

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
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	

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

L'hôtel-restaurant «**Le Mas**», situé en plein cœur de la Provence, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. À la suite de cet événement majeur, la direction a décidé de renforcer l'équipe de cuisine. Vous êtes donc sollicité(e) pour occuper le poste de chef de partie.

Pour votre premier jour d'essai, le chef vous informe qu'un groupe de 25 clients a réservé pour le dîner le menu spécial suivant.



Le Mas

Menu spécial

**Tarte fine de champignons au caviar
d'aubergine et œuf poché**

**Entrecôte de bœuf Bercy,
pommes Pont Neuf, champignons grillés**

Tarte à la mandarine



1^{ère} partie : Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Le chef de cuisine vous demande de :

1.1 **Compléter** les parties grisées des deux fiches techniques de fabrication ci-après :

- Entrecôte de bœuf sauté Bercy, pommes Pont Neuf, champignons grillés (Annexe 1).
- Tarte à la mandarine (Annexe 2).

1.2 **Compléter** la fiche d'organisation du travail à mettre en place pour réaliser ces deux préparations (Annexe 3)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Compléter les parties grisées

Annexe N° 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
Entrecôte BERCY Pommes Pont Neuf, champignons grillés			8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<p>Éléments de base</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entrecôte de bœuf kg 1,200 - Huile l 0,04 - Beurre doux kg 0,040 <p>Sauce Bercy</p> <ul style="list-style-type: none"> - kg - l - l - kg - kg <p>Garniture</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pomme de terre kg 2,500 - Huile l pm - Champignon de Paris kg 0,300 <p>Assaisonnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sel fin kg pm - Poivre kg pm 			<p>1- Mettre en place le poste de travail.</p> <p>2- Réaliser les préparations préliminaires.</p> <p>3- Préparer l'entrecôte. Parer si nécessaire.</p> <p>4- Préparer les éléments de la sauce Bercy.</p> <p>5- Tailler les pommes Pont Neuf. Les blanchir.</p> <p>6- Sauter les entrecôtes.</p> <p>7- Réaliser la sauce Bercy.</p> <div style="background-color: #cccccc; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> • • • • • • </div> <p>8- Frire les pommes Pont Neuf.</p> <p>9- Griller les champignons.</p> <p>10- Dresser. Envoyer à l'assiette.</p>	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
<p>À compléter pour la sauce Bercy</p> <p>.....</p>			<p>.....</p>	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Compléter les parties grisées

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Annexe N° 2

INTITULÉ		Responsable	Nombre de couverts
Tarte à la mandarine		8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Pâte sucrée</u> - kg - kg - kg - kg - pièce - l - Beurre pour cercle kg 0,010 - Farine de fleurage kg 0,040			1- Mettre en place le poste de travail. 2- Réaliser la pâte sucrée : - - - - - -
<u>Appareil à la mandarine</u> - Jus de mandarine l 0,30 - Eau pm pm - Sucre semoule kg 0,150 - Œufs entiers pièce 3 - Œufs (jaunes) pièce 3 - Poudre à crème kg 0,025 - Crème liquide l 0,20 - Beurre kg 0,100			
<u>Nappage</u> - Nappage neutre kg 0,100 - Jus de mandarine l 0,020			3- Lever les suprêmes de mandarine pour le décor. 4- Réaliser l'appareil à la mandarine. 5- Foncer les cercles. 6- Cuire les fonds de tarte à blanc. 7- Garnir les tartes. 8- Lustrer les tartes. 9- Décorer.
<u>Décor</u> - Mandarine pièce 2			10- Dresser. Envoyer.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE	
À compléter pour la pâte sucrée	

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

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS

- 1 – Entrecôte de Bœuf Bercy, pommes Pont Neuf, champignons grillés
- 2 – Tarte à la mandarine

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 :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

2.1. L'hygiène du personnel et des locaux

Avant les préparations préliminaires, vous vous lavez soigneusement les mains.



2.1.1 – Justifier les différentes étapes de la procédure de lavage des mains.

<i>Étapes de la procédure</i>	<i>Justifications</i>
1/ Prendre une dose de savon antiseptique bactéricide	
2/ Frotter pendant 30 secondes.	
3/ Jeter l'essuie-mains sans toucher la poubelle.	

2.1.2 - Citer le mode de contamination dont le vecteur sont les mains.

➤

2.2. La réception et le stockage des denrées – L'équipement

Votre première tâche de la journée consiste à réceptionner les marchandises du jour. Au préalable, le chef vérifie vos connaissances sur le stockage des denrées.




2.2.1 – Préciser, pour chaque produit indiqué ci-dessous, le lieu et la température de stockage, en vous aidant des éléments suivants :

- différents lieux de stockage : chambre froide positive, chambre froide négative, économat, légumerie, armoire produits d'entretien, réfrigérateur BOF,
- températures de stockage : + 6°C, - 18°C, ambiante, + 12°C.

