

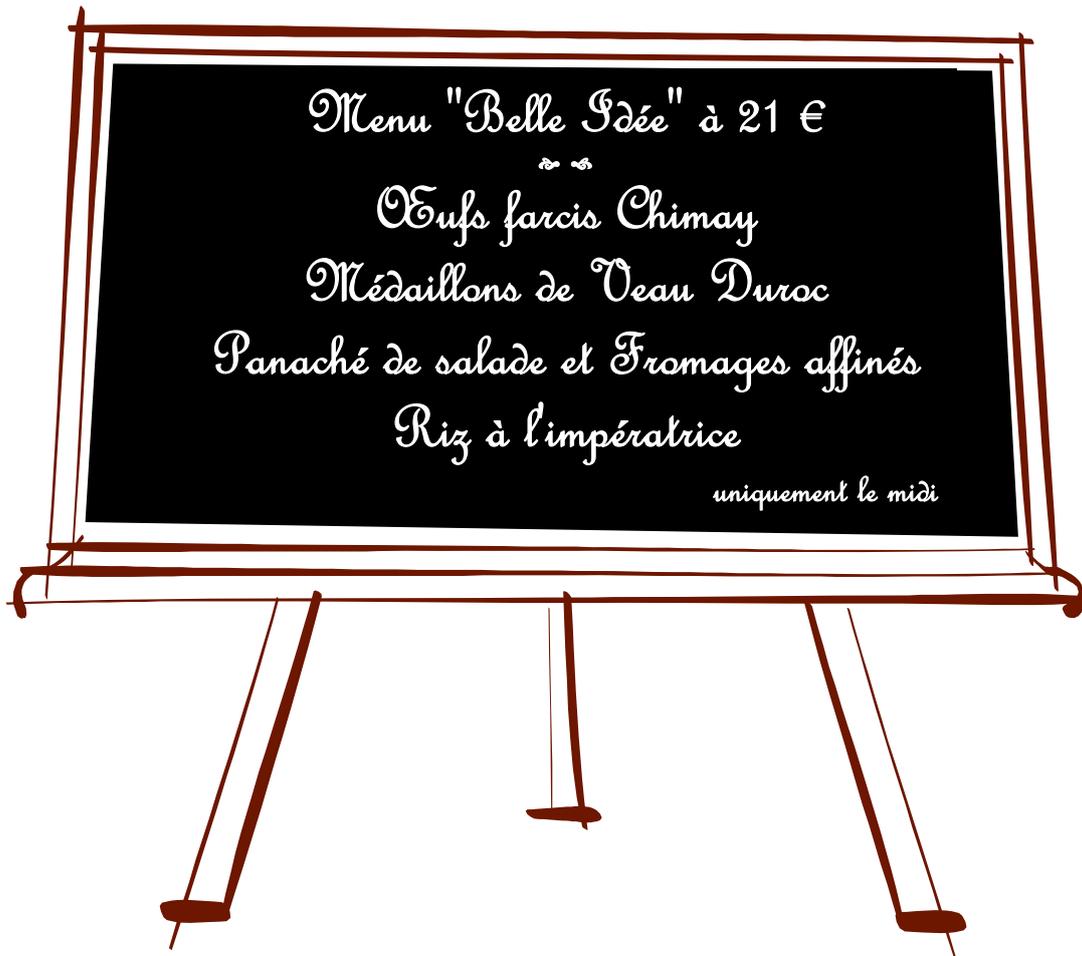
Vous êtes recruté(e) en contrat à durée déterminée comme commis
au restaurant « La Belle Idée », à BORDEAUX.
Vous assurez la suppléance de Charlotte, employée en congé maternité.

La belle



dée

M. Duranton, Chef de cuisine, vous présente l'entreprise et vous demande de l'aider,
notamment pour l'élaboration du menu du jour (voir ci-dessous).



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

1. Le chef de cuisine vous demande de compléter les parties grisées des 2 fiches techniques de fabrication ci-après :

- Médailon de veau « Duroc » (annexe 1)
- Riz à l'impératrice (annexe 2).

