

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 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.

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 collègue » est autorisé.

Compétences visées :

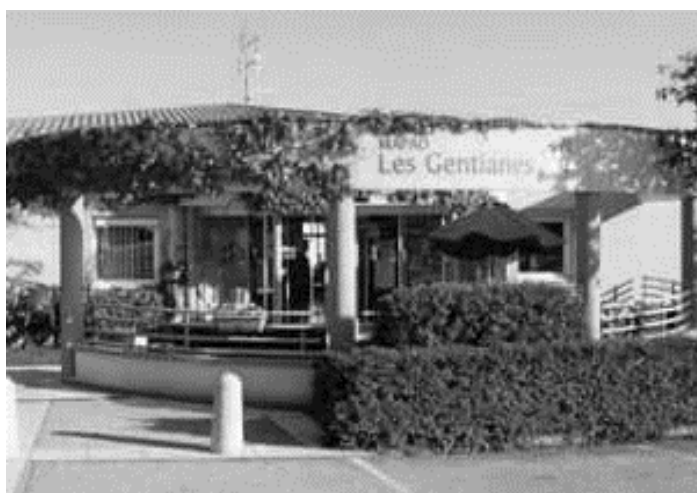
- Compétence 1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises ;
- Compétence 2 – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Présentation de l'entreprise

Vous êtes commis de cuisine à la résidence « Les Gentianes », un établissement hospitalier pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) à Vétraz-Monthoux, près de Annemasse en Haute-Savoie. L'établissement est fréquenté par 80 résidents.

Trois salariés composent l'équipe de cuisine, monsieur Dujardin le chef, Martine la sous-chef et vous-même en tant que commis depuis quelques mois.



En restauration collective privée, la loi EGalim de 2024 (États Généraux de l'Alimentation) doit être respectée.

Elle s'appuie sur cinq mesures pour une alimentation de qualité et durable :

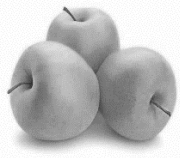
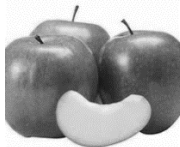
- des approvisionnements plus durables et de qualité ;
- des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire ;
- une diversification des sources de protéines ;
- la fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques ;
- l'information des convives.

Le chef a à cœur de respecter ces mesures dans son restaurant.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le 2 septembre 2025, vous rencontrez un producteur local de pommes qui vous présente sa gamme (document 1). Avec le chef, vous comparez les critères pour mieux choisir ce fruit de saison servi aux résidents ce mois-ci.

Document 1 : Fiche produits

		À cuire : bonne tenue à la cuisson	À cuire et à mixer	À croquer / Au couteau	Garniture salée
	GOLDEN DELICIOUS Jaune clair, douce et sucrée	*****	***	***	*
	GRANNY SMITH Verte et acidulée	*	*	***	*****
	JONAGOLD rouge, fondante et parfumée	***	*****	***	*
	GRISE DE SAVOIE grise, ferme et parfumée	*	**	*****	**

1. Choisir la variété de pomme la plus adaptée à chaque préparation.

Tarte aux pommes	
Compote de pommes	
Salade de fruits frais	
Céleri rémoulade pomme et saumon fumé	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La loi EGalim impose aux collectivités de travailler des produits de saison et locaux.

2. À l'aide du calendrier (document 2), sélectionner en plus de la pomme cinq autres fruits pouvant entrer dans la composition d'une salade de fruits. Les reporter dans le tableau (sous le calendrier).

Document 2 : Calendrier des fruits locaux de saison

 Fruits 												
	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Framboises												
Groseilles												
Kiwis												
Mandarines												
Melon												
Mirabelles												
Mûres												
Myrtilles												
Nectarines												
Oranges												
Pêches												
Poires												
Pommes												
Prunes												
Pruneaux												
Raisin												
Tomates												

Pomme		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef souhaite préparer un repas avec un accompagnement de haricots verts extra-fins et de choux-fleurs.

Il prévoit d'utiliser 15 kg de haricots verts extra-fins et 3 kg de choux-fleurs. Il vous demande de préparer la commande à adresser à votre fournisseur de produits surgelés. Vous devez tenir compte des quantités déjà disponibles en stock (document 3).

