

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen : CAP	Série :
	Spécialité/option : Cuisine	Repère de l'épreuve :
	Épreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input style="width: 100%; height: 50px;" type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

*Vous venez d'être embauché(e) comme commis de cuisine
au restaurant «La cuillère d'argent »*



Cet établissement possède une salle de restaurant d'une capacité de 65 couverts dans une cour intérieure arborée d'orangers et de plantes exotiques. Il offre une prestation culinaire traditionnelle ouverte à une clientèle familiale et d'hommes d'affaires du mardi au dimanche.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dès votre premier jour, le Chef de cuisine vous demande de l'aider à préparer un repas de 35 personnes pour des fiançailles.

Le menu sera 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 :

- Soupe de poissons, sauce rouille (Annexe 1).
- Lapereau aux pruneaux, pommes persillées (Annexe 2).

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

CAP Cuisine	Code :	Session 2012	SUJET
ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h30	Coefficient : 4	Page 2/16/

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Compléter les parties grisées

Annexe N°1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
Soupe de poissons accompagnée d'une sauce rouille			Garde manger	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
Éléments de base <ul style="list-style-type: none"> • Poissons de roche kg • Huile d'olive l • Fumet de poisson PAI kg 			1) Habiller les poissons (30 min). 2) Préparer les légumes de la garniture aromatique de la soupe. (30 min). 3) Marquer la soupe de poisson en cuisson.(10 min).	
Garniture aromatique <ul style="list-style-type: none"> • Oignons kg • Poireaux kg • Céleri branche kg • Fenouil bulbeux kg • Tomates kg • Concentré de tomates kg • Bouquet garni pièce • gousse • Safran kg • Badiane kg 				
Garniture <ul style="list-style-type: none"> • Baguette kg • Gruyère kg • Huile d'olive l • Ail gousse 			4) Préparer la garniture.(10 min). 5) Réaliser la sauce rouille.(10 min). 6) et terminer la soupe de poisson.(10 min). 7) Dresser la soupe de poissons. (5 min).	
Sauce rouille <ul style="list-style-type: none"> • Jaunes d'œufs pièce • Ail kg • l • Safran kg • Citron (1/2 pièce) kg 				
Assaisonnement <ul style="list-style-type: none"> • Gros sel kg • Sel fin kg • Poivre du moulin kg • Piment de Cayenne kg 				
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
3 plaques à débarrasser - 2 calottes -1 grande russe - 1 grande sauteuse -1 mixeur - 1 chinois ordinaire - 1 plaque à pâtisserie.			1 soupière et sa doublure , 1 saucière, 1 plat rond avec papier gaufré	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Annexe N°3

INTITULE DES PRÉPARATIONS

1 –
2 –

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 :

Observations :


Indiquer le temps de cuisson des lapereaux :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Technologie culinaire, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise et de son environnement

1. Découverte de l'entreprise et signature du contrat de travail

Votre employeur vous remet votre contrat de travail pour signature et acceptation. Un extrait de celui-ci vous est présenté ci-dessous.

Contrat de travail à durée indéterminée	
SARL - Restaurant « La cuillère d'argent »	M. XX
60 rue du Chalutier - 13140 MIRAMAS	Né(e) le 1 janvier 1981 à Lille
☎ 04 90 XX XX XX ☎ 04 90 XX XX XX	N°SS : xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
SIRET 076 870 599 APE 451A	Nationalité : française
À Miramas, le 31 mai 2012	
Nous vous confirmons votre engagement sous contrat à durée indéterminée en qualité de commis de cuisine à compter du 31 mai 2012 dans notre entreprise.	
Vous exercerez vos fonctions à l'adresse suivante : 60 rue du Chalutier, Miramas.	
Toutefois, cet engagement ne sera définitif qu'à l'issue d'une période d'essai et après que vous ayez satisfait à la visite médicale d'embauche.	
1 - Période d'essai	
La période d'essai est fixée à 4 semaines, éventuellement renouvelable une fois pour une durée maximum égale à la première. En cas de renouvellement de la période d'essai, un accord écrit devra être établi.	
Au cours de la période d'essai ou de son renouvellement, l'une ou l'autre des parties peut rompre le contrat de travail sans préavis ni indemnité.	
2 - Fonctions	
Vous êtes embauché en qualité de <i>commis de cuisine</i> .	
Placé sous les ordres du chef cuisinier, du second, des chefs de partie ou du cuisinier, vos fonctions consisteront notamment à tous types de travaux en cuisine : aider à la mise en place, réceptionner et ranger les provisions, préparer les repas du personnel, éplucher les légumes, laver les salades, préparer les garnitures... puis, à la fin du service, assurer le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices. Cette définition de vos fonctions vous est donnée à titre indicatif. Vous pourrez être amené à effectuer toute tâche relevant de votre qualification sans que cela puisse constituer une modification substantielle de votre contrat de travail.	
3 - Visite médicale d'embauche	
Elle est obligatoire, comme le sont les autres visites réglementaires ponctuelles ou à la demande de l'employeur.	
4 - Horaires de travail et jours de repos	
La durée du travail est fixée à 43 heures par semaine, soit 186 h 33 par mois.	
Vous avez droit à 2 jours de repos hebdomadaire dans les conditions prévues par la convention collective nationale des CHR.	
Les horaires et jours de repos sont déterminés par l'employeur. Vous êtes tenu de les respecter.	
Ils peuvent être modifiés en cas de besoin du service ou de réorganisation.	
Ces modifications ne pourront en aucun cas être considérées comme une modification substantielle du contrat de travail.	
(...)	
12 - Convention collective	
Vous bénéficiez des dispositions de la convention collective nationale des CHR du 30 avril 1997. (...)	
Fait en double exemplaire À Miramas, le 30 mai 2012	
Signature de l'employeur	
	Mickaël Vallée Gérant
	'Lu et approuvé' + date (de la main du salarié) Signature du salarié

