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 19 pages, numérotées de 1/19 à 19/19.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Présentation de l’entreprise

Vous êtes employé(e) en tant que commis au restaurant « Côté Nord » sur la route de Boulogne-sur-Mer dans le Pas-de-Calais.
Le chef François Flamant a créé une carte régionale. Il attache une très grande importance à l’origine des produits. La cuisine locavore (issue de l’agriculture locale) et biologique est privilégiée dans l’établissement.
Ce mois-ci, à l’occasion de la fête des pères, un brunch va être organisé, mettant en avant les produits de la mer et autres spécialités du Nord. Le chef s’approvisionne essentiellement auprès de producteurs locaux. Il recherche des produits frais et de qualité dans le respect des saisons.

Source : cotedopale.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous avez participé à l'élaboration de la carte du brunch spécial fête des pères.

Brunch de la fête des pères
dans notre restaurant « Côté Nord »
dimanche 15 juin 2025

Buffet à volonté ouvert de 11h à 14h

25 € par personne

Show cooking de gaufres garnies salées ou sucrées :
réalisées devant vous à base de produits locaux et biologiques

Buffet :

Plateau de la mer (fruits de mer et poissons fumés)

Gratin de limande et moules

Terrine de poisson aux salicornes des prés salés

Tarte au maroilles, welsh et ficelle picarde

Charcuteries et fromages régionaux

Pâtisseries locales

Les boissons :

Eaux (minérales), jus de fruits frais et bio

Boissons chaudes (café, chocolat chaud et thé bio)

Boissons alcoolisées (cidre, bières)

Mocktails (cocktails sans alcool)

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

Le chef François Flamant et son équipe vous souhaitent un bon appétit !

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef doit commander des poissons et coquillages pour la préparation du brunch. Il travaille habituellement avec trois fournisseurs.

1. Sélectionner le fournisseur qui répond le mieux aux attentes du chef et justifier cette réponse.

Fournisseurs	Spécificités et origine des fournisseurs	Choix
Marin pêcheur du Boulonnais	Marin pêcheur exerçant à quelques kilomètres de Boulogne et proposant une pêche locale.	❐
Poissonnerie de Boulogne	Cette poissonnerie, située dans le centre-ville de Boulogne-sur-Mer, propose des poissons du marché de Rungis (marché parisien d'intérêt national).	❐
Davigel	Grossiste spécialisé en produits alimentaires surgelés réservés aux professionnels de la restauration.	❐

<u>Justifier la réponse</u> :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La sonnette du quai de livraison retentit en cuisine. Vous assistez le chef pour réceptionner et contrôler la livraison du jour.

Vous rapprochez le bon de commande (document n° 1) au bon de livraison (document n° 2 page 6/19) afin de vérifier la conformité quantitative des produits livrés.

2. Indiquer les éventuelles anomalies de livraison dans la partie « Observations » du bon de livraison (document n° 2 page 6/19).

Document n° 1

« Côté Nord » **3, route des dunes** **62200 BOULOGNE-SUR-MER** **BON DE COMMANDE N°153** **Date d'émission : 03/06/2025**	**Destinataire :** SARL Le marin pêcheur 6 rue des champs 62200 BOULOGNE-SUR-MER Tel : 03 23 45 xx xx Fax : 03 98 74 xx xx

Marchandises	Unités	Quantités
Limande filets de 500 g à 600 g	pièce	15
Sole portion de 250 g	pièce	15
Saumon 3/4	pièce	3
Cabillaud 2/3	pièce	5
Moule de cordes	kg	12,000
Palourde	kg	8,000
Praire	kg	6,500
Salicorne	kg	1,000

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document n° 2

Bon de livraison N° 248

Le marin pêcheur
6, rue des champs
62200 BOULOGNE-SUR-MER

Boulogne-sur-Mer, le 05/06/25

Côté Nord
3 route des dunes
62200 BOULOGNE-SUR-MER

Codes	Marchandises	Unités	Quantités livrées
PSF213	Limande portion	pièce	15
PSF451	Sole portion	pièce	15
PSF892	Saumon 3/4	pièce	1
PSF124	Cabillaud 2/3	pièce	5
CMF10	Moule de bouchots	kg	8,000
CMF36	Palourde	kg	8,000
CMF46	Praire	kg	6,500
LDM010	Salicorne	kg	1,000

Date de réception :

Observations :

_____

_____

_____

_____

_____

_____

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous procédez au contrôle qualité des poissons. Vous commencez par vérifier la fraîcheur de la limande. Vous avez à votre disposition un descriptif des critères de fraîcheur (document n° 3) sur lequel vous appuyer pour vous prononcer.