<i>Denrées</i>	<i>Lieu de stockage</i>	<i>Température de stockage</i>
Aubergine		
Huile d'olive de Nyons		
Sorbet fraise Gariguet		
Nettoyant « tropic force »		
Oignon doux frais		
Œufs		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La chambre froide positive fonctionne grâce à un ensemble d'éléments qui forment le système de refroidissement.

 2.2.2 – Associer les éléments de système (cités ci-dessous) de refroidissement à leur rôle.

CONDENSEUR – MOTEUR/COMPRESSEUR – DÉTENDEUR – ÉVAPORATEUR

<i>Rôle</i>	<i>Organe</i>
Absorbe la chaleur et permet le passage du fluide de l'état liquide à l'état gazeux.	
Permet la circulation du fluide et augmente sa pression.	
Permet de diminuer la pression du fluide.	
Permet l'évacuation de la chaleur à l'extérieur de l'appareil et le passage du fluide de l'état gazeux à l'état liquide.	

2.2.3 - Préciser le risque encouru si la température de la chambre froide positive n'est pas conforme.


➤

2.3. La connaissance des produits et techniques en restauration

Vous réceptionnez le poisson dont vous trouvez l'étiquette ci-dessous.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

 2.3.1 - Compléter le cahier de réception des marchandises pour le poisson reçu en vous aidant de l'étiquette.

« Extrait du cahier de réception des marchandises »

Date	Dénomination du produit	Origine du produit	Poids de la marchandise livrée	Numéro de lot	Date de conditionnement
.....

2.3.2 - Classer, dans le tableau ci-dessous, par ordre chronologique, les six phases de l'habillage d'un poisson rond, à savoir :

- *Couper l'ensemble des nageoires*
- *Rincer abondamment*
- *Ecailler*
- *Retirer les branchies,*
- *Réserver*
- *Ouvrir et vider les poissons*

①

.....

②

.....

③

.....

④

.....

⑤


.....

⑥

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour répondre à une demande grandissante de la clientèle de plats « légers », le second de cuisine vous sollicite pour constituer une nouvelle garniture composée de légumes croquants.

 2.3.3 – Proposer deux légumes racines, deux légumes-fruits et trois herbes ou plantes aromatiques.

Légumes racines

- Exemple 1 :
- Exemple 2 :

Légumes fruits

- Exemple 1 :
- Exemple 2 :


Herbes ou plantes aromatiques

- Exemple 1 :
- Exemple 2 :
- Exemple 3 :

2.3.4 - Indiquer deux précautions à prendre pour éviter la perte en vitamine des légumes utilisés pour la garniture légumes croquants.

-
-
-

Le chef souhaite proposer une sauce hollandaise en accompagnement de la garniture à base de légumes croquants.

 2.3.5 - Indiquer l'ordre chronologique des étapes de la réalisation de la sauce hollandaise.


N°	Phases techniques	N°	Phases techniques
	Incorporer le beurre clarifié		Monter le sabayon (jaune + eau)
	Vérifier l'assaisonnement		Clarifier le beurre
	Clarifier les œufs		Ajouter piment et jus de citron

2.3.6 – Citer une sauce dérivée de la sauce hollandaise.

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Paul, jeune stagiaire de 17 ans analyse une fiche technique. Il vous interroge sur le vocabulaire technique culinaire qu'il ne comprend pas.

 2.3.7 – Définir les expressions ci-dessous.

Monder une tomate



.....

Tailler en julienne une carotte



.....

Émincer un poivron



.....

Bouquet garni



.....

Clarifier du beurre



.....

2.4. Le rythme de travail

Après une journée de travail de 12 heures, Paul rentre épuisé et n'a pas le temps de dîner. Le lendemain, il ne prend pas de petit déjeuner et part au travail.

Vous analyser le document ci-dessous rappelant les besoins énergétiques des individus selon leur profil.

Catégorie d'individus	Enfants	Adolescents (16 – 18 ans)		Adultes		Personnes âgées
		Garçons	Filles	Hommes	Femmes	
Apports énergétiques	5620 kJ	11 900 kJ	9 600 kJ	11 300kJ	8 400kJ	6 200 kJ


 2.4.1 - Relever les besoins énergétiques de Paul.

➤

2.4.2 - Indiquer les incidences que peuvent entraîner des apports énergétiques insuffisants chez Paul.

➤

Paul souhaite connaître les conditions de travail en hôtellerie-restauration.

 2.4.3 - Indiquer la durée hebdomadaire légale du travail.

➤

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Paul travaille 45 heures la semaine précédente.

 2.4.4 - Calculer le nombre total d'heures supplémentaires réalisées cette semaine.

➤

Vous disposez de votre relevé d'heures des 4 dernières semaines (document 1) et d'un extrait du journal « L'hôtellerie » (document 2).