2. Il vous demande ensuite de compléter la fiche d'organisation du travail à mettre en place pour la réalisation de ces préparations (annexe 3).

| | | |
|--|---------------------|--------------------|
| SUJET NATIONAL | Session 2011 | SUJET |
| CAP CUISINE | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 page 1/11 |

Compléter
les parties
grisées

Annexe N°1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

| INTITULÉ | | | Responsable | Nombre de couverts |
|---|---|--|---|--------------------|
| Médailon de veau "Duroc" | | | | 8 |
| MATIÈRES PREMIÈRES | UNITÉ | QUANTITÉ | TECHNIQUES DE RÉALISATION | |
| <p>Éléments de base</p> <ul style="list-style-type: none"> - Médallions de veau (16 x 0,075 kg) - Farine - Beurre <p>Sauce</p> <ul style="list-style-type: none"> - Échalotes - Cognac - Vin blanc - Fond brun de veau lié - Beurre - Cerfeuil <p>Fondue de tomates</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beurre - Échalotes - Tomates (grosses) - Bouquet garni <p>Assaisonnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sel fin - Poivre du moulin - Sucre semoule | <ul style="list-style-type: none"> kg kg kg kg l l kg kg botte botte kg kg kg pièce gousse pm pm pm | <ul style="list-style-type: none"> 0,080 0,080 0,040 0,250 0,10 0,400 0,020 1/4 1/4 0,040 0,040 1 2 | <ul style="list-style-type: none"> 1 - Ficeler les médaillons. 2 - Préparer tous les légumes. 3 - Marquer la fondue de tomates en cuisson : 4 - Marquer les médaillons en cuisson. 5 - Confectionner la sauce. 6 - Hacher cerfeuil estragon. 7 - Dresser les médaillons de veau. | |
| MATÉRIEL DE PRÉPARATION | | | MATÉRIEL DE DRESSAGE | |
| Sautoir, sauteuse, plaques à débarrasser, ... | | | Plats ovales | |

| | | |
|--|--------------|--------------------|
| SUJET NATIONAL | Session 2011 | SUJET |
| CAP CUISINE | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 page 2/11 |

Compléter
les parties
grisées

Annexe N°2

| FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION | | | |
|---|---|---|--|
| INTITULÉ | | Responsable | Nombre de couverts |
| Riz à l'impératrice | | | 8 |
| MATIÈRES PREMIÈRES | UNITÉ | QUANTITÉ | TECHNIQUES DE RÉALISATION |
| <u>Riz au lait</u> - Riz long - Sel fin - Lait - Vanille <u>Appareil à bavarois</u> - Lait - - Sucre semoule - Vanille - Gélatine (6 à 7 feuilles) - - Fruits confits ou cubes - Kirsch <u>Chemisage</u> - Gelée de groseilles - Gélatine (1 feuille) <u>Coulis de fruits rouges</u> - Fraises - Framboises - - Citron (1/2 pièce) | kg kg l gousse l pièce kg gousse kg l kg l kg kg kg kg kg kg | 0,150 PM 1/2 4 0,150 1/2 0,012 0,30 0,100 0,04 0,040 0,002 0,100 0,100 0,080 0,050 | 1- Blanchir le riz. 2- Marquer le riz en cuisson. 3- Faire macérer les fruits confits dans le kirsch. 4- Confectionner la crème anglaise : - - - - - - - 5- Chemiser le fond du moule avec la gelée de groseille. 6- Terminer l'appareil à bavarois. 7- Mouler le riz. 8- Confectionner le coulis. 9- Dresser le riz. |
| MATÉRIEL DE PRÉPARATION | | MATÉRIEL DE DRESSAGE | |
| Russe, cul de poule, calotte, fouet... | | | |

| | | |
|--|--------------|--------------------|
| SUJET NATIONAL | Session 2011 | SUJET |
| CAP CUISINE | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 page 3/11 |

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 – Médaillon de veau "Duroc"
2 – Riz à l'impératrice

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 |

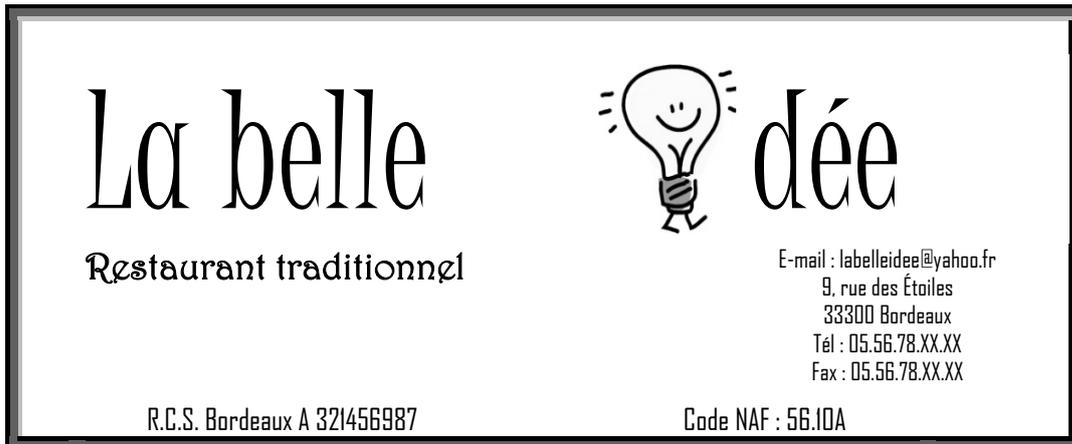
Service :

