

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

Note :

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

Stagiaire au restaurant « Les Îles Dorées » au mois de juin, vous espérez être embauché(e) en tant que commis de cuisine au mois de juillet. Le chef de cuisine, Monsieur ARNAUD, vous reçoit et vous confie certains tâches tout en vous posant quelques questions pour tester vos connaissances.

Il vous confie la gestion du menu du jour :

**Hôtel - Restaurant « Les Îles Dorées »**



MENU

Salade « façon niçoise »

Escalope de veau à la crème

Petits pois « à la française »

Verrine chocolat/framboise

SARL au capital de 120 000€

RCS TOULON B 330 238 440

Route de Sanary  
83 110 Sanary-Sur-Mer  
Tél : 04 94 74 XX XX  
Mail : [lesiledorées@wanadoo.fr](mailto:lesiledorées@wanadoo.fr)

### 1<sup>ère</sup> partie : Approvisionnement et Organisation de la Production Culinaire

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

- Salade façon niçoise (Annexe 1)
- Escalope de veau à la crème, petits pois à la française (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).

<b>CAP Cuisine</b>	Code :	Session 2014	Sujet
ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h30	Coefficient : 4	Page 1/13





# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

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

### INTITULÉ DES PRÉPARATIONS

Annexe n°3

1 – Salade façon niçoise

2 – Escalope de veau à la crème, petits pois à la française

### PROGRESSION

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

Service :

Observations :

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2<sup>ème</sup> partie : Technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement

Dans un premier temps le chef vous demande de retrouver l'origine des préparations de base en fonction des hors d'œuvre chauds et froids de sa carte.

✍ 2.1 – Replacer, dans le tableau, les hors d'œuvres, ci-dessous, correspondants à leur famille.

*Fritos de cervelle - Allumettes au fromage - Gnocchis à la parisienne – Poutargue  
Jambon cru ou cuit - Ficelle picarde - Salade niçoise - Quiche aux poireaux*

Famille	Hors d'œuvre
Légumes fruits crus ou cuits	
Charcuterie	
Pâte feuilletée	
Pâte Brisée	
Œufs de poisson	
Pâte à crêpes	
Pâte à frire	
Pâte à choux	

Profitant d'une pause, Monsieur ARNAUD vous questionne sur certains termes culinaires.

✍ 2.2 - Citer les termes culinaires correspondants aux définitions suivantes.

Plonger des légumes verts dans de l'eau glacée après leur cuisson.	
Éliminer la coquille des œufs durs.	
Couper en tranches régulières à l'aide d'un éminceur.	
Cuire des aliments dans une faible quantité d'eau avec beurre et sucre pour obtenir plus ou moins de coloration	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur ARNAUD vous demande de proposer une garniture de légumes pour l'escalope de veau sur la nouvelle carte du restaurant prévue début juillet.

 2.3 – Citer 4 légumes de saison qui pourraient être proposés en garniture.

- .....
- .....
- .....
- .....

Vous réalisez la cuisson des escalopes de veau à la crème. Votre chef vous interroge sur les différents modes de cuisson que vous connaissez.

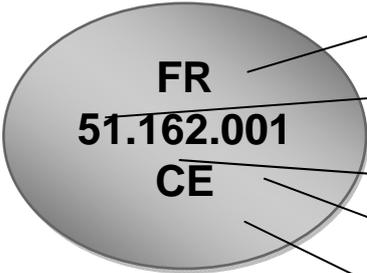
 2.4 – Indiquer le mode de cuisson correspondant aux applications culinaires proposées.

<i>Applications culinaires</i>		<i>Mode de cuisson</i>
Veau à la provençale	↔	Exemple : Ragoût
Blanquette veau	↔	.....
Sauté de veau Marengo	↔	.....
Escalope viennoise	↔	.....
Côte de veau aux herbes	↔	.....
Carré de veau « Choisy »	↔	.....
Grenadin de veau Vallée d'Auge	↔	.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sur le veau vous remarquez une estampille de salubrité.

 2.5 – Donner la signification des informations de l'estampille sanitaire.

	FR	→	<i>Signification</i> Exemple : Pays producteur
	51	→	.....
	162	→	.....
	001	→	.....
	CE	→	.....
		→	.....

Avant de découper la viande, votre chef vous demande de contrôler l'efficacité de la désinfection de votre planche à découper. Vous avez à votre disposition le test présenté ci-dessous (document n°1).

SANITEST Staphylocoques	REF. D030
<b>Document n°1</b>	
Couleur d'origine : ROUGE	
Lecture après 16 heures minimum dans l'étuve	
<i>Couleur rouge</i> : Résultat NÉGATIF. Absence d'une contamination	
<i>Couleur jaune</i> : Résultat POSITIF. Présence d'une contamination	

*Source : sanipousse. 41340 VINEUIL*

 2.6 – Repérer le nom du micro-organisme concerné.