Document 3 : Inventaire des légumes surgelés

Légumes	Unité	Quantité
Petits pois doux fins	Sac 2,5 kg	2
Oignons émincés	Sac 2,5 kg	1
Haricots verts extra-fins	Sac 2,5 kg	2
Épinards hachées	Sac 2,5 kg	1
Macédoine de légumes	Sac 2,5 kg	3
Champignons émincés	Sac 2,5 kg	2
Poireaux en rondelles	Sac 2,5 kg	2
Courgettes rondelles	Sac 2,5 kg	3
Choux-fleurs	kg	2

3. Déterminer le nombre de sacs de haricots verts et la quantité en kg de choux-fleurs à commander. Compléter le bon de commande (document 4).

Document 4 : Bon de commande

EHPAD Les Gentianes
12 rue du lac
74100 Vétraz-Monthoux

Bon de commande n°254

Date : 25/08/2025

Tout pour le froid
25 rue P. Mauroy
73000 Chambéry

Pour le 02/09/25

Référence	Désignation	Unité	Qté
HV 2014	Haricots verts extra fins surgelés	Sac 2,5 kg	
CV 4450	Choux-fleurs surgelés	kg	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous réceptionnez la livraison du fournisseur « Tout pour le froid ». Avant de procéder au stockage des produits, vous vérifiez la température des produits surgelés livrés.

4. Identifier et cocher la bonne température de conservation des produits surgelés.

+ 15 °C	☐
- 18 °C	☐
- 4 °C	☐

Un autre fournisseur se présente sur le quai de réception.

Vous procédez au contrôle de sa livraison.

Vous rapprochez le bon de commande du bon de livraison (documents 5 et 6).

5. Relever les éventuelles anomalies de livraison dans la case observations du bon de livraison (document 6 page 7/15).

Document 5 : Bon de commande

EHPAD Les Gentianes
12 rue du lac
74100 Vétraz-Monthoux

Bon de commande n°255

Les produits fermiers
1 rue du champ
73160 Cognin

Date : 25/08/2025

Pour le 02/09/25

Référence	Désignation	Unité	Qté
Legoig1	Oignons jaunes vrac	Sac 10 kg	1
Legtom8	Tomates calibre 80	Caisse 5 kg	4
Legcar1	Carottes	Caisse 10 kg	2
Frumi1	Mirabelles	Caisse 2,5 kg	2
Epifon4	Fond brun de veau lié	Boîte 0,800 kg	6
Charos3	Rosette de Lyon	Pièce	2
Volpou2	Poulet P.A.C. 1,6 kg	Pièce	20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 6 : Bon de livraison

Les produits fermiers

1 rue du champ
73160 Cognin

Bon de livraison n°12343

SARL au capital de 25 000 €
RCS B 123 456 789

V/ Cde n°255 du 25/08/2025

EHPAD Les Gentianes
12 rue du lac
74100 Vétraz-Monthoux

Date : 02/09/2025

Référence	Désignation	Unité	Qté
Volpou2	Poulet P.A.C. 1,6 kg	Pièce	20
Epifon4	Fond brun de veau lié	Boîte 0,800 kg	6
Legoig1	Oignons jaunes vrac	Sac 5 kg	1
Frupru1	Prunes	Caisse 2,5 kg	2
Legtom8	Tomates calibre 80	Caisse 5 kg	4
Charos3	Rosette de Lyon	Pièce	3
Legcar1	Carottes	Caisse 10 kg	2

Observations :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous rangez les marchandises reçues du fournisseur « Les produits fermiers » dans les lieux de stockage adaptés.

6. Stocker les marchandises dans les lieux adaptés.

Économat + 15 °C	Chambre froide positive + 6 °C - + 8 °C	Chambre froide positive + 3 °C - + 4°C
		

Le 3 septembre 2025, vous utilisez une boîte de fond de veau pour votre mise en place. Vous utilisez la méthode du coût unitaire moyen pondéré (CUMP) pour valoriser les stocks. Vous actualisez la fiche de stock en vous aidant de la formule du CUMP (document 7).

