

M. BOUCHIER a récemment repris une gérance de restaurant dans la périphérie de Grenoble. L'établissement a pour enseigne commerciale :



Pour compléter son équipe, Mr Bouchier recherche un commis de cuisine répondant aux critères exigés à ce poste. Lors de votre entretien d'embauche, il vous propose de faire une période d'essai pour tester vos connaissances concernant l'approvisionnement, l'organisation et vos connaissances culinaires, mais également sur celles requises en hygiène et sécurité, ainsi qu'en environnement commercial, juridique et social.

Partie 1 : Approvisionnement et organisation de la production culinaire (40 points).

Le menu du jour proposé est le suivant :

<u>MENU DU JOUR</u>
<i>Allumette au bleu de Sassenage</i>
<i>Navarin d'agneau « aux primeurs »</i>
<i>Crème brûlée à la liqueur de noix</i>

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

- Allumette au bleu de Sassenage (Annexe 1)
- Navarin d'agneau « aux primeurs » (Annexe 2)

1.2 - Remplir la fiche d'ordonnancement du travail nécessaire à la réalisation de ces préparations (Annexe 3)

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 1/14

Compléter les parties grisées			Annexe 1
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION			
INTITULE		Responsable	Nombre de personnes
Allumette au bleu de Sassenage		Entremêtier	8
DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE REALISATION
<u>Pâte feuilletée</u>			1/ Mettre en place le poste de travail
.	kg	0,4	2/ Confectionner la pâte feuilletée - réaliser la détrempe + les 5 tours
.	kg	0,008	
.	L	0,2	
.	kg	0,3	
<u>Farine (pour tourer)</u>	kg	0,08	3/Confectionner la sauce Mornay : .

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 2/14

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULE			Responsable	Nombre de personnes
<i>Navarin d'agneau "aux primeurs"</i>			<i>Saucier</i>	8
DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE REALISATION	
<u>Eléments de base</u>			1/ Mettre en place le poste de travail	
.	kg	.	2/ Parer et découper la viande en morceaux	
Huile	lt	0,08	3/ Préparer la garniture aromatique	
Oignons	kg	0,2	4/ Marquer le ragoût à brun en cuisson :	
Carottes	kg	0,2	- rissoler les morceaux de viande	
Farine	kg	0,06	- ajouter et faire suer la garniture aromatique	
Concentré de tomate	kg	0,04	- dégraisser et singer de farine, torrifier	
Bouquet garni	ut	1	- mouiller à l'eau + Concentré de tomates + bouquet garni + ail	
Ail	kg	0,03	- cuire à couvert au four à 200°C / 45 mn	
<u>Garniture</u>			5/ Préparer la garniture "aux primeurs"	
.	kg	1	6/ Réaliser les cuissons de la Garniture	
.	kg	0,4	Les haricots verts et les petits pois :	
.	kg	0,4	.	
.	kg	0,25	Les carottes et navets tournés :	
Haricots verts surg.	kg	0,15	.	
Petits pois surgelés	kg	0,1	Les petits oignons blancs :	
Sucre	kg	PM	.	
Beurre	kg	0,05	Les pommes de terre tournées :	
<u>Décor</u>			.	
Persil	kg	PM	7/ Décanter la viande et filtrer la sauce	
<u>Assaisonnement</u>			- ajouter les P. de terre et finir la cuisson	
Sel fin	kg	PM	- dégraisser, et ajouter la garniture.	
Poivre du moulin	kg	PM	8/ Dresser le navarin "aux primeurs"	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Plaques à débarrasser, calottes, Planche à découper, écumoire Rondeau plat, sauteuses, russes, chinois			.	
			.	

SUJET NATIONAL	Session 2010		SUJET
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 3/14

FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases de préparations à réaliser.

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS
1 – Allumette au bleu de « Sassenage »
2 – Navarin d'agneau « aux primeurs »

PROGRESSION

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

Service :

Observations :

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 4/14

Partie 2 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise (40 points).

2.1 Environnement juridique

M. BOUCHIER vient d'embaucher un nouveau commis de cuisine. Il vous remet un extrait du contrat de travail (document 1) et vous demande de répondre aux questions posées.

2.1.1 Indiquer la forme juridique de cette société (sigle et signification).

.....

2.1.2 Donner le nombre d'associés minimum pour créer ce type de société.

.....

2.1.3 Citer deux autres formes juridiques de sociétés (sigles et significations).

.....

