin Poivre mignonnette Sucre semoule	kg kg l kg l l kg kg botte kg kg kg botte kg kg kg kg	0,250 0,050 0,100 0,100 0,005 0,450 ½ 0,800 0,600 0,100 ¼ PM PM PM PM	Base : <ul style="list-style-type: none"> Parer, désarêter et détailler les filets de sandre. Les réserver au frais. Beurre Blanc : <ul style="list-style-type: none"> Éplucher les échalotes et les ciseler. Ramollir le beurre et le couper en parcelles.  <ul style="list-style-type: none"> Crémer et porter à ébullition. Incorporer progressivement le beurre au fouet. Passer au chinois et réserver au chaud au [redacted]. Garniture : <ul style="list-style-type: none"> Laver les Bonnotes au gros sel de Guérande. Laver les choux verts et les tailler en julienne. Hacher [redacted]. Les sauter au beurre et les recouvrir (finir au four si nécessaire). Cuire la julienne de choux verts à la vapeur. Éplucher et laver les carottes. Les tourner et les glacer. Finition : <ul style="list-style-type: none"> Rôtir les dos [redacted] au four. Dressage : <ul style="list-style-type: none"> Déposer les dos de sandre sur un lit de choux verts et le beurre blanc autour. Disposer les carottes tournées et glacées autour avec les bonnotes. Décorer de pluches de cerfeuil.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
<ul style="list-style-type: none"> Chinois étamine, plaques à débarrasser, russes. Sauteuses, plaque à pâtisserie, couvercle. Bain-marie à sauce, pochon, calottes, écumoire. 			<ul style="list-style-type: none"> Grandes assiettes.

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4 page 3/11

FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL
Indiquez de façon chronologique et cohérente
les différentes phases des préparations à réaliser.

INTITULE DES PRÉPARATIONS
<p>1 – Feuilleté de Fruits de Mer. 2 – Dos de Sandre Rôti – Beurre Blanc.</p>

PROGRESSION

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

Service : Prévoir de mettre les assiettes au chaud avant le service.

Observations : La plonge sera faite au fur et à mesure de la production.

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4 page 4/11

Réception et contrôle des marchandises.

2.1. Vous venez de recevoir les marchandises pour réaliser le repas ; le chef vous demande de ranger les produits suivants.

✍ Indiquer les températures de stockage de chacun.

Produits	Température de stockage
• Sandre	
• Bonnotes de Noirmoutier	
• Julienne de légumes surgelée	
• Glace vanille	

2.2. Pour être qualifié de frais, un poisson doit répondre à certains critères.

✍ Utiliser certains des mots suivants pour compléter le schéma ci-dessous :
Abdomen, Arêtes, Branchies, Écailles, Nageoires, Œil, Opercules, Queue

The diagram shows a fish with several callout boxes pointing to different parts of its body, each containing a freshness criterion. The criteria are: scales (adhérentes et brillantes), gills (fermés), eye (brillant, convexe, clair, sans tache de sang.), gills (rouges ou rosées, humides, brillantes.), anus (Anus fermé.), firmness (assez ferme.), and skin (Peau tendue, bien colorée, fermement adhérente aux filets.).

2.3. Lors de l'achat des fruits de mer surgelés, le jeune chef de cuisine vérifie la DLUO.

✍ Donner la signification de ce sigle.

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 5/11

2.4. La surgélation est l'un des trois modes de conservation par le froid.

✎ Compléter le tableau suivant :

Mode de conservation	Température de conservation	Action sur les micro-organismes
	0°C à +8°C	
Congélation		

Mise en place du poste de travail.

Avant de réaliser le menu, le chef de cuisine vous invite à vous laver les mains puis à vérifier votre matériel.