Observations :

| | | |
|--|---------------------|--------------------|
| SUJET NATIONAL | Session 2011 | SUJET |
| CAP CUISINE | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 page 4/11 |

1. Découverte de l'entreprise

Vous avez à votre disposition la carte de l'entreprise.



Tout en vous présentant son entreprise, M. Duranton vous fait part de l'accroissement de son activité. Aussi, aimerait-il ouvrir un autre restaurant. Il pense opter pour une société afin d'avoir plus de capitaux.

Il vous remet un article qui l'a aidé dans sa réflexion (document1).

Document N°1

« Le commerçant a-t-il intérêt à mettre son affaire en société ? »

Le choix entre l'exploitation « en nom personnel » et l'exploitation « en société » dépend de l'importance et des conditions d'exercice du commerce.

Lorsque le chiffre d'affaires devient important et que l'extension du commerce nécessite la recherche de capitaux extérieurs, la constitution d'une société devient indispensable.

Avant d'exercer son choix, le commerçant examinera néanmoins les avantages et inconvénients de sa décision. Lorsque cette décision est prise, il convient de faire un nouveau choix entre les différentes formes de sociétés existantes.

Guide pratique du commerçant, éditions Prat Europa

1.1 - Préciser le sens de la lettre A du numéro de RCS dans la carte d'identité de l'entreprise

A →

1.2 - Indiquer le code NAF et préciser sur quel critère celui-ci est attribué à une entreprise.

1.3 - Indiquer un avantage et un inconvénient que pourrait rencontrer M. Duranton en changeant son statut juridique au profit d'une société.

| | |
|------------|----------------|
| Avantage : | Inconvénient : |
|------------|----------------|

| | | |
|--|--------------|--------------------|
| SUJET NATIONAL | Session 2011 | SUJET |
| CAP CUISINE | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 page 5/11 |

M. Duranton envisage de s'associer avec son frère.

1.4 - Indiquer trois types de société pour laquelle il peut opter.

| |
|---|
| ➤ |
| ➤ |
| ➤ |

2. Hygiène et sécurité au sein de l'entreprise

Avant de prendre son poste, Monsieur Duranton rappelle quelques règles essentielles d'hygiène à respecter.

2.1 - Citer trois règles indispensables :

| |
|---|
| ➤ |
| ➤ |
| ➤ |

Les préparations culinaires pour le menu du jour sont à base d'œufs et de fonds de sauce, aliments sensibles susceptibles d'être contaminés par des bactéries pathogènes provoquant des TIAC.

2.2 - Donner la signification du sigle TIAC

| | | | |
|---|---|---|---|
| T | I | A | C |
|---|---|---|---|

2.3 - Citer 4 facteurs pouvant contribuer à la survenue d'une TIAC.

| |
|---|
| ➤ |
| ➤ |
| ➤ |
| ➤ |

On retrouve trois espèces principales de bactéries responsables de TIAC.

2.4 - Relier par des flèches les bactéries responsables de TIAC selon la nature des aliments.

| Nom de la bactérie responsable | | Aliments les plus souvent incriminés | |
|---|-------------------------|--------------------------------------|---|
|  | Salmonella | • | • |
|  | Staphylococcus | • | • |
|  | Clostridium perfringens | • | • |

| | | | |
|--|---------------------|--------------|-----------|
| SUJET NATIONAL | Session 2011 | SUJET | |
| CAP CUISINE | | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 | page 6/11 |

3. Préparation des œufs Chimay

Le chef vous confie la cuisson des œufs pour l'entrée.

3.1 - Indiquer le mode de cuisson pour les œufs Chimay.

| |
|---|
| ➤ |
|---|

3.2 - Citer six autres modes de cuisson des œufs.

| | |
|---|---|
| ➤ | ➤ |
| ➤ | ➤ |
| ➤ | ➤ |

4. Préparation des médaillons de veau Duroc

Les médaillons sont accompagnés d'une sauce à base de fond brun.