2.2 Environnement social

A l'aide de l'extrait du contrat de travail (document 1) répondre aux questions posées.

2.2.1 Indiquer le type de contrat de travail.

.....

2.2.2 Citer un autre type de contrat de travail.

.....

2.2.3 Compléter le tableau suivant.

Noms des parties signataires	Deux obligations de chaque signataire	Rôle de la période d'essai
.....		
.....		

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 5/14

Document 1

Restaurant « Le Col de L'Arc »
Chemin Lionel Terray
Prélenfrey du Gua
38450 VIF
EURL au capital de 2500 €

CONTRAT DE TRAVAIL

Entre :

Monsieur Pierre BOUCHIER, gérant du restaurant « Le col de l'Arc » à Prélenfrey du Gua.

Et :

Monsieur Maxime PETROU, demeurant rue de la fontaine ardente 38450
Miribel-Lanchâtre.

Il est convenu ce qui suit :

Monsieur Maxime PETROU est embauché en qualité de commis de cuisine au restaurant
« Le col de l'arc » à raison de 39 Heures hebdomadaires, réparties selon le fonctionnement de l'entreprise.

Le présent contrat de travail débute le 1^{er} Décembre 2009 pour une durée indéterminée et la période
d'essai est fixée à un mois.

La rupture du contrat par l'une ou l'autre des parties signataires est soumise à la réglementation en
vigueur.

Fait à Prélenfrey du Gua, le 16 Novembre 2009

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 6/14

2.3 Connaissance professionnelle

M. BOUCHIER veut tester vos connaissances culinaires, replacer les différents noms ou appellations qui correspondent aux définitions ci-dessous :

Russe – Mirepoix – Tamiser – Paul Bocuse – Paysanne – Ecaler – Bain-marie à sauce – Concasser – Brunoise – Escoffier – Abaisser – Nicolas Appert – Chinois étamine – Parmentier – Julienne – Bahut

HISTOIRE DE LA CUISINE

	A mis au point le procédé de conservation par la chaleur, les conserves (stérilisation).
	La culture de la pomme de terre se généralise grâce à lui (1737-1813). Certaines préparations à base de pommes de terre portent son nom.
	Auteur du « Guide Culinaire » en 1903. Surnommé « Roi des cuisiniers » et « Cuisinier des rois ».
	Chef de cuisine contemporain, il est meilleur ouvrier de France, a trois macarons Michelin et a créé un concours international portant son nom.

TERMES CULINAIRES

	Donner une certaine épaisseur à une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
	Hacher grossièrement (persil, tomates, os, arêtes...).
	Eliminer la coquille des œufs durs ou des œufs mollets.
	Passer un aliment au travers d'un tamis (farine, mie de pain).

TAILLAGES DE LEGUMES

	Légumes coupés en petits cubes servant de garniture pour certains potages
	Fins filaments de 4 à 7 cm de long et de 1 à 2 mm d'épaisseur.
	Triangles, losanges de 1 cm de côté sur un 1 à 2 mm d'épaisseur.
	Garniture aromatique taillée en dés (1 cm sur 1 cm) généralement composée de carottes, d'oignons et d'un bouquet garni.

LE PETIT MATERIEL DE CUISINE

	Permet de débarrasser, de transporter des préparations liquides.
	Permet de filtrer les fonds, les sauces et les potages.
	Permet de débarrasser et de maintenir les sauces au chaud.
	Permet de cuire les aliments en petites quantités dans un liquide.

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 7/14

2.4 Hygiène

En prenant votre service vous apercevez Lucien un ancien camarade de Lycée qui est également commis de cuisine au restaurant du « Col de l'Arc ».

Lucien est toujours pressé par le temps. Il est arrivé au restaurant avec sa tenue professionnelle et se met immédiatement au travail. Malgré une angine, Lucien est venu travailler.

2.4.1 Indiquer les 2 règles d'hygiène élémentaires que Lucien n'a pas respectées.

.....

.....

Le **Staphylococcus aureus** est une bactérie aérobie mésophile. Il se trouve naturellement dans le nez, la gorge et la peau, mais aussi chez les porteurs sains ou des personnes atteintes d'infections (acné, angine, rhinite, plaie...).

Après ingestion de l'aliment contaminé, la maladie se manifeste quelques heures après le repas. Le service terminé, on signale au gérant du restaurant que plusieurs clients présentent les symptômes suivants : nausées, maux de tête, vomissements, de fortes douleurs abdominales et des diarrhées.