Document 7 : Formule du CUMP

$$CUMP = \frac{\text{Valeur du stock initial} + \text{Valeur d'acquisition du stock}}{\text{Total des unités en stock}}$$

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7. Compléter la fiche de stock ci-dessous en utilisant la formule du CUMP (document 7 page 8/15). Arrondir à deux chiffres après la virgule.

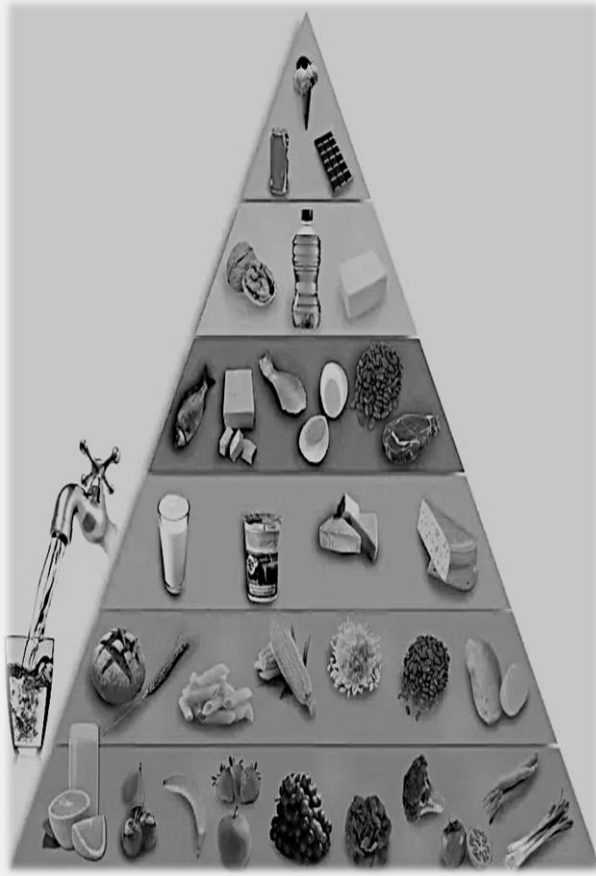
Article : Boîte de fond de veau (0,800 kg)										
Réf : Epifon4										
Date	Doc	Entrées			Sorties			Stock		
		Qté	CU €	Montant total €	Qté	CU €	Montant total €	Qté	CU €	Montant total €
1/09	SI							2	32,00	64,00
2/09	BE 23	6	30,00							
3/09	BS 58									

Dans un EPHAD, de nombreux résidents ont des pathologies nécessitant de suivre un régime alimentaire. Le régime diabétique (document 8 page 10/15) est courant.

Martine, la sous-chef, vous demande de proposer un menu de substitution adapté au régime diabétique en conservant les produits principaux du menu (lentilles en entrée, poulet et pommes de terre en plat et poire en dessert).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 8 : Régime diabétique

	<u>Sucre, chocolat et gâteaux</u>	<i>Consommation limitée</i>
	<u>Matières grasses et fruits secs</u>	<i>Consommation limitée</i>
	<u>Viandes, poissons, fromages, œufs</u>	<i>Consommation limitée</i>
	<u>Fromages frais et produits laitiers</u>	<i>Consommation modérée</i>
	<u>Féculents et céréales</u>	<i>Consommation modérée</i>
	<u>Fruits et légumes</u>	<i>Consommation à volonté</i>

8. Proposer un menu de substitution adapté au régime diabétique.

Menu des résidents	Menu de substitution pour un régime diabétique
Crème de lentilles	
Poulet rôti, gratin Dauphinois	
Beignet de poire, sauce chocolat	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef de cuisine vous rappelle que certains résidents sont intolérants au gluten. Vous consultez le tableau des 14 allergènes à déclaration obligatoire (document 9) et repérez l'ingrédient contenant du gluten dans la tarte aux pommes. Vous proposez ensuite un autre dessert adapté au régime sans gluten.

Document 9 : Tableau des 14 allergènes à déclaration obligatoire



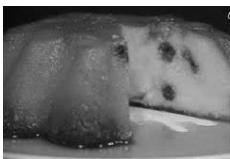
Source : Hygiène, formation, conseil

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

9. Cocher dans le bon d'économat de la tarte aux pommes ci-après, l'ingrédient contenant du gluten. Justifier la réponse.