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.7 Préciser le document auquel fait référence votre contrat de travail dans les articles 4 et 12, puis indiquer son rôle.

↳ Document :
↳ Rôle :

2. L'hygiène

Comme l'exige votre contrat de travail, vous avez effectué une visite médicale d'embauche. Le médecin vous a précisé que vous n'étiez pas "porteur sain".

2.1 Définir un porteur sain :

--

2.2 Si l'un des membres de la brigade de cuisine est porteur sain, indiquer la conséquence possible sur la production.

--

3. La préparation de la verrine de gaspacho Andalou

En amuse-bouche le chef propose une verrine de gaspacho Andalou. Cette soupe froide espagnole de couleur rouge se compose de plusieurs éléments principaux.

3.1 Parmi les propositions ci-dessous, cocher les ingrédients que l'on retrouve dans le gaspacho.

<input type="checkbox"/> Poivrons	<input type="checkbox"/> Pommes de terre
<input type="checkbox"/> Poireaux	<input type="checkbox"/> Concombres
<input type="checkbox"/> Tomates	<input type="checkbox"/> Choux-fleur


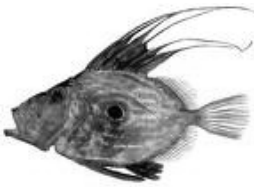
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2 Parmi les trois propositions ci-dessous, cocher le matériel le plus adapté à cette préparation pour éviter l'oxydation.

- Acier
 Aluminium
 Inox

4. La réalisation de la soupe et de sa sauce rouille

4.1 Votre chef vous demande d'habiller les poissons de roche réceptionnés pour la préparation de la soupe (rascasse et Saint-Pierre), indiquer pour chacun des deux poissons, la forme et le nombre de filets.

		Poissons ronds		Poissons plats	
		à 4 filets	à 2 filets	à 4 filets	à 2 filets
Rascasse					
St Pierre					

4.2 Indiquer deux autres poissons de roche qui auraient pu être utilisés pour la préparation de la soupe.

↵
↵

Après les avoir habillés, vous filez les poissons, puis vous les stockez dans une armoire frigorifique.

4.3 Citer la température de conservation conseillée.

↵ Température conseillée :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Après avoir marqué votre soupe en cuisson, vous la mixez avec une girafe électrique. Grâce à sa lame, cet appareil permet d'effectuer plusieurs opérations.

4.4 Cocher les tâches pouvant être réalisées avec une girafe électrique.

- | | |
|---|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Émincer | <input type="checkbox"/> Hacher |
| <input type="checkbox"/> Mixer | <input type="checkbox"/> Émulsionner |
| <input type="checkbox"/> Couper en bâtonnet | |

Vous réalisez la sauce rouille ; c'est une sauce émulsionnée.

4.5 Préciser les caractéristiques de chacune de ces sauces dans le tableau ci-dessous :

		Froide	Chaude	Stable	Instable
Sauce Rouille					
Sauce Hollandaise					

Un incident est arrivé dans un restaurant proche, votre chef vous encourage à une vigilance stricte lors de la manipulation de certains produits. Il vous remet un extrait de journal relatant le problème rencontré.