➤ .....

2.7 – Citer 3 conditions favorables au développement des micro-organismes qui font apparaître un résultat positif.

➤ .....

2.8 – Indiquer 4 mesures d'hygiène nécessaires avant de commencer votre découpe.

- .....
- .....
- .....
- .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les staphylocoques sont des micro-organismes pathogènes.

 2.9 – Définir le terme pathogène.



Monsieur ARNAUD souhaite ajouter un nouveau dessert à la carte du restaurant : une verrine chocolat framboise. Il vous remet la fiche technique de ce plat (annexe 4) ainsi qu'un extrait de la mercuriale du restaurant (document n°2).

**Document n°2**

### Extrait de la mercuriale du restaurant

Famille	Désignation du produit	Unité	Prix unitaire HT
Épicerie	Chocolat noir (70 %)	kg	9,25
Épicerie	Sucre semoule	kg	2,50
Crèmerie	Crème liquide entière	litre	2,40
Crèmerie	Lait entier	litre	1,65
Crèmerie	Œufs	pièce	0,11
Surgelés	Purée de framboises	kg	3,92

 2.10 - Valoriser la fiche technique des verrines chocolat framboise (annexe 4) à l'aide du document n°2 et calculer le coût de revient HT d'une portion (arrondir à 2 chiffres après la virgule).

**Annexe n°4**

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION				
INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
Verrine « Chocolat-framboise »			Pâtissier	6
Matières premières	Unité	Quantité	Prix unitaire ht	Montant
➤ Jaune d'œuf	pièce	4	.....	.....
➤ Sucre semoule	kg	0,080	.....	.....
➤ Chocolat noir à 70% de cacao	kg	0,200	.....	.....
➤ Purée de framboises	kg	0,250	.....	.....
➤ Lait entier	litre	0,15	.....	.....
➤ Crème liquide	litre	0,15	.....	.....
			Coût total hors taxe	.....
			Coût portion hors taxe	.....

Ce dessert figure également à la carte des desserts. Après avoir ajouté les charges et dégagé un bénéfice, Monsieur ARNAUD décide de vendre la verrine 4,30 € hors taxe.

 2.11 – Indiquer le prix affiché de la verrine sur la carte du restaurant, sachant que la TVA est de 10 %. Détailler les calculs.



0

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur ARNAUD vous propose de gérer le service du petit-déjeuner d'un groupe de sportifs.

Le nutritionniste responsable du groupe vous demande quelques renseignements concernant le lait que vous utilisez. En vue d'apporter les éléments de réponses, vous consultez la fiche produit (document n°3).

## Document n°3

### Fiche produit Silhouette® - Source d'équilibre

#### Descriptif

Silhouette® Source d'Equilibre, le lait écrémé de Candia, prend soin de vous en apportant du calcium et de la vitamine D pour des os solides.

250ml de Silhouette® couvrent 50% des Apports Journaliers Recommandés en vitamine D. La vitamine D favorise l'absorption et la fixation du calcium sur les os, essentiel à leur maintien. Ainsi, grâce à Silhouette®, vous profitez pleinement du calcium naturellement présent dans le lait.

Silhouette® est aussi source de protéines. Les protéines contribuent au maintien de la masse musculaire et d'une ossature normale. Lait d'origine France, produit et collecté en France.

#### Dénomination

Lait stérilisé UHT enrichi en vitamine D

#### Formats

Silhouette® écrémé est disponible dans plusieurs formats, adaptables à vos besoins, projets ou envies : la bouteille 1L (à l'unité ou lot de 6), la brique 1L (à l'unité ou lot de 6), la bouteille 50cl (à l'unité ou lot de 6).

#### Vendu au rayon

Lait longue conservation

#### Conservation

Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec.

Après ouverture, à conserver au froid à +6°C maxi et à consommer dans les 4 jours.

Valeurs nutritionnelles moyennes Silhouette® Source d'équilibre		
	Pour 100 ml de lait	Par portion de 250 ml
Energie	33 kcal	82 kcal
	139 kJ	347 kJ
Protéines	3,15 g	7,9 g
Glucides dont sucres (100% lactose)	4,8 g	12 g
	4,8 g	12 g
Lipides dont acides gras saturés	0,1 g	0,25 g
	Traces	Traces
Fibres	0 g	0 g
Sodium	0,05 g	0,13 g
	(%A.J.R.*)	(%A.J.R.*)
Vitamines D	1 µg (20%)	2,5 µg (50%)
Calcium	120 mg (15%)	300 mg (38%)

\* Apports Journaliers Recommandés

2.12 – Relever les trois constituants alimentaires énergétiques du lait.

- .....
- .....
- .....

2.13 - Indiquer la valeur énergétique de 100 ml de lait.

