

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/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	Note :	Appréciation du correcteur

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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CUISINE

EP1 Organisation de la production de cuisine

Session 2025

SUJET

Durée : 2 heures

Coefficient : 4

Le sujet se compose de 16 pages, numérotées de 1/16 à 16/16.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.

Compétences visées :

- Compétence 1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Compétence 2 – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

CAP Cuisine 25-CAP-CUI-EP1-MEAG1	SUJET	Session 2025	EP1 – Organisation de la production de cuisine	Page 1 / 16
-------------------------------------	-------	-----------------	--	-------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

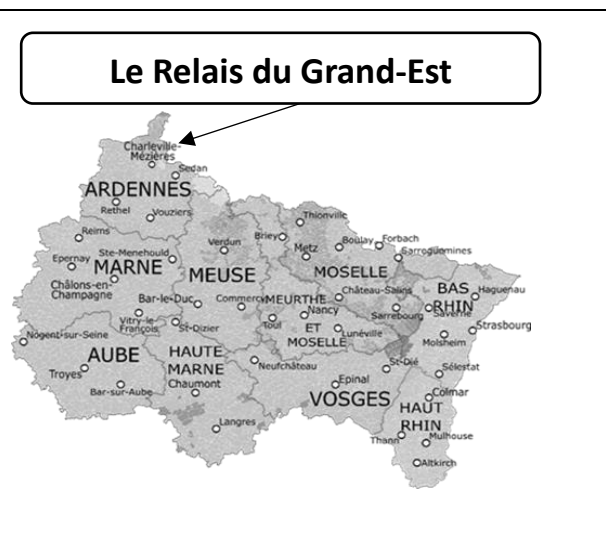
Présentation de l'entreprise

Vous venez d'être embauché au poste de commis de cuisine dans le restaurant brasserie « Le Relais du Grand-Est » implanté dans la ville de Charleville-Mézières. La cuisine de la brasserie s'écrit au rythme des saisons, avec des recettes traditionnelles.

On y déguste des plats incontournables des grandes brasseries ainsi que des spécialités de l'ancienne région Champagne-Ardenne, en terrasse ou dans une salle chaleureuse. Bières du Grand-est, champagnes et vins blancs d'Alsace sont bien sûr présents sur la carte. Les assiettes sont généreuses.

Ce mois-ci, à l'occasion de la fête de la bière, le chef a décidé de proposer dans son menu des plats variés permettant de satisfaire l'ensemble de ses clients. Le menu sera composé de 3 plats : un plat à base de viande, un à base de poisson et un à base de protéines végétales.

Pour élaborer sa cuisine, le chef s'approvisionne essentiellement auprès de producteurs locaux. Il recherche des produits de qualité dans le respect des saisons.



Les tâches qui vous sont confiées sont les suivantes :

- participer à l'élaboration du menu pour le week-end de la fête de la bière (présenté page 3) ;
- proposer les ingrédients d'un plat végétalien ;
- lister les allergènes du plat à base de volaille ;
- sélectionner un fournisseur ;
- déterminer les quantités nécessaires pour la réalisation d'un plat ;
- réceptionner, contrôler et stocker les marchandises ;
- planifier les activités.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Week-end de la fête de la bière dans notre brasserie

« Le Relais du Grand-Est » dimanche 22 juin 2025

Menu à 39 euros

Salade de gésiers et foies de volaille

ou

Éclair au chèvre frais, aneth et truite fumée

ou

Tartare de tomates et asperges blanches

Cocotte de volaille fermière à la bière ambrée

ou

Quenelles de brochet aux écrevisses

ou

Fricassée végétalienne à la bière ambrée

Tartelette aux fraises et aux pistaches

ou

Charlotte au chocolat caramel

ou

Crumble de rhubarbe à la vanille

Le chef DRECHE et son équipe vous souhaitent la bienvenue !