4.1 - Rappeler la définition d'un fonds.

| |
|---|
| ➤ |
|---|

4.2 - Indiquer l'élément essentiel distinguant un fonds brun d'un fonds blanc.

| |
|---|
| ➤ |
|---|

4.3 - Citer deux sauces dérivées d'un fonds brun.

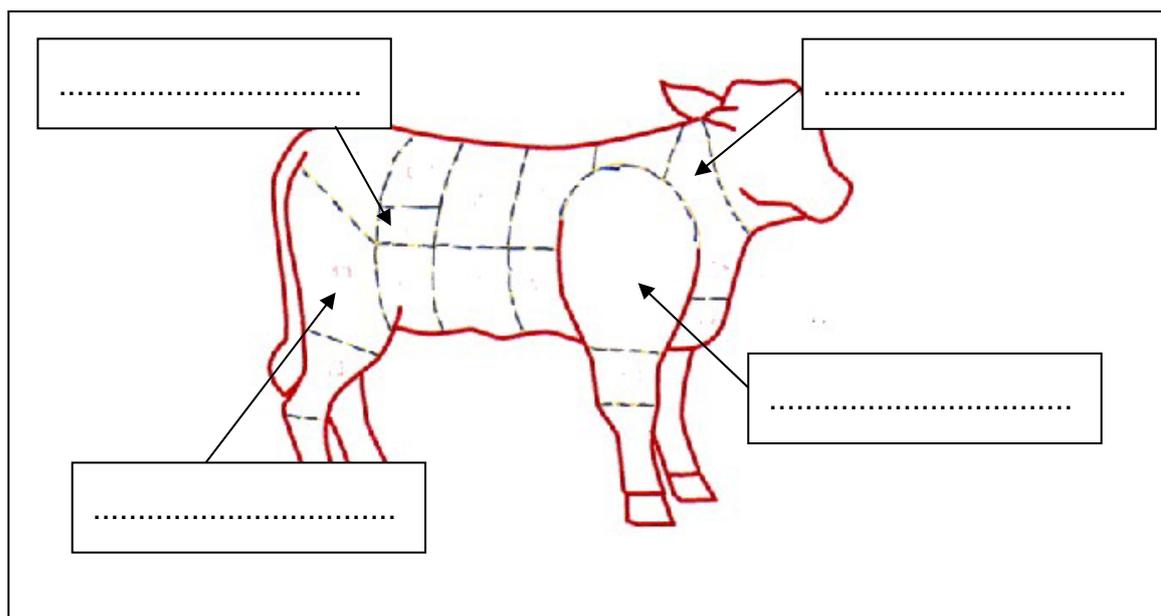
| | |
|---|---|
| ➤ | ➤ |
|---|---|

Vous venez de cuire des médaillons de veau en cuisson "sauté".

4.4 - Indiquer un morceau du veau qui peut être utilisé pour la préparation des médaillons.

| |
|---|
| ➤ |
|---|

4.5 - Compléter le schéma ci-dessous.



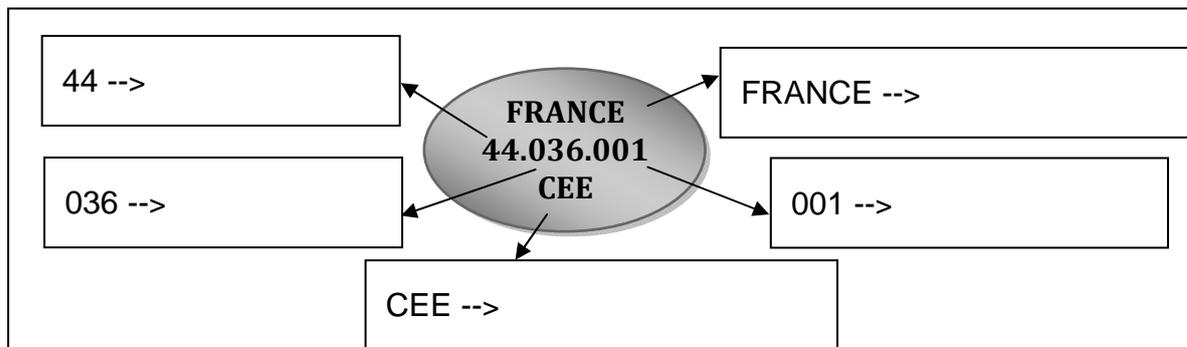
| | | |
|--|---------------------|--------------------|
| SUJET NATIONAL | Session 2011 | SUJET |
| CAP CUISINE | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 page 7/11 |

L'estampillage est obligatoire et garantit le respect des normes sanitaires ainsi que la traçabilité des produits.