- .....

2.14 - Préciser la substance minérale principale contenue dans le produit et indiquer son rôle.

- Substance minérale principale : .....
- Rôle : .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'étiquette de la brique de lait est bleue.

✎ 2.15 – Compléter le tableau de classification du lait selon la teneur en matière grasse.

<i>Couleur de l'étiquette</i>		<i>Type de lait</i>
.....	↔	Lait cru
Verte	↔	.....
Bleue	↔	.....
.....		Lait entier

Après avoir répondu au client, le chef vous interroge sur les principales utilisations du lait.

✎ 2.16 – Citer 2 utilisations culinaires du lait en cuisine et 2 utilisations culinaires du lait en pâtisserie.

Utilisation du lait en cuisine	Utilisation du lait en pâtisserie
➤ .....	➤ .....

Le chef souhaite enrichir sa carte de desserts en ajoutant une assiette de sorbets et un Pithiviers. Pour cela, il doit s'équiper en nouveaux matériels.

✎ 2.17 - Indiquer deux matériels correspondants aux descriptifs ci-dessous.

➤ Matériel servant à réaliser des glaces et des sorbets :

➤ Matériel électrique permettant d'abaisser des pâtes à l'épaisseur voulue :

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le service terminé, votre chef vous montre un exemple de protocole de nettoyage et de désinfection (document n°4).

Document n°4

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION : CUISINE						
QUOI	AVEC	QUAND	COMMENT			QUI
Plafonds	Perfo NBA à 1 % Eau tiède Gants Brosse, lavettes	Une fois par mois (avant le sol)	 laver	 Laisser agir 5mn	 Rincer (lavette humide)	Laisser sécher
Sols	Perfo NBA à 1 % Gants Balais brosse raclette	Après le service	 Éliminer les déchets	 Laisser agir 5mn	Brosser 	Évacuer avec la raclette Laisser sécher Nettoyer le siphon 
Plan de travail inox	Perfo NBA à 1 % Gants lavettes	Après le service	 Éliminer les déchets	Pulvériser Ou Laver	 Laisser agir 5mn	Essuyer laisser sécher 
Poubelle	Perfo NBA à 1 % Eau tiède Gants Brosse, lavettes	Après le service	 Éliminer les déchets	Pulvériser Ou Laver	 Laisser agir 5mn	Rincer Remplacer un sac propre 
Poste lavage mains	Perfo NBA à 1 % Eau tiède Gants Brosse, lavettes	Après le service	 Laver	 Laisser agir 5mn	 Brosser ou frotter	Remplir de savon bactéricide Vérifier la présence de papier et de la brosse à ongles 

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



2.18 - Relever le temps d'action du produit, nécessaire à une bonne désinfection.

➤ .....

2.19 - Citer le produit utilisé et préciser son mode d'action.

➤ Produit utilisé : .....

➤ Mode d'action : .....

2.20 - Nommer trois surfaces sur lesquelles ce produit peut être utilisé.

➤ .....

2.21 - Indiquer le lieu où vous devez stocker ce produit et une condition de stockage.

➤ .....

2.22 - Nommer un autre type de produit de nettoyage utilisé en hôtellerie restauration et son rôle.

➤ .....

M. ARNAUD vous interroge ensuite sur son entreprise.



2.23 - Indiquer la raison sociale de l'entreprise.

➤ .....

2.24 - Préciser son siège social.

➤ .....

2.25 - Retrouver la forme juridique de l'entreprise.

➤ .....

2.26 - Énoncer une autre forme juridique (sigle et signification).

➤ .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre stage s'arrête fin juin, Monsieur ARNAUD souhaite vous engager définitivement dans son entreprise. Une période d'essai d'un mois est prévue.

Vous consultez un extrait de la convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants (document 5).

### Convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants

Document n°5

#### ○ **ARTICLE 12 - EMBAUCHE**

Le contrat individuel de travail est conclu pour une période indéterminée ou déterminée. Il est établi en double exemplaire dont l'un est remis au salarié, rédigé en français sous réserve de l'article L 121-1 du Code du Travail.

Le salarié reçoit confirmation de son embauche par lettre ou contrat écrit :

- à la prise du travail, soit par la remise du contrat s'il est établi, soit par la remise du document reproduisant les informations contenues dans la déclaration préalable d'embauche ;
- en tout état de cause le contrat doit être remis au plus tard dans les 48 h.

 2.27 – Préciser le type de contrat que Monsieur Arnaud doit vous proposer.

➤ .....

2.28 – Indiquer si le contrat doit être écrit ou oral et pourquoi.

➤ .....

2.29 – Calculer à quelle date au plus tard, le contrat doit être signé sachant que votre embauche se fera en date du 1<sup>er</sup> juillet.

➤ .....