Les limandes reçues présentent les caractéristiques suivantes :

- la peau est brillante et luisante ;
- l'odeur est fraîche et agréable ;
- le poisson est rigide avec le ventre ferme ;
- les ouïes sont d'un rouge vif et les yeux sont brillants.

Document n° 3 : les critères de fraîcheur du poisson

Paramètres	Critères frais	Critères dégradés
Odeur	Odeur de marée douce et agréable	Odeur désagréable avec pointe d'ammoniaque
Aspect	Écailles adhérentes, peau brillante avec du limon humide	Écailles non adhérentes, peau terne et sèche
Rigidité	Corps rigide et arqué	Corps souple et ventre flasque
Œil	Brillant, vif et bombé	Œil plat voir creusé, terne et vitreux
Ouïes	Humides, brillantes, de couleur rosée ou rouge sang	Couleur brune ou rose décoloré
Abdomen	Ferme, élastique, non déchiré et sans tache	Ventre flasque, viscères écrasés bruns

Source : https://www.bloc-notes-culinaire.com/2019/08/criteres-de-fraicheur-du-poisson.html#critères

3. Indiquer si la livraison des limandes peut être acceptée. Justifier la réponse.

❒ **oui** ❒ **non**

Justification(s) de la réponse :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous allez maintenant vous charger du stockage des poissons qui seront cuisinés le lendemain.

4. Indiquer, dans le tableau ci-dessous, la température réglementaire des trois équipements présentés. Sélectionner l'équipement adapté au stockage des poissons réceptionnés.

Armoire congélateur	Armoire réfrigérée	Armoire réfrigérée positive
Température de stockage :	Température de stockage :	Température de stockage :
☐	☐	☐

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

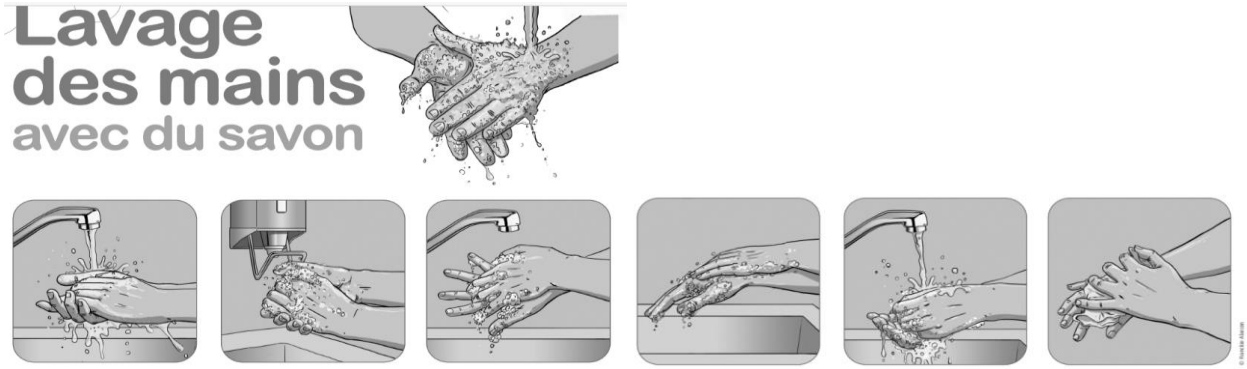
5. Sélectionner le ou les éléments nécessaires au stockage du poisson frais.

Plaque de cuisson	
Bac à poissons de l'armoire réfrigérée « poisson »	
Papier aluminium	
Bac gastronorme	
Plaque à débarrasser	
Bac polystyrène de livraison	
Grille	
Glace paillette	
Cul de poule	
Film alimentaire	
Barquette aluminium	
Papier sulfurisé	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Suite à la réception et au stockage des marchandises, vous allez vous laver les mains. Auparavant, vous vous remémorez les différentes étapes d'un lavage rigoureux des mains (document n° 4).

Document n° 4



Source : Extrait de la fiche « Lavage des mains avec du savon
https://www.inrs.fr/media.html?refINRS=A%20843 – date de consultation : 20/12/2023

6. Numéroter dans l'ordre chronologique les étapes du protocole de lavage des mains à l'aide du document n° 4.

Numéro	Étapes du protocole du lavage des mains
	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**.**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour le lavage des mains, vous utilisez un gel lavant aux propriétés décrites dans le document n° 5.

