

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)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	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 17 pages, numérotées de 1/17 à 17/17.

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 avez intégré l'équipe de cuisine du restaurant traditionnel, « L'auberge des bons vivants » situé à Hautvillers dans la Marne.

Avec la crise sanitaire due à la covid-19, le chef Étienne a développé l'activité de l'entreprise par le biais de la vente à emporter sous forme d'une carte réduite.

Cette formule a rencontré un vif succès et est aujourd'hui prolongée.

L'auberge des bons vivants

Carte d'hiver des ventes à emporter

LES ENTRÉES

Saumon Gravelax, crème d'aneth, gelée de citron jaune
Rillettes de porc maison, brunoise de cornichons, toast brioché
Œuf poché sur une tombée d'épinards frais, crème d'Isigny légèrement aillée

LES PLATS

Épaule d'agneau roulée aux olives et curcuma, couscous de brocolis
et crème de butternut
Noix de Saint-Jacques sautées au beurre sur une polenta à l'encre
roquette et parmesan râpé
Cocotte de lentilles et haricots rouges, mélimélo de légumes de saison,
jus de cuisson réduit et cacahuètes

LES DESSERTS

Tarte sablée aux éclats d'amandes, crème d'amandes et fruits d'hiver,
mangue, poire, avocat
Pavlova du chef meringue citron, crèmeux vanille et clémentine glacée,
crème montée
Mousse de mangue sur un biscuit croquant, cœur de chocolat dulce

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous avez revêtu votre tenue professionnelle et vous accompagnez le chef sur le quai de livraison afin de nettoyer la zone de déconditionnement, suite à la livraison du jour. Vous veillez à débarrasser les déchets dans les conteneurs appropriés. Vous disposez pour cela de trois poubelles.



Poubelle blanche :

- ✓ bouteilles, flacons et briques en plastique
- ✓ cartonnettes
- ✓ boîtes de conserve

Poubelle jaune :

- ✓ papier
- ✓ journaux
- ✓ revues, magazines

Poubelle bleue :

- ✓ verre perdu

1. Indiquer la couleur de la poubelle correspondant à chaque déchet.

Déchets					
	Brique de crème liquide	Cartons	Journaux professionnels	Bouteille de verre	Boîte de conserve
Couleur de la poubelle					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pendant la période de crise de la covid-19, le chef avait modifié le choix de certaines gammes de produits afin de réduire les risques de contamination liés à l'activité professionnelle. Il a limité l'utilisation de produits frais et a privilégié les produits alimentaires intermédiaires.

Il souhaite désormais revenir à l'utilisation de produits frais pour proposer à sa clientèle une cuisine de meilleure qualité.

2. Sélectionner les produits correspondant à ce changement de mode de production pour réaliser les plats suivants :

- ✓ Œuf poché sur une tombée d'épinards frais, crème d'Isigny légèrement aillée (document n° 1) ;
- ✓ Noix de Saint-Jacques sautées au beurre sur une polenta à l'encre, roquette et parmesan râpé (document n° 2 page 5/17).

Document n° 1 :

Œuf poché sur une tombée d'épinards frais, crème d'Isigny légèrement aillée

Phase technique du plat	Sélection des produits adaptés au nouveau type de production		
Œuf poché			
	☐ Adapté ☐ Non adapté	☐ Adapté ☐ Non adapté	
Tombée d'épinards			
	☐ Adapté ☐ Non adapté	☐ Adapté ☐ Non adapté	
Crème d'Isigny légèrement aillée			
	Crème fraîche ☐ Adapté ☐ Non adapté	Crème aillée ☐ Adapté ☐ Non adapté	Ail ☐ Adapté ☐ Non adapté

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document n° 2 :

Noix de Saint-Jacques sautées au beurre sur une polenta à l'encre, roquette et parmesan râpé

Phase technique du plat	Sélection des produits adaptés au nouveau type de production			
Noix de Saint-Jacques sautées au beurre				
	☐ Adapté ☐ Non adapté		☐ Adapté ☐ Non adapté	
Polenta à l'encre				
	☐ Adapté ☐ Non adapté		☐ Adapté ☐ Non adapté	
Roquette et parmesan râpé				
	☐ Adapté ☐ Non adapté		☐ Adapté ☐ Non adapté	
				
	☐ Adapté ☐ Non adapté		☐ Adapté ☐ Non adapté	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le fournisseur principal de votre établissement vous livre ce matin. Le chef vous charge de réceptionner et de stocker les marchandises. Vous avez pour cela deux documents à votre disposition :

- ✓ le bon de commande (document n° 3) ;
- ✓ le bon de livraison (document n° 4 page 7/17).

Document n° 3 :

L'auberge des bons vivants 35 boulevard du chef Muller 51160 Hautvillers				
BON DE COMMANDE			LA PROVENÇALE 12 rue de la vallée de Barrouy 51200 Epernay	
Date de livraison prévue : 5 juin 2025				
Paiement : Chèque à réception			Commande n° 26	
Transport : Franco de port			Le : 1 ^{er} juin 2025	
Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire
PO47	Saumon Label Rouge 3/4	pièce	2	29,00 €
VB20	Épaule d'agneau	kg	2,000	7,50 €
FL25	Aneth	botte	4	4,00 €
FL54	Butternut	kg	12,000	2,05 €
FL2	Brocolis	kg	4,000	1,15 €
VB36	Épaule de veau	kg	3,500	27,90 €
FL10	Roquette	kg	0,500	6,00 €
BOF07	Crème liquide 35%	L	10,00	5,90 €
BOF112	Œuf calibre moyen BIO	plaque alvéolée de 30 pièces	3	14,00 €
BOF84	Parmesan râpé	sachet de 250 g	8	3,20 €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document n° 4 :

Bon de livraison N° 25M0585			Épernay, le 05/06/25	
La Provençale 12 rue de la vallée de Barrouy 51200 Épernay			L'auberge des bons vivants 35 boulevard du chef Muller 51160 Hautvillers	
Famille	Codes	Marchandises	Unité	Quantités
Viande	VB36	Épaule d'agneau	kg	3,500
	VB20	Collier d'agneau	kg	2,000
Poisson	PO47	Saumon Label Rouge 3/4	pièce	2
Légumes	FL54	Butternut	kg	12,000
	FL2	Brocolis	pièce	4
	FL10	Roquette	kg	0,500
	FL25	Aneth	botte	4
BOF	BOF112	Œuf calibre moyen BIO	plaque alvéolée de 30 pièces	3
	BOF84	Parmesan râpé	sachet de 250 g	8
	BOF07	Crème liquide 35%	L	10
Épicerie	FRC004	Miel de sapin	kg	4,000
Reçu le :		Observations éventuelles :		

3. Compléter le bon de livraison en indiquant la date de réception et relever les éventuelles anomalies de livraison avant de le présenter au chef pour signature.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous présentez le bon de livraison avec les anomalies relevées. Le chef prend la décision de retourner au fournisseur le collier d'agneau et le miel de sapin. Il vous demande de procéder au stockage des autres marchandises.

4. Stocker les produits livrés et acceptés (document n° 4 page 7/17) dans les différentes chambres froides ou dans l'économat.