4.6 - Expliquer le mot traçabilité.

➤

4.7 - Indiquer les informations données par l'estampille ci-dessous.



4. Le menu à 24 €

Le restaurant La Belle Idée propose, sur sa carte, un menu à 20 € « Rêve Blanc ».



L'entrée « méli-mélo nuageux » consiste en un mélange de céleri râpé, blancs d'œufs cuits en dés, petits navets, oignons blancs et mayonnaise mousseuse. La mayonnaise est une émulsion stable.

4.1 - Rappeler la définition de l'émulsion.

➤

4.2 - Indiquer pourquoi la mayonnaise est qualifiée de « stable ».

➤

4.3 - Préciser l'ingrédient de la mayonnaise dont provient l'émulsifiant.

➤

4.4 - Cocher la nature de cet émulsifiant parmi les propositions suivantes.

Oligoélément Lipide Protide Fibre Glucide

| | | |
|--|---------------------|--------------------|
| SUJET NATIONAL | Session 2011 | SUJET |
| CAP CUISINE | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 page 8/11 |

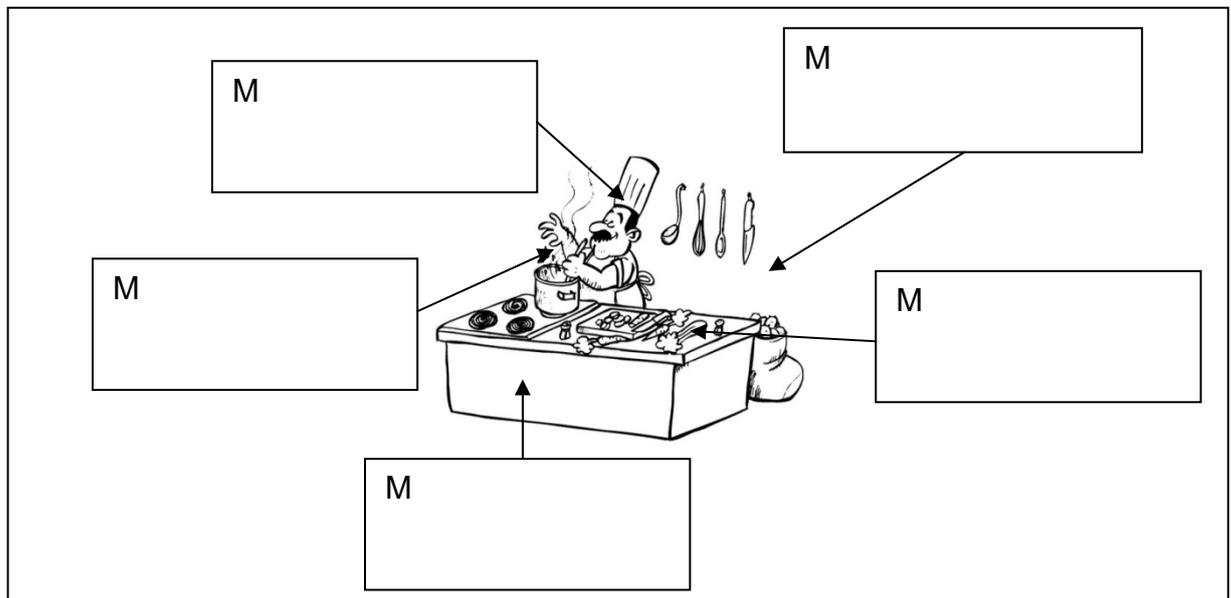
Le plat principal est une Poule cuite dans un bouillon de légumes, accompagnée d'une sauce Robert aux champignons de Paris et d'un Riz blanc cuit à la Créole.

4.5 - Dans cette préparation, relier l'ingrédient à l'origine de la réaction chimique observée puis au constituant principal mis en jeu dans cette réaction.

| | | | |
|--------|-----------------------|-----------------------|--------------------------------|
| Poule | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Fusion |
| Beurre | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Ramollissement |
| Farine | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Formation d'un empois d'amidon |
| Riz | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Coagulation |

M. DURANTON, gérant et cuisinier de La Belle Idée, explique sa fabrication du bouillon pour la cuisson de la poule en insistant sur la méthode des 5M comme montré ci-dessous.