Document n° 5 :

Les +

DU GEL LAVANT DÉSINFECTANT PURIFIANT

- Détruit 99.9% des bactéries et virus. Actif sur : E-coli, Salmonelle, Listéria, Staphylocoque doré, Virus de l'herpès, Virus de la grippe A (H1N1) et Covid-19 (SARS COV-2).
- Testé dermatologiquement
- Bouteille avec 30% de plastique recyclé

Les formules SANYTOL sont testées en Laboratoire de Microbiologie et sont conformes aux normes AFNOR et européennes d'efficacité antimicrobienne. Elles garantissent une parfaite hygiène et sont actives sur :

- Bactéricide selon la norme EN1276 (1 min).
- Virucide contre virus enveloppés EN14476 (1min).
- Elimine entre autres : E-coli, Salmonelle, Listéria, virus de la grippe H1N1, virus de l'Herpès, staphylococcus aureus, et coronavirus humain 229E. Virus de la COVID-19 (1min)

https://www.sanytol.fr/produit/les-mains/savons-liquides/gel-lavant-desinfectant-purifiant/

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7. Préciser le ou les rôles de l'action désinfectante de ce gel lavant.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En vue de la préparation du brunch, le chef vous demande de vérifier le stock de farine de blé. Vous récupérez la fiche de stock qui se trouve dans l'économat (document n° 6).

Document n° 6

FICHE DE STOCK

Période : juin 2025 **Stock d'alerte : 3 kg**

Article : farine de blé

Référence : F64

Dates		ENTRÉES	SORTIES	STOCKS
01/06/2025	Stock initial			5 kg
03/06/2025	Sortie		3 kg	2 kg
04/06/2025	Entrée	4 kg		6 kg
05/06/2025	Sortie		3 kg	3 kg

8. Relever, dans la fiche de stock (document n° 6), la quantité de farine de blé en stock à la date du 3 juin 2025.

Quantité en stock le 3 juin 2025 :	

9. Expliquer pour quelle raison une commande a été passée puis réceptionnée le 4 juin 2025.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour permettre au plus grand nombre possible de clients de profiter des gaufres pendant le brunch, le chef vous demande de rechercher dans son classeur de fiches techniques une recette de pâte végane. Vous trouvez cette recette (document n° 7).

Document n° 7

RECETTE DE GAUFRES VÉGANES SIMPLES	
LES INGRÉDIENTS	**PRÉPARATION**
Pour 10 gaufres salées environ : • 0,300 kg de farine de blé • 0,010 kg de levure chimique • 0,004 L d'huile de colza • 0,300 L de boisson végétale de soja • 0,002 kg de sel • 0,030 kg de fines herbes Précisions pour pâte sucrée : • 0,050 kg de sucre • 0,002 L d'arôme de votre choix pour remplacer les fines herbes (vanille, amande, eau de fleur d'oranger, citron, cannelle…)	Dans un saladier, verser la farine, la levure chimique et le sel. Ajouter la boisson végétale progressivement en fouettant pour obtenir une pâte lisse. Incorporer l'huile végétale. <u>Pour des gaufres salées</u> : Hacher les fines herbes et les incorporer à la pâte. <u>Pour des gaufres sucrées</u> : Incorporer dans la pâte le parfum et le sucre. Faites chauffer le gaufrier et le graisser à l'huile. Mettre une louche de pâte et cuire jusqu'à obtenir une belle couleur blonde.

Vous portez votre attention sur les ingrédients utilisés dans la recette.

10. Identifier l'ingrédient de la recette végane (document n° 7) qui remplace le lait de vache de la recette classique.

_____

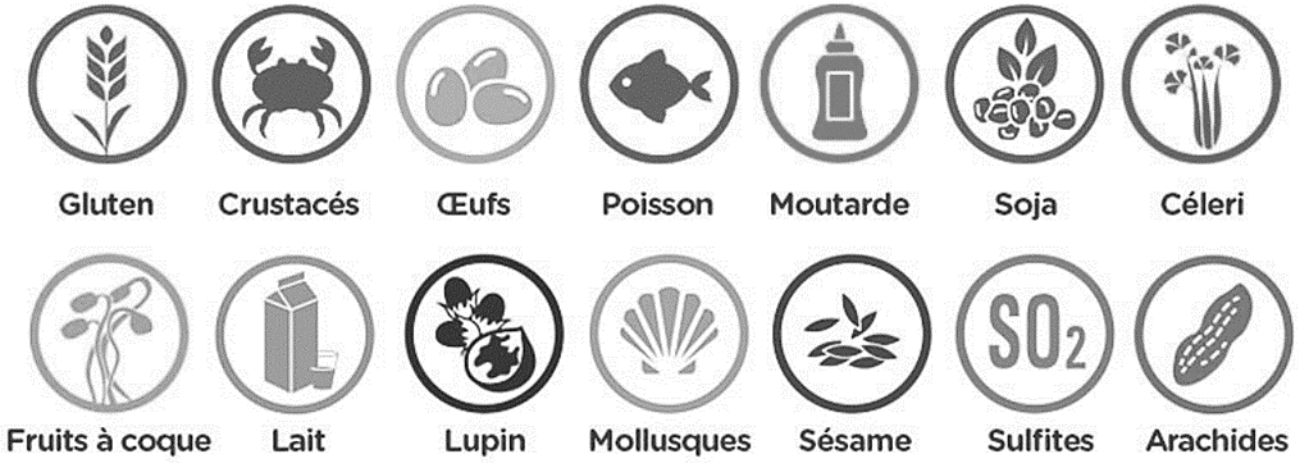
11. Indiquer au moins deux autres boissons végétales qui pourraient remplacer le lait de vache.