Bon d'économat tarte aux pommes		
	Ingrédients contenant du gluten	Pour 10 parts
FARINE DE BLE TYPE 45	☐	0,300 kg
SEL FIN	☐	0,005 kg
SUCRE ROUX	☐	0,030 kg
BEURRE DOUX	☐	0,150 kg
POMMES GOLDEN DELICIOUS	☐	1,250 kg
NAPPAGE BLOND	☐	0,100 kg
Justification :		

10. Sélectionner ci-dessous le dessert adapté au régime sans gluten. Justifier ce choix.

☐ Fromage blanc vanille	
	Ingrédients : fromage blanc (lait) ; crème fraîche pasteurisée 9% de matière grasse ; sucre 3% ; vanille extrait.
☐ Fondant au chocolat	
	Ingrédients : sucre ; huile de colza ; œuf entier (reconstitué à partir d'œuf concentré liquide ou de poudre d'œuf) ; chocolat en poudre 15% (sucre, pâte de cacao) ; farine de blé ; stabilisants (glycérol, gomme xanthane) ; cacao en poudre 2,5% ; poudres à lever (E450, E500) ; amidon de blé ; conservateur (E202) ; sel ; traces de lait.
☐ Gâteau de semoule nappé de caramel	
	Ingrédients : sucre ; semoule de blé dur (36%) ; gélifiant (carraghénanes) ; huile de palme ; arômes et colorants (riboflavine et rocou). Peut contenir des traces de lait et d'œuf. Avec 13% de caramel (27 g) et 7% de raisins secs (15 g).
Justification :	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Un nouvel équipement vient d'être installé sur le quai de réception. Il s'agit d'une table de tri (document 10) qui permet de séparer les déchets en trois catégories. Vous accompagnez deux stagiaires qui découvrent ce nouvel équipement. Vous vérifiez avec eux le contenu des trois poubelles et vous remplacez les déchets mal triés dans la bonne poubelle.

Document 10 : Table de tri



11. Entourer dans la colonne « déchets présents dans la poubelle » les déchets qui ont été mal triés. Les replacer dans la bonne poubelle de tri.

Poubelles de tri		Déchets présents dans la poubelle			
Déchets non recyclables non biodégradables		Coquilles d'œufs cassées	☐	☐	☐
		Boîte de conserve cabossée	☐	☐	☐
		Vaisselle cassée	☐	☐	☐
		Lingettes	☐	☐	☐
Déchets recyclables		Carton d'emballage	☐	☐	☐
		Film pour palettisation	☐	☐	☐
		Éponge	☐	☐	☐
		Alvéoles d'œufs cartonnées	☐	☐	☐
Déchets biodégradables		Oignons germés	☐	☐	☐
		Poires abimées	☐	☐	☐
		Herbes fanées	☐	☐	☐
		Salades abimées	☐	☐	☐

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

À la suite de votre tri, vous devez vous laver les mains en respectant les règles d'hygiène.

12. Numéroté dans l'ordre chronologique (de 1 à 6) les étapes du lavage des mains.

		
Prendre deux doses de produits à l'aide du coude.	Essuyer et jeter le papier dans la poubelle.	Mouiller les mains.
N°...	N°...	N°...
		
Rincer.	Frotter durant au moins 30 secondes.	Brosser les ongles.
N°...	N°...	N°...

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef vous demande de réaliser la tarte aux pommes. Pour cela, vous préparez les matériels adaptés et vous organisez votre travail de façon logique.

13. Cocher les matériels adaptés à la réalisation de la tarte aux pommes.

			
☐ Rouleau à pâtisserie	☐ Cercle à tarte	☐ Désosseur	☐ Calotte

			
☐ Poêle antiadhésive	☐ Rondeau	☐ Économe	☐ Moule à génoise

14. Numéroté les étapes techniques de la tarte aux pommes dans l'ordre chronologique de réalisation.

Ordre chronologique	Étapes techniques
	Cuire la compote.
	Réaliser la pâte brisée.
	Mettre en place le poste de travail.
	Garnir et cuire la tarte.
	Éplucher les pommes.
	Abaissier et fonder la pâte.
	Lustrer la tarte.
	Tailler les pommes.