2.4.2 Définir le terme «porteur sain».

.....

.....

2.4.3 Déterminer s'il s'agit d'une T.I.A.C (Toxi-infection alimentaire collective). Justifier votre réponse en donnant deux arguments.

.....

.....

2.4.4 Citer l'origine de cette T.I.A.C.

.....

Après chaque service, il faut procéder au nettoyage de la cuisine, Lucien utilise le produit suivant :

SURFANIOS DETERGENT DESINFECTANT DES SOLS ET SURFACES Conforme à la norme française NFT 72110 BACTERICIDE (NFT 72150, NFT 72170, NFT 721190) Actif sur B.K. Fongicide (NFT 72200) Dose de 20 ml pour un seau de 8 litres d'eau. Ne pas rincer pour favoriser l'effet rémanent.	Laboratoires ANIOS
---	------------------------------

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 8/14

2.4.5 Indiquer sur quels types de micro-organismes le produit sera efficace .

.....

.....

2.4.6 Définir le terme « nettoyage ».

.....

.....

2.4.7 Nommer les quatre facteurs d'efficacité d'un détergent.

.....

.....

.....

.....

2.4.8 Associer par une flèche le produit et l'utilisation qui lui correspond.

Détartrants	•	• Agissent sur les salissures adhérant aux surfaces
Décapants	•	• Agissent sur le tartre
Désinfectants	•	• Dissolvent les substances comme les graisses
Solvants	•	• Tuent ou inactivent les micro-organismes

2.5 Sécurité des locaux et des équipements professionnels

A la fin de son service, Lucien se plaint de son dos, il a soulevé plusieurs charges lourdes.

2.5.1 Citer deux risques liés à la manutention de charges lourdes.

.....

.....

2.5.2 Donner deux mesures individuelles permettant de protéger la colonne vertébrale

.....

.....

.....

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 9/14

2.6 Les pâtes de base :

La taille de l'établissement ne permet pas à Mr Bouchier d'embaucher un pâtissier. Il vous demande de déterminer les pâtes à réaliser pour les plats suivants en complétant le schéma ci-dessous par des flèches.

Une tarte aux pommes •	• Feuilletée
Un saucisson brioché •	• A Génoise
Une allumette au fromage •	• A Choux
Un moka •	• Briochée
Un beignet de courgette •	• A Savarin
Un baba au rhum •	• A Beignet
Un éclair au café •	• Brisée
Une bûche de Noël •	• A Biscuit

2.7 Les viandes de boucherie :

Mr Bouchier à l'intention de vous faire évoluer au poste chaud, et principalement à la réalisation du plat chaud du menu du jour. Il vous demande de compléter le tableau ci-dessous en précisant :

- de quel animal provient le morceau,
- dans quelle partie de l'animal se trouve le morceau.

	Bœuf			Porc			Agneau		
morceaux	épaule	dos	cuisse	épaule	dos	cuisse	épaule	dos	cuisse
Jambon									
Gigot									
Entrecôte									
Côtelette									
Filet mignon									
Palette									
Filet									
Selle									
Paleron									
Echine									

SUJET NATIONAL	Session 2010		SUJET
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 10/14

2.8 Alimentation :

M Bouchier souhaite changer son menu du jour :

- Jambon de Bayonne
- Filet de colin à la Normande
- Riz pilaf
- Mousse au chocolat

2.8.1 Compléter le tableau ci-dessous

Aliments	Groupes d'aliments	Nutriments principaux		
		Protides	Glucides	Lipides
Jambon				
Colin				
Riz				
Mousse au chocolat				

2.8.2 Citer le groupe que vous proposeriez en entrée pour un menu plus équilibré

.....

.....

2.8.3 Donner le nom de deux maladies provoquées par une alimentation trop riche en lipides et glucides

.....