Chers clients, les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil du restaurant.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

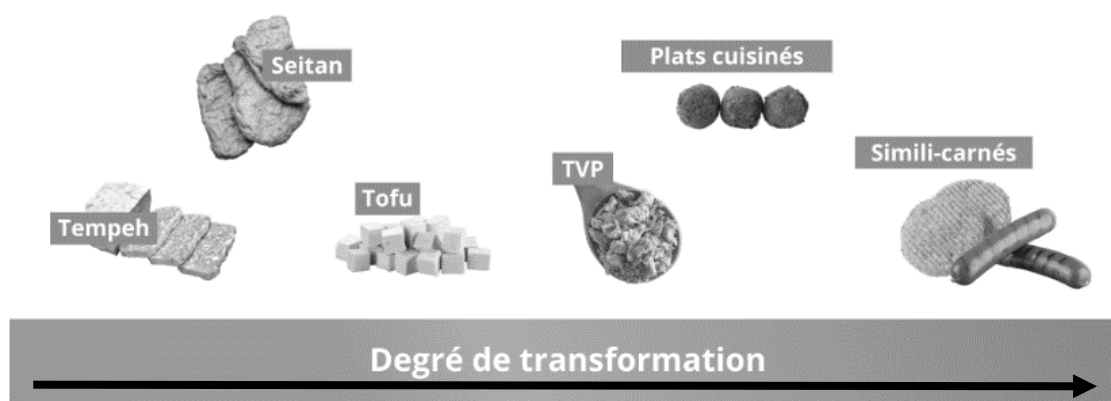
Pour finaliser le menu de la fête de la bière, le chef vous invite à lui faire part de vos propositions pour la composition de la fricassée végétalienne. Il vous met à disposition un document concernant les substituts végétaux (document 1).

Document 1 : substituts végétaux

Les végétariens, les végétaliens et les végans ont tous pour point commun de ne pas manger de chair animale, viande, poisson, fruits de mer. Mais il y a des différences entre eux. Les végétaliens ne consomment aucun produit d'origine animale, donc ni viande, ni poisson, ni lait, ni œufs, ni miel...

Qu'est-ce qu'un substitut végétal ?

Les substituts végétaux sont des aliments végétaliens sans viande qui ressemblent à la viande ou qui s'en inspirent sur le plan sensoriel et/ou nutritionnel. Il peut s'agir d'aliments végétaux peu transformés comme les champignons, les légumes (par exemple le céleri), le tofu, le tempeh ou le seitan, mais aussi d'aliments davantage transformés comme les protéines végétales texturées (TVP), les plats cuisinés végétaliens (ex. les falafels) et les simili-carnés (à base de pois, de blé, de soja, de lupin ...).



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef veut adapter sa recette de la « Cocotte de volaille fermière à la bière ambrée » pour obtenir un plat végétalien. Il vous demande de remplacer les produits d'origine animale par des substituts végétaux.

1. Indiquer les ingrédients à conserver ou à substituer pour la réalisation de la fricassée végétalienne, en cochant les bonnes réponses dans le document 2.

Document 2 : fricassée végétalienne

Ingrédients de la « Cocotte de volaille fermière à la bière ambrée »	Fricassée végétalienne à la bière ambrée	
	À conserver	À substituer
Poulet fermier	☐	☐
Fond blanc de volaille maison	☐	☐
Farine de blé	☐	☐
Beurre	☐	☐
Bière ambrée à base d'orge	☐	☐
Champignons	☐	☐
Crème fraîche	☐	☐
Moutarde	☐	☐

2. Proposer, à l'aide du document 1 (page 4/16), un substitut végétal au poulet fermier qui conserve une forme proche de celle des filets de poulet.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef en profite pour vous demander de lister les allergènes présents dans la « Cocotte de volaille fermière à la bière ambrée » en vue d'en informer la clientèle. Il laisse à votre disposition la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire (document 3).

Document 3 : les 14 allergènes à déclaration obligatoire

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire

La liste des allergènes les plus courants est fixée par la réglementation communautaire et est périodiquement révisée. Elle est actuellement la suivante :

						
Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7
						
Fruits à coque 8	Céleri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14

Source : <https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr>

3. Relever 3 allergènes potentiellement présents dans la « Cocotte de volaille fermière à la bière ambrée » (document 2, page 5/16), à l'aide de la liste des 14 allergènes (document 3, page 6/16).

.....