2.5. Le lavage des mains.

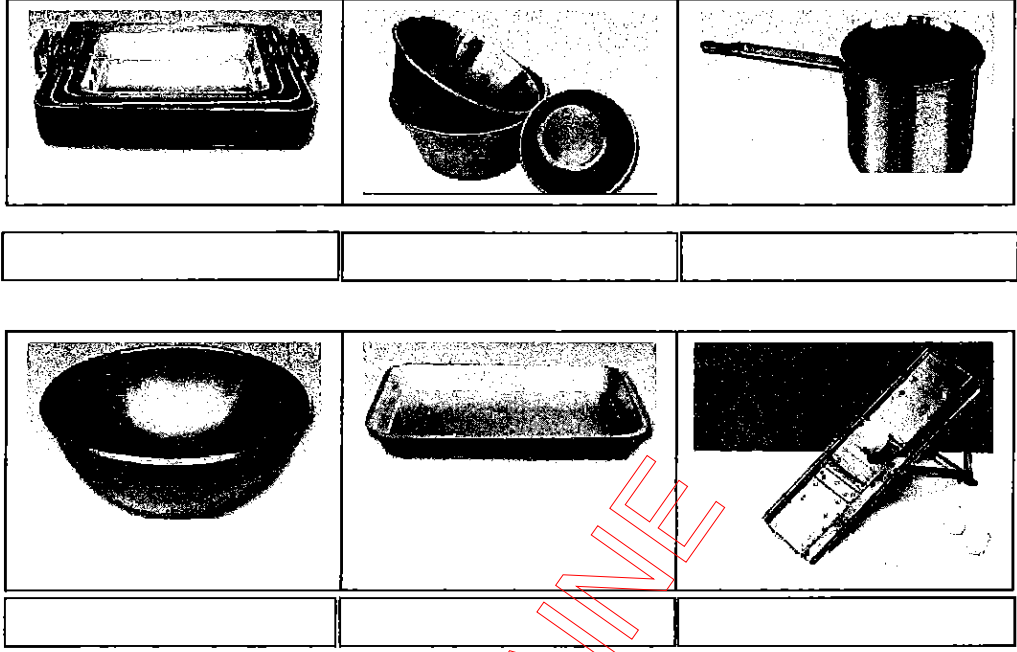
✎ Citer trois autres situations de travail qui exigent un lavage des mains.

-
-
-

2.6. Le chef vous demande d'identifier le matériel qui sera utilisé.

✎ a) Indiquer le nom des différents couteaux présentés ci-dessous.

✍ b) Préciser nom des différents matériels de préparation et de cuisson présentés ci-dessous.



Préparation des Feuilletés de Fruits de Mer.

Si le jeune cuisinier ne respecte pas les consignes d'hygiène, il peut contaminer les aliments avec des bactéries pathogènes et provoquer des TIAC chez les clients.

2.7. Les TIAC.

✍ Définir les termes ou sigles suivants.

➤ Pathogène :

➤ TIAC :

2.8. Les symptômes d'une TIAC.

✍ Citer deux symptômes d'une TIAC.

➤

➤

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 7/11

2.9 Avant de vous confier la préparation de la pâte feuilletée, le chef vous interroge sur les différentes pâtes de base et leurs utilisations.

✍ Compléter le tableau suivant :

Familles	Pâtes de base	Applications culinaires
<i>Exemple : Pâte sèche</i>	<i>Exemple : Pâte feuilletée</i>	<i>Exemple : Feuilleté de fruits de mer</i>
Pâte sèche	-	Tartes aux pommes. Tartes aux fruits. Quiches lorraines. Quiches au saumon. Flamiches picardes...
-	Pâte à chou	Choux Chantilly. Choux à la crème. Religieuses. Pièces montées. St-Honoré. Gougères. Chouquettes. Gnocchis à la parisienne...
Pâte levée	Pâte à brioche, à savarin, à pain	-
-	Pâte à génoise	Fraisiers. Forêts Noires. Entremets aux poires.

Préparation des Dos de Sandre Rôtis aux Choux verts.

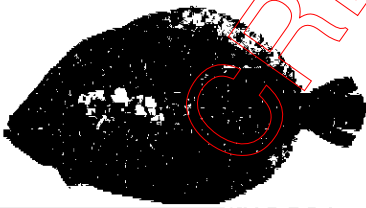
2.10 Le chef vous demande de préparer les sandres. Il vérifie au préalable vos connaissances sur les poissons.

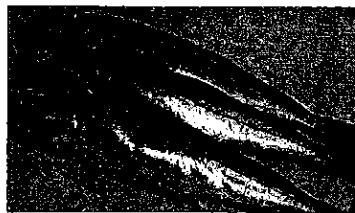
✍ a) Le sandre est un poisson d'eau douce, citer 2 autres poissons d'eau douce.

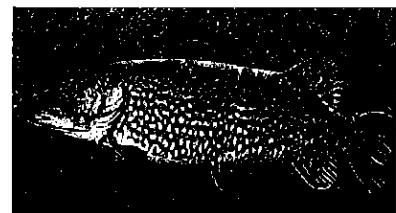
-
-

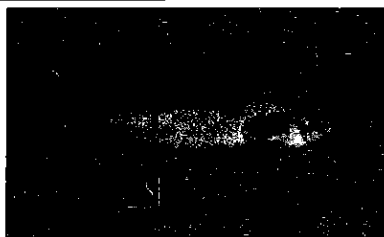
✍ b) Identifier les poissons photographiés ci-dessous.