4.6 - Compléter le schéma en citant les « 5 M »



4.7 - Préciser deux mesures de prévention des risques professionnels pour deux « M » de votre choix..

| | | |
|-----------------|--------------------------|--------------------------|
| M..... | Mesure de prévention 1 : | Mesure de prévention 2 : |
| M..... | Mesure de prévention 1 : | Mesure de prévention 2 : |

| | | |
|---|---------------------|---------------------------|
| SUJET NATIONAL | Session 2011 | SUJET |
| CAP CUISINE | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 page 9/11 |

Une Ile Flottante est principalement composée d'une crème anglaise et d'œufs en neige cuits dans du lait. Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène préconise l'usage d'ovo produits pour l'élaboration de ce dessert.

4.8 - Définir le terme « ovo produit ».

➤

4.9 - Indiquer deux raisons pour lesquelles, l'usage d'ovo produits est préférable:

➤

➤

En fin de préparation, vous prélevez un plat témoin de ce dessert.

4.10 - Préciser le rôle d'un tel échantillon.

➤

9.4 Indiquer le délai de conservation moyen de ce plat-témoin.

➤

5. La main courante

En fin de journée, M. Duranton vous demande d'effectuer les calculs concernant la main courante du jour, document 2.

| La Belle Idée - Main Courante du 31 mai 2011 | | Document N°2 | | | | |
|--|---------------|---------------------|--------------|--------------|---------|------------|
| | Table 1 | Table 2 | Table 3 | Table 4 | Table 5 | Total Jour |
| Menus | | | | | | |
| Menu "Belle idée" | 42.00 | | 21.00 | | | |
| Menu "Rêve Blanc" | | 20.00 | 20.00 | 40.00 | | |
| <i>Sous-total menus</i> | <i>42.00</i> | <i>20.00</i> | <i>41.00</i> | <i>40.00</i> | | |
| Carte | | | | | | |
| Entrées | 11.00 | 5.50 | 11.00 | 5.50 | | |
| Plats | 15.00 | 14.00 | | 17.00 | | |
| Desserts | 13.00 | | 13.00 | 6.50 | | |
| <i>Sous-total carte</i> | <i>39.00</i> | | | | | |
| Boissons | | | | | | |
| Boissons chaudes | 4.20 | | 4.20 | 2.10 | | |
| Apéritifs | 6.40 | 6.40 | | | | |
| Eaux minérales | 2.10 | | 2.10 | 4.20 | | |
| Vins | 16.00 | | 21.00 | | | |
| <i>Sous-total Boissons</i> | <i>28.70</i> | | | | | |
| TOTAL | 109.70 | | | | | |
| Espèces | | | | | | |
| Chèques | | | | | | |
| Cartes bancaires | | | | | | |
| Tickets restaurant | | | | | | |

| | | |
|---|---------------------|-------------------|
| SUJET NATIONAL | Session 2011 | SUJET |
| CAP CUISINE | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 |
| | | page 10/11 |

5.1 - Compléter la main-courante avec les prestations vendues pour la table n°5 : 1 menu "Belle Idée", 1 menu "Rêve Blanc", plats à la carte pour 31.00 €, apéritifs pour 12.50 €, boissons chaudes pour 5.50 €, eaux minérales pour 6.30 € et 13.00 € de vins.

5.2 - Calculer les sous-totaux et totaux du jour.

5.3 - Compléter la main courante avec les règlements reçus des clients :

- Table 1 : espèces
- Table 2 : 13.50 € espèces, le solde par chèques
- Tables 3 et 4 : cartes bancaires
- Table 5 : chèques.

5.4 - Indiquer le chiffre d'affaires pour la journée du 31 mai 2011 pour le restaurant.

Chiffre d'affaires =

6. Votre contrat de travail

Monsieur Duranton ne vous a pas encore remis votre contrat de travail.

6.1 - Préciser si le contrat écrit est obligatoire ou non, justifier la réponse.

Contrat écrit obligatoire :

Oui

Non

Justification :

6.2 - Le recours au Contrat de travail à Durée Déterminée est possible dans trois cas. Préciser ces situations.

➤

➤

➤

| | | | |
|---|---------------------|-----------------|-------------------|
| SUJET NATIONAL | Session 2011 | SUJET | |
| CAP CUISINE | | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 | page 11/11 |