Salmonelle

Cinq clients du restaurant " XYXY " à Miramas ont été victimes vendredi dernier d'une Toxi-Infection Alimentaire.

Cette nouvelle a été d'autant plus frappante que l'établissement venait de moderniser ses installations en respectant au plus près les normes de sécurité alimentaires.

Les premiers éléments d'enquête incrimineraient un lot d'œufs utilisé pour la confection d'une sauce rouille. Ces œufs présenteraient une importante contamination aux Salmonelles.

Première cause de toxi-infection alimentaire, la salmonellose représente à elle seule environ les 2/3 des TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective). Cette bactérie est fréquemment présente dans les viandes, la volaille, les œufs, la pâtisserie, les desserts lactés, le lait, les coquillages, les crudités, la noix de coco, la pastèque...Le délai d'incubation est de 12 à 24 heures. Les signes cliniques de la salmonellose sont : fièvre, céphalées, douleurs abdominales, diarrhée importante, vomissements, asthénie. Dans la plupart des cas, et c'est heureux, tout rentre dans l'ordre après 2 ou 3 jours.

(article fictif réalisé d'après un fait divers réel)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.6 En vous aidant de l'article ci-dessus, relever trois symptômes d'une intoxication alimentaire.

Symptômes :



4.7 Repérer l'aliment contaminé par cette bactérie.



4.8 Indiquer quatre conditions qui favorisent la multiplication des bactéries.

Conditions :







4.9 Expliquer l'action du froid sur les micro-organismes.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. La préparation et la cuisson du lapereau et des pommes persillées

5.1 Préciser, pour chacun des animaux suivants, leur famille respective.

Animaux		Famille	
Lièvre		<input type="checkbox"/> Volaille	<input type="checkbox"/> Petit gibier à poils
Lapin de Garenne		<input type="checkbox"/> Volaille	<input type="checkbox"/> Petit gibier à poils
Canard		<input type="checkbox"/> Volaille	<input type="checkbox"/> Petit gibier à poils
Lapin domestique		<input type="checkbox"/> Volaille	<input type="checkbox"/> Petit gibier à poils

Vous marquez votre lapereau en cuisson avec un fond brun de veau lié, c'est un produit semi-élaboré déshydraté.

5.2 La déshydratation est un mode de conservation, citer deux autres formes de conservation.






↙

↘

Vous êtes chargé(e) de la cuisson des pommes de terre à l'anglaise.

5.3 Compléter le tableau suivant en indiquant la famille d'appartenance de chaque légume (voir exemple), à l'aide des mots suivants :

Tubercules , inflorescences, racines, rhizomes

LÉGUMES		FAMILLE D'APPARTENANCE
	Petits pois	Graines
	Pommes de terre	
	Chou-fleur	
	Radis	
	Asperges	




NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le ragoût est réalisé la veille du service.

5.4 Votre chef vous demande d'indiquer l'appareil utilisé pour refroidir conformément à la législation ce Plat Cuisiné Élaboré à l'Avance (P.C.E.A.).

↶

5.5 Pour chacun des ingrédients du lapereau aux pruneaux et ses pommes persillées, indiquer dans le tableau ci-dessous la nature du constituant alimentaire caractéristique et le rôle de celui-ci dans l'organisme.

Ingrédients	Constituant principal	Rôle dans l'organisme
Pomme de terre 		
Beurre 		
Lapereau 	Protéines	Rôle plastique ou constructeur

Le beurre est une denrée fragile.

5.6 Indiquer l'altération subie par le beurre sous l'action de l'air et de la lumière.

↶

Lors de la cuisson, le beurre fond à feu doux.

5.7 Indiquer les conséquences d'une température trop élevée (supérieure à + 120°C) sur le beurre.

↶

6. L'élaboration de la tarte Tropicienne

Vous allez réaliser une pâte levée pour la Tarte Tropicienne, un changement physique se produit.

6.1: Citer l'élément permettant à la pâte de lever.