Brochet, Merlans, Sandre, Truites, Turbot.











SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4 page 8/11

Préparation des pommes de terre.

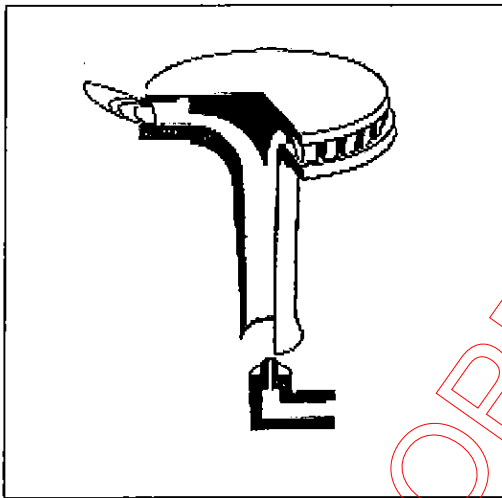
2.11. Le chef de cuisine privilégie l'utilisation de produits locaux pour ce menu avec les Bonnotes de Noirmoutier.

✍ Indiquer deux autres variétés de pommes de terre.

-
-

2.12. Vous cuisez les Bonnotes de Noirmoutier sur un brûleur à gaz.

✍ a) Relier par des flèches les mots suivants au schéma du brûleur.



1- Chapeau du brûleur

2- Injecteur

3- Mélangeur

4- Arrivée de gaz

5- Arrivée d'air primaire

6- Arrivée d'air secondaire.

✍ b) Dans le tableau ci-dessous, cocher les bonnes réponses.

Affirmations	VRAI	FAUX
La combustion du gaz consomme de l'oxygène.		
Une flamme bien réglée est bleue avec des pointes orange.		
Une ventilation est obligatoire quand des brûleurs à gaz fonctionnent.		

2.13. Le chef vous interroge sur les modes de cuisson les plus adaptés pour certains légumes.

✍ Compléter le tableau ci-dessous.

Modes de cuisson	Légumes	Indices
	Légumes verts.	Conserver la couleur naturelle.
	Petits oignons, navets, carottes.	Obtenir un aspect brillant et une saveur sucrée.

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4 page 9/11

Analyse du menu et du travail effectué.

2.14. Le chef souhaite répondre aux attentes de la clientèle du restaurant « La Libellule » quant à la proposition de menus équilibrés. Il vous pose quelques questions sur ce thème.

✍ a) Citer le nom du groupe auquel appartiennent les aliments du menu proposé au restaurant « La Libellule ».

Aliments	Groupes d'aliments
Bonnotes	
Sandre	
Beurre	
Choux verts	
Fraises	

✍ b) Cocher le composant principal de chaque aliment cité.

Aliments	Protides	Glucides	Lipides
Sandre			
Beurre			
Pommes de terre			
Fruits de mer			

✍ c) Citer deux conséquences sur la santé d'une alimentation trop riche en glucides et lipides.

-
-

2.15 Le chef est très soucieux d'utiliser le vocabulaire adapté. Il teste vos connaissances.

✍ Nommer les termes correspondant à chaque définition.

	←	Étaler une pâte afin de la rendre plus fine.
	←	Mélange de farine, d'eau et de sel constituant le point de départ de la confection de certaines pâtes (pâte feuilletée).
	←	Rendre une pâte plus homogène en l'écrasant et la poussant devant soi avec la paume de la main.
	←	Étendre de la dorure sur des pâtes diverses à l'aide d'un pinceau.

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 10/11

2.16. Après le service, vous devez ranger et nettoyer la cuisine. Le chef vous remet le plan de nettoyage et de désinfection.

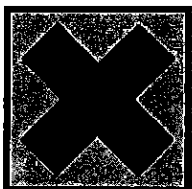
OÙ ?	QUOI ?	QUAND ?	AVEC ?	COMMENT ?						QUI ?	
C U I S I N E	Sols	Après chaque service	Détergent désinfectant	Éliminer les déchets	Appliquer la solution	Brosser	Laisser agir	Rincer	Racler		Cuisinier A
	Piano	Après chaque service	Détergent désinfectant	Éliminer les déchets	Appliquer la solution	Frotter	Laisser agir	Rincer			Cuisinier B
	Plan de travail	Après chaque service	Détergent désinfectant alimentaire	Éliminer les déchets	Appliquer la solution	Frotter	Laisser agir	Rincer			Cuisinier C
	Hachoir	Après chaque utilisation	Détergent désinfectant alimentaire	Démontez les pièces amovibles	Éliminer les déchets	Appliquer la solution	Frotter et brosser	Laisser agir	Rincer	Stocker dans un endroit propre et sec	

a) Relever le travail du cuisinier C.

b) Citer le produit qu'il utilisera.

c) Justifier l'utilité du rinçage.