Document N° 1

Commis de cuisine xxxxxx	
Date de naissance : 01/01/1995	
Relevé d'heures effectuées	
➤ Semaine 1	39 heures
➤ Semaine 2	45 heures
➤ Semaine 3	40 heures
➤ Semaine 4	44 heures


Document N° 2

Le taux de majoration des heures supplémentaires dans le secteur des HCR est défini par l'article 4 de l'avenant n° 2 du 5 février 2007, relatif au temps de travail, à la convention collective nationale du 30 avril 1997

Cet article prévoit que :

- les heures effectuées entre la 36e et la 39e heure sont majorées de 10 % ;
- les heures effectuées entre la 40e et la 43e heure sont majorées de 20 % ;
- les heures effectuées à partir de la 44e sont majorées de 50 %.

L'hôtellerie restauration 28 juillet 2011

 2.4.5 - Calculer les heures supplémentaires hebdomadaires que vous avez réalisées et le taux de majoration pour leur rémunération.

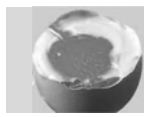


<i>Semaine</i>	<i>Heures effectuées</i>	<i>Heures supplémentaires</i>	<i>Heures majorées à 10 %</i>	<i>Heures majorées à 20 %</i>	<i>Heures majorées à 50 %</i>
Semaine 1					
Semaine 2					
Semaine 3					
Semaine 4					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5. L'utilisation des œufs en cuisine

En fin de sa semaine d'immersion, Paul souhaite joindre à son rapport de stage un document récapitulatif sur la cuisson des œufs.

 2.5.1 – Relier le temps de cuisson respectif des œufs par rapport au mode de cuisson.



	Œuf à la coque	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	5 à 6 minutes
	Œuf dur	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3 minutes
	Œuf mollet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	9 minutes

En les rangeant dans la chambre froide, un de vos collègues a fait tomber quelques œufs mais n'a pas nettoyé. En entrant dans la chambre froide, vous glissez.

 2.5.2 - Citer deux mesures de prévention qui permettent d'éviter les chutes.

-
-

Le chef de cuisine a reçu de son fournisseur « L'Épicier Varois » la facture ci-dessous (document n°3).

	L'Épicier Varois	Rue du Mistral 83450 FONTVIEILLE		Le Mas Rue des cigales 83450 Fontvieille		Document N° 3	
FACTURE N° 152				12 juin 2013			
<i>Règlement : Par chèque à réception</i>							
Référence	Désignation	Unité	Quantité	PUHT €	Réduction	PU net HT €	Montant €
31 PT	Pommes de terre Bintje	Sac de 25 kg	3	17.00		17.00	51.00
75 C	Champignons de Paris	kg	5	5.05		5.05	25.25
55 M	Mandarines	kg	10	2.20	5 %	2.09	20.90
						Net commercial HT	97.15
						Escompte 2 %	1.94
						Net financier	95.21
						TVA 5.5 %	5.24
						Net TTC	100.45
						Net à payer	100.45
							
Code A.F.E. : 4721Z				RCS : A Marseille 123 456 789			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

 2.5.3 - Déterminer le calcul du PU net HT des mandarines.

➤

2.5.4 - Préciser le calcul de l'escompte et indiquer le motif de cette réduction.

➤

➤

2.5.5 – Retrouver les modalités de calcul de la TVA.

➤

2.6. Congés payés

Un de vos collègues Félix, embauché le 1^{er} janvier 2013, vous demande de l'aide concernant le calcul de ses congés payés.

Vous disposez d'un extrait de la convention des C.H.R. (document 4)

Document N° 4

Convention collective nationale des hôtels, cafés restaurants (HCR) du 30 avril 1997

- Titre VII : Congés et suspension du contrat de travail

Congés payés - Article 23

En vigueur étendu

Tout salarié employé qui justifie d'un temps de travail chez le même employeur équivalent à un mois de travail effectif a droit à 2,5 jours ouvrables de congés payés par mois de travail.

Quelle que soit la durée du repos hebdomadaire, il est compté pour le calcul du congé 6 jours ouvrables par semaine.

Dans le calcul des droits, sont assimilés à période de travail le congé payé, les repos compensateurs prévus par l'article L. 212-5-1 du code du travail, la période d'arrêt pour accident du travail ou maladie professionnelle dans la limite d'une durée ininterrompue d'un an, les congés de formation, le congé de maternité, les congés pour événements familiaux, les congés de formation économique, sociale et syndicale, à l'exclusion des congés de maladie et des autres jours de congés non payés. Sont également considérées comme périodes de travail effectif pour la détermination de la durée du congé, les périodes pendant lesquelles un salarié ou un apprenti se trouve maintenu ou rappelé au service national à un titre quelconque.

La période de référence pour le calcul de ce congé court du 1^{er} juin au 31 mai de l'année suivante, quelle que soit la date d'embauche ou des dernières vacances [...]

[...] Le congé principal doit être fixé entre le 1^{er} mai et le 31 octobre de chaque année.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



2.6.1 - Rappeler la période de référence pour le calcul des droits à congés payés.

➤

2.6.2 - Calculer le nombre de jours de congés payés auxquels peut prétendre Félix sachant qu'il ne s'est pas absenté depuis janvier.

➤

Félix souhaite prendre une semaine en juillet.



2.6.3 - Indiquer le nombre de jours restants après ce congé. Préciser le calcul.

➤

➤