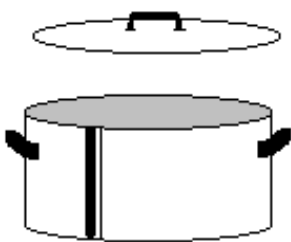
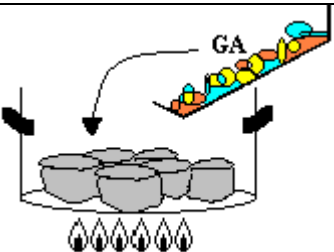
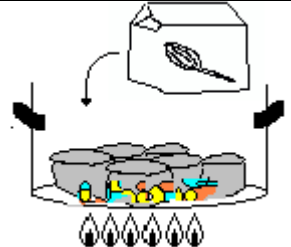
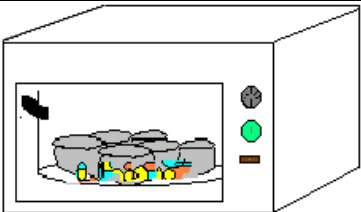
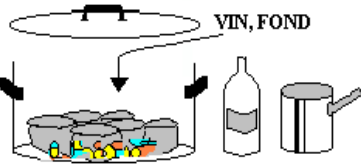
.....

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 11/14

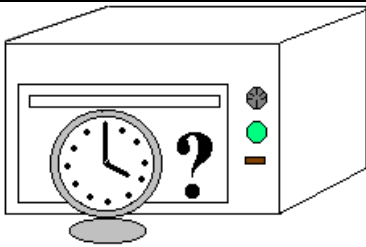
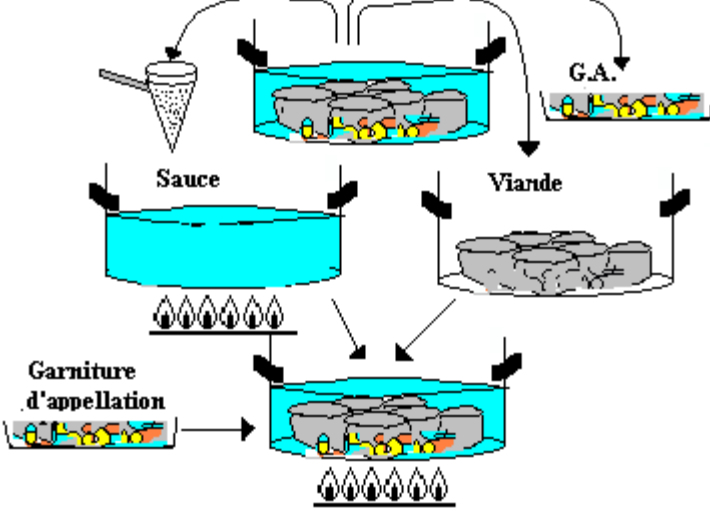
2.9 La cuisson du ragoût à brun :

Mr Bouchier veut tester votre capacité à réaliser le navarin d'agneau.

A partir de la fiche technique, des schémas et des observations ci dessous, compléter les différentes phases techniques en utilisant un langage professionnel adapté.

PROGRESSION VISUELLE	PHASE TECHNIQUE	BUTS OU OBSERVATIONS
	- CHOISIR UN MATERIEL ADAPTE	En règle générale un rondau avec couvercle La grandeur est en fonction du nombre de morceaux
	-	Maintenir les sucs à l'intérieur de la viande et apporter une saveur particulière
	-	Apporter de la saveur
	-	Assurer la liaison pendant la cuisson
	-	Les ragoûts à blanc sont peu ou pas torréfiés afin d'éviter une trop grande coloration
	-	Suivant la recette, avec du vin, du fond brun ou blanc Pour le vin il est bon de le réduire afin d'éliminer l'excédent d'acidité

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4 page 12/14

	-	Four 200° Le temps varie en fonction du produit à cuire
	- - - -	

2.10 Environnement commercial :

Votre employeur vous remet un document (Document 2) et vous pose quelques questions.

2.10.1 Nommer ce document.

.....

2.10.2 Calculer le montant à payer par le client.

.....

2.10.3 Donner la signification des sigles suivants :

TVA

TTC

2.10.4 Rappeler les deux taux de TVA applicables en hôtellerie-restauration.

.....

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4 page 13/14

2.10.5 Citer quatre modes de règlement en restauration.

.....
.....
Document 2

EURL Restaurant « Le Col de l'arc » Chemin Lionel Terray Prélenfrey du Gua 38450 VIF		
TEL : 0476726354 Code NAF : 553 RCS : GRENOBLE B 267 854 687		
Jeudi 3 Décembre 2009		
TABLE 5 2 COUVERTS		
2 menus du jour à 12.70 €.....	=	
2 cafés à 1.50 €	=	
1 Beaujolais nouveau à 9.30 €	=	
TOTAL TTC	=	

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 14/14