2.17. Vous observez l'étiquette figurant sur le produit utilisé.



XI

Le pictogramme ci-contre est présent sur l'étiquette.

Donner sa signification.

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 11/11

BARÈME

1^{ère} partie : Approvisionnement et organisation de la production culinaire				
1.1 – Fiches techniques de fabrication	/6			
1.2 – Fiches d'organisation des tâches	/4			
TOTAL 1^{ère} partie		/10		
2^{ème} partie : Technologie et sciences appliquées				
TECHNOLOGIE CULINAIRE	Question 2.1	/1		
	Question 2.2	/2.5		
	Question 2.6 a	/2		
	Question 2.6 b	/3		
	Question 2.9	/2		
	Question 2.10 a	/2		
	Question 2.10 b	/2.5		
	Question 2.11	/1		
	Question 2.13	/2		
	Question 2.15	/2		
	Total sur 20	/20		
	NOTE PARTIE TECHNOLOGIE CULINAIRE			/5
SCIENCES APPLIQUÉES	Question 2.3	/1		
	Question 2.4	/2		
	Question 2.5	/1.5		
	Question 2.7	/1		
	Question 2.8	/1		
	Question 2.12 a	/3		
	Question 2.12 b	/1.5		
	Question 2.14 a	/2.5		
	Question 2.14 b	/2		
	Question 2.14 c	/1		
	Question 2.16 a	/1		
	Question 2.16 b	/0.5		
	Question 2.16 c	/1		
	Question 17	/1		
	Total sur 20	/20		
	NOTE PARTIE SCIENCES APPLIQUÉES			/5
	NOTE EP1 (Arrondir au demi-point supérieur)			/20

SUJET NATIONAL	Session 2009	BARÈME	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 1/1

ACADÉMIE :	C.A.P. CUISINE ÉPREUVE EP1 - ÉVALUATION PONCTUELLE
ÉTABLISSEMENT :	
NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :	Date :

CRITÈRES	OBSERVATIONS	ÉVALUATION			
----------	--------------	------------	--	--	--

1ère partie : APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION

1.1/ COMPLÉTER DEUX FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION		TB	B	I	TI
Identification des produits		3	2	1	0
Respect des proportions, des préparations (grammages)		3	2	1	0
Utilisation d'un vocabulaire adapté		3	2	1	0
Choix du matériel de préparation et de dressage		3	2	1	0

Nombre de points obtenus à la partie 1.1/ / 12 PTS

Note définitive de la partie 1.1. NOTE / 06 PTS

1.2/ RÉDIGER UNE FICHE D'ORGANISATION DES TÂCHES		TB	B	I	TI
Cohérence de l'enchaînement des tâches dans le temps		6	4	2	0
Respect des durées de cuisson		3	2	1	0
Qualité des documents (écriture, présentation...)		3	2	1	0

Nombre de points obtenus à la partie 1.2/ / 12 PTS

Note définitive de la partie 1.2. NOTE / 04 PTS

Note obtenue pour la 1^{ère} partie
APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION NOTE (1)..... / 10 PTS

2ème partie TECHNOLOGIE CULINAIRE ET SCIENCES APPLIQUÉES

2.1/ Technologie culinaire	NOTE / 5 PTS
2.2/ Sciences appliquées	NOTE / 5 PTS
Note obtenue pour la 2 ^{ème} partie (Technologie culinaire et sciences appliquées)	NOTE (2)..... / 10 PTS

NOTE OBTENUE À L'ÉPREUVE EP1
(Approvisionnement et organisation de la production culinaire NOTE(1)
+ Technologie culinaire et sciences appliquées NOTE (2)) NOTE / 20 PTS

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission		
TB Maîtrise totale	Professeur d'organisation et production culinaire	Professeur de sciences appliquées	Professionnel
B Maîtrise satisfaisante			
I Maîtrise insuffisante			
TI Aucune maîtrise			

SUJET NATIONAL	Session 2009	GRILLE	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 1/1