↶

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

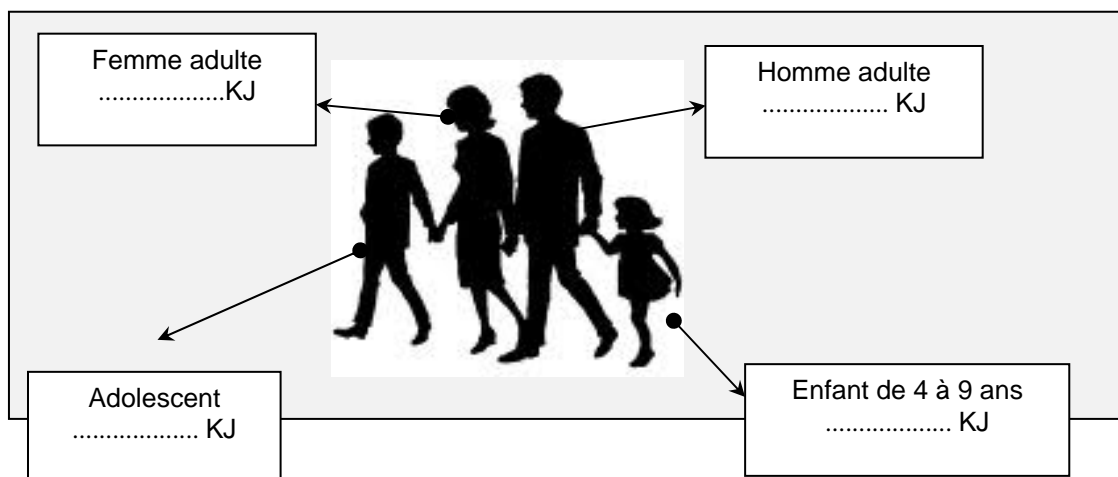
Avant de confectionner le dessert, le chef vérifie votre connaissance de quelques termes culinaires.

6.2 Compléter le tableau suivant.

Termes culinaires	Définitions
	C'est laisser développer une pâte en température ambiante ou en étuve.
Pétrir	
	Battre le mélange jaune d'œufs plus sucre jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.
Incorporer	

Différentes catégories de personnes sont représentées lors de ce repas de fiançailles.

6.3 Replacer les apports énergétiques recommandés (11300 kJ – 9100 kJ – 7100 kJ – 11700 kJ) pour chaque catégorie de personnes correspondante.



6.4 Indiquer une période de la vie nécessitant :

- ↙ des besoins supérieurs en énergie :
- ↙ des besoins inférieurs en énergie :


6.5 Citer deux autres facteurs de variation des besoins énergétiques.

- ↙
- ↙

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7. La facturation du repas de fiançailles

La facture pour le repas de fiançailles de Monsieur Laroche a été préparée par le comptable qui vous demande de la remettre à M. Laroche lors de son passage.

		Restaurant	
		« La cuillère d'argent »	
<i>pour vos repas d'affaires, vos repas de famille, vos manifestations...</i>			
Date : 1er juin 2012	M. Julien Laroche - 23 rue des Lilas 13140 MIRAMAS		
OBJET : Repas du 1er juin 2012 (50 personnes dont 12 enfants)			
Repas			
- Adultes, menu à 59.30 €	1	38	2253.40
- Enfants, menu à 35.50 €	1	12	426,00
Boissons			
- Champagne brut à 26.00 €	2	15	390,00
- Vins - Forfait 10 €/pers	2	38	380,00
- Eau minérale à 3,50 €	1	25	87,50
- Café	1	38	76,00
TOTAL DÛ			3612,90 €
Dont TVA 312,17€	1	185,98	
	2	126.18	
Paiement au comptant : <input type="checkbox"/> chèque <input type="checkbox"/> Carte bancaire			
Facture N° 412 00			
60 rue du Chalutier - 13140 MIRAMAS			
☎ 04 90 XX XX XX / Siret 076 870 599 APE 451A / cuillèredargent@orange.fr			

7.1 Indiquer le montant dû par M. Laroche et préciser les calculs effectués pour obtenir cette somme.

↳ Montant dû :
↳ Calculs :

7.2 Préciser le taux de TVA appliqué sur :

↳ le champagne :
↳ les menus :
↳ les cafés :

7.3 Indiquer la date à laquelle, M. Laroche devra régler sa facture.

↳ Date de paiement :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8. Équipement et sécurité

Le restaurant utilise, comme tout établissement, des appareils de froid pour la conservation de denrées. Les chambres froides sont des appareils électriques à coque métallique. Ils présentent donc des risques qui nécessitent quelques connaissances de la part des utilisateurs.

8.1 Identifier deux risques liés à l'utilisation du courant électrique.

↳ Risque 1	↳ Risque 2
------------	------------

8.2 Énoncer le rôle de la prise de terre.

↳

Dans la cuisine où vous travaillez, on utilise, entre autre, le gaz de ville pour produire de la chaleur

La flamme ci-contre est bleue, régulière et stable, sa combustion est complète



8.3. Citer deux caractéristiques de la flamme lorsque la combustion est incomplète ainsi que le risque encouru.

Caractéristiques de la flamme :	Risque :
↳	↳
↳	