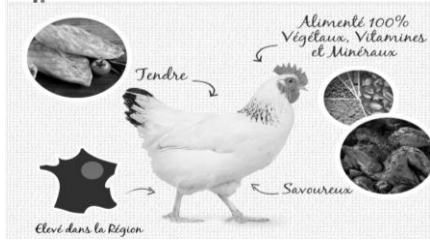
.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef doit passer une commande de poulets pour la préparation du menu du 22 juin. Il travaille habituellement avec trois fournisseurs et souhaite privilégier des produits de proximité et de qualité pour ce repas.

4. Sélectionner le fournisseur qui répond le mieux aux attentes du chef. Justifier cette réponse.

Fournisseurs	Spécificités et origine des fournisseurs	Choix
La Ferme du Bichet 	L'éleveur local de la ferme du Bichet, implanté à Sedan (à quelques kilomètres de la brasserie), propose des volailles élevées en plein air avec une nourriture 100 % végétale. Il vend sur les marchés de la région et livre les professionnels.	☐
Les volailles de Lorraine 	Groupement d'éleveurs de la Lorraine (départements de la Meurthe-et-Moselle, de la Meuse, de la Moselle et des Vosges). Les volailles sont vendues par l'intermédiaire des supermarchés professionnels tels que Metro et Promocash.	☐
Sysco/Davigel 	Grossiste spécialisé en produits alimentaires surgelés réservés aux professionnels de la restauration.	☐
<u>Justification :</u> 		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En prévision de ce service, le chef vous demande de calculer les quantités des ingrédients nécessaires à la réalisation de la « Cocotte de volaille fermière à la bière ambrée » pour 40 personnes.

5. Indiquer les quantités nécessaires pour 40 personnes en complétant le bon d'économat ci-dessous.

Bon d'économat pour « Cocotte de volaille fermière à la bière ambrée »			
Ingrédients	Unités	Quantité pour 8 personnes	Quantité pour 40 personnes
Poulets fermiers	pièce	2	10
Fond blanc de volaille	L	1,000	5,000
Farine de blé	kg	0,060	
Beurre	kg	0,060	
Bière ambrée	L	0,400	
Champignons	kg	0,250	
Crème fraîche	kg	0,200	
Moutarde	kg	0,040	

Le chef a passé la commande des volailles le 16 juin.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le 20 juin, la sonnette du quai de livraison retentit en cuisine. Vous assistez le chef pour réceptionner et contrôler la livraison effectuée par camion réfrigéré.

Vous rapprochez le bon de commande (document 4) du bon de livraison (document 5) afin de vérifier la conformité des produits livrés.

6. Relever les éventuelles anomalies et les reporter dans la partie « Observations » du bon de livraison (document 5 page 10/16).

Document 4 : bon de commande

Bon de commande « Le Relais du Grand-Est » 2 Avenue de la Marne 08000 Charleville-Mézières	N° de bon : 123	Destinataire : La ferme du Bichet Route nationale 08110 POURU-SAINT-REMY Tel : 032427xxxxx Fax : 032427xxxx
	Date émission : 16/06/25	
Marchandises	Unité	Quantité
☐ Sot-l'y-laisse de dinde	kg	3,000
☐ Foies de volailles	kg	2,000
☐ Blancs de dinde	kg	4,000
☐ Gésiers	kg	2,000
☐ Suprêmes de poulet	pièce	30
☐ Hauts de cuisses de poulet	pièce	10
☐ Poulets fermiers	pièce	12

Document 5 : bon de livraison

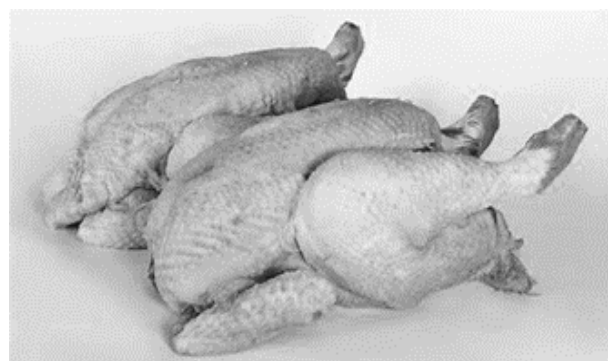
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Bon de livraison N° 232 Pouru-Saint-Remy, le 20/06/25			
La ferme du Bichet  Route nationale 08110 Pouru-Saint-Remy	Le Relais du Grand-Est 2 Avenue de la Marne 08000 Charleville-Mézières		
Codes	Marchandises	Unités	Quantités livrées
PSF892	Blancs de dinde	kg	4,000
CMF36	Filets de poulet	pièce	30
PSF124	Foies de volailles	kg	2,000
CMF46	Hauts de cuisses de poulet	kg	10,000
LDM010	Poulets fermiers	pièce	12
PSF451	Sot-l'y-laisse de dinde	kg	1,000
<u>Observations sur la livraison :</u> 			<u>Date de réception :</u> Le 20.06.2025