_____

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef vous alerte sur le fait que les deux recettes de gaufres, végane et traditionnelle, contiennent des allergènes. La liste des allergènes les plus courants est fixée par la réglementation communautaire et est périodiquement révisée. Il vous remet la liste des allergènes actuellement en vigueur (document n° 8).

Document n° 8 : liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire



https://www.traqfood.com/fr/blog-methode-haccp/haccp-on-repond-a-vos-questions/article/patrick-pratick-10/

12. Entourer dans le tableau suivant, et pour chacune des deux recettes de pâte à gaufres, les ingrédients qui contiennent des allergènes.

Ingrédients des pâtes à gaufres du restaurant « Côté Nord »	
Recette classique	**Recette végane**
FARINE DE BLÉ ŒUFS SEL LAIT DE VACHE BEURRE HUILE D'ARACHIDES	BOISSON VÉGÉTALE DE SOJA FARINE DE BLÉ HUILE DE COLZA SUCRE SEL

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef Flamant vous demande de déterminer les quantités des ingrédients qui serviront à réaliser la sauce marinière des gratins de limande et moules.

13. Déterminer les quantités nécessaires pour 40 personnes, en complétant le tableau des denrées ci-dessous.

Bon d'économat pour le « Gratin de limande et moules »			
Ingrédients	**Unités**	**Quantité pour 8 personnes**	**Quantité pour 40 personnes**
Moules	**kg**	**0,800**	
Échalotes	**kg**	**0,100**	
Céleri branche	**kg**	**0,100**	
Persil	**botte**	**0,25**	
Vin blanc	**L**	**0,25**	
Fumet	**L**	**0,80**	
Beurre	**kg**	**0,060**	
Farine	**kg**	**0,060**	
Crème	**kg**	**0,200**	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Flamant est parti au marché. Il vous laisse une liste de tâches (document n° 9) qui comprend notamment la réalisation de la recette des gratins de limande et moules. Le chef vous a aussi remis la fiche technique de fabrication du gratin (document n° 10 page 18/19).

Document n° 9 :

- *Réaliser les étapes de mise en place des gratins de limande à l'aide de la fiche technique et les réserver au frais*
- *Cuire les steaks hachés pour le repas du personnel de 11h30*
- *Mettre à cuire les terrines pendant 2h00 à 120°c*
- *Réaliser la pâte brisée pour cet après-midi*

Le Chef

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document n° 10

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION		
INTITULÉ = : Gratin de limande et moules	Responsable : poissonnier	Nombre de couverts : 8

Matière premières	Unité	Quantité	Étapes de réalisation
Éléments de base			1) Vérifier, laver et gratter les moules. 2) Cuire les moules à la marinière. 3) Réaliser la fondue de poireaux. 4) Décortiquer les moules, chinoiser le jus de cuisson. 5) Confectionner le velouté de moules. 6) Monter les cassolettes avec un filet de limande et des moules décortiquées. 7) Gratiner les cassolettes 10 min à 180°C au moment du service.
Filet de Limande	pièce	8	
Moules	kg	0,800	
Marinière			
Échalote	kg	0,100	
Céleri branche	kg	0,100	
Persil	botte	0,25	
Vin blanc	L	0,25	
Velouté de moules			
Fumet de poisson PAI	L	0,80	
Jus de marinière	L	0,20	
Beurre	kg	0,060	
Farine	kg	0,060	
Sel fin	kg	PM	
Poivre du moulin	kg	PM	
Crème épaisse	kg	0,200	
Fondue de poireaux			
Poireaux	kg	0,500	
Beurre	kg	0,080	
Finition			
Chapelure fine	kg	0,200	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

14. Organiser logiquement toutes les étapes de réalisation des 4 préparations qui figurent sur la liste du chef en complétant le planigramme de travail ci-après.

Planification des tâches	
8h	
15	
30	
45	
9h	
15	
30	
45	
10h	
15	
30	
45	
11h	
15	