Vous procédez au contrôle qualité des poulets fermiers.

Les poulets fermiers reçus présentent les caractéristiques suivantes :

Les volailles sont fermes, de couleur uniforme, sans taches ni ecchymoses. Aucune fracture ni peau déchirée. La poitrine est charnue et le bréchet ferme.
 Poids moyen de 1,5 kg. L'odeur est fraîche et agréable.



Afin de vérifier leur fraîcheur, vous avez à votre disposition un descriptif des critères de fraîcheur (document 6).

Document 6 : critères de fraîcheur

CAP Cuisine 25-CAP-CUI-EP1-MEAG1	SUJET	Session 2025	EP1 – Organisation de la production de cuisine	Page 10 / 16
-------------------------------------	-------	-----------------	--	--------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Paramètres	Critères frais	Critères dégradés
Odeur	Odeur douce, fraîche et agréable	Odeur désagréable et un peu forte
Aspect	Sans trace ni blessure	Des ecchymoses, des taches ou des fractures
Couleur	Jaune ou blanc crème ; couleur uniforme	Couleur terne, foncée ou avec des taches
Fermeté	Souple et ferme	Flasque
Poids	Charnue et lourde	Moins de 1,2 kg

Source : bloc-note-culinaire.com

7. Indiquer si la livraison des poulets est acceptée. Justifier la réponse.

☐ oui ☐ non

Justification :

.....

.....

.....

Une fois le contrôle des volailles effectué, vous vous chargez de leur stockage.

8. Sélectionner le bon équipement pour le stockage de la volaille. Justifier la réponse.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

		
Congélateur	Armoire froide positive	Chambre froide positive
Température de stockage : - 18 °C	Température de stockage : + 1 à + 3 °C	Température de stockage : + 5 à 6 °C
☐	☐	☐

Justification :

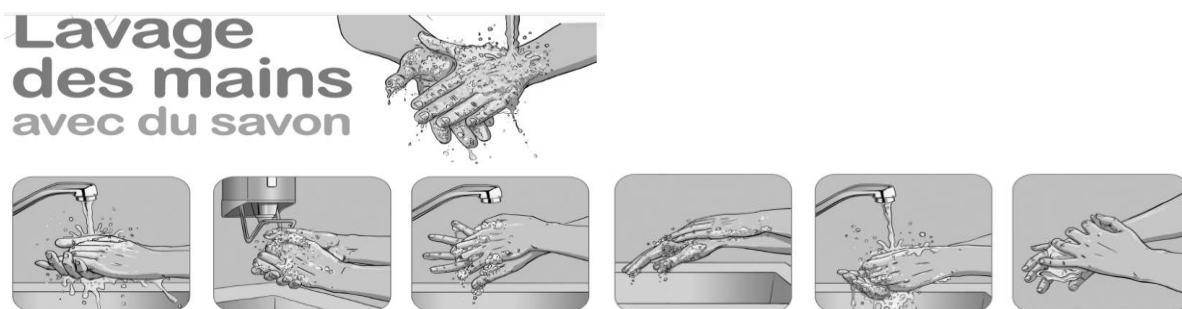
.....

.....

.....

À l'issue de la réception et du stockage des marchandises et en vue d'effectuer la mise place du menu, vous devez vous laver les mains selon le protocole affiché en entreprise (document 7).

Document 7 : protocole du lavage des mains



Source : INRS A843

9. Numéroté dans l'ordre chronologique et à l'aide du document 7, page 12/16, les étapes du protocole de lavage des mains.

Numéro	Étapes du protocole du lavage des mains
--------	---

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

	Essuyer et sécher les mains à l'aide d'un papier essuie-mains à usage unique, refermer le robinet avec le papier et le jeter.
	Bien frotter entre les doigts et sur le dos des mains.
	Mouiller abondamment les mains.
	Frotter au moins 30 secondes en insistant sur le bord et le dos des mains, la paume, les pouces, les ongles et les poignets.
	Appliquer le savon et frotter paume contre paume.
	Rincer abondamment.

Votre établissement utilise le savon de la marque « Exigiène » (document 8). Vous vous interrogez sur l'efficacité de ce savon.

Document 8 : étiquette du savon « Hygiène + »

HYGIENE +
Savon mains Antiseptique
Elimine 99,9 % des virus et des bactéries
Adapté à une utilisation fréquente
Virucide EN 14476 Bactéricide EN1276

10. Expliquer en quoi ce savon est adapté aux entreprises du secteur de l'alimentation (3 réponses attendues).

-
-
-

Le chef vous confie une liste de tâches (document 9) qui comprend la réalisation de la recette « Cocotte de volaille fermière à la bière ambrée ». Vous disposez de la fiche technique de ce plat (document 10).

Document 9 : Liste du chef

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

	- Réaliser les 8 étapes de la fiche technique des volailles à la bière - Laver et émincer les champignons - Cuire les steaks hachés pour le repas du personnel de 11h30 - Réaliser la pâte à choux
	Le Chef

Document 10 : fichier technique de fabrication

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION				
INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
Cocotte de volaille fermière à la bière ambrée			Saucier	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	ÉTAPES DE RÉALISATION	
Éléments de base			1) Découper à cru les poulets.	
Poulet fermier	pièce	2		
Beurre	kg	0,060	2) Réaliser un fond blanc avec les carcasses (cuire 1h30).	
Sauce			3) Assaisonner et colorer les morceaux de poulet au beurre.	
Farine	kg	0,060		
Bière ambrée	L	0,400		
Fond blanc de volaille	L	1	4) Passer le fond blanc au chinois.	
Finition			5) Singer et ajouter la bière et le fond de volaille. Porter à ébullition.	
Crème épaisse	kg	0,200		
Moutarde	kg	0,040	6) Cuire à couvert au four 25 minutes.	
Garniture			7) Ajouter les champignons en fin de cuisson.	
Champignons	kg	0,250		
Assaisonnement			8) Vérifier la cuisson des morceaux de poulets, crémier et ajouter la moutarde.	
Sel, poivre du moulin	kg	pm		

11. Organiser toutes les étapes de la liste laissée par le chef (document 9, page 14/16), en complétant le tableau d'ordonnancement des tâches.

Tableau d'ordonnancement des tâches	
8h	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

15	
30	
45	
9h	
15	
30	
45	
10h	
15	
30	
45	
11h	
15	

Vous allez procéder à la réalisation des « Cocottes de volaille fermière à la bière ambrée » et vous devez préparer le matériel nécessaire.

12. Sélectionner, en le cochant, le matériel nécessaire à la cuisson du poulet.

		
Rondeau ☐	Russe ☐	Poêle ☐

Source : matérielhoreca.com

Pour accompagner les plats, votre chef propose, entre autres, des frites. Il utilise une friteuse d'une capacité de 6 L d'huile de friture qu'il change tous les deux jours. Afin de gérer le stock d'huile de friture, il vous transmet la fiche de stock qui se trouve dans l'économat (document 11).

Aujourd'hui (20 juin), l'huile doit être changée.

13. Compléter la fiche de stock pour la date du 20 juin.

CAP Cuisine 25-CAP-CUI-EP1-MEAG1	SUJET	Session 2025	EP1 – Organisation de la production de cuisine	Page 15 / 16
-------------------------------------	-------	-----------------	--	--------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 11 : fiche de stock

FICHE DE STOCK				
Période : Juin 2025 Article : Huile de friture en bidon de 5 litres Référence : J25			Stock d'alerte : 5 L Stock maximum : 15 L	
Dates	Mouvement	ENTRÉES	SORTIES	STOCKS
18/06/25	Stock initial			10 L
20/06/25	Sortie			

14. Expliquer ce qu'il sera impératif de faire après avoir changé l'huile.

.....

.....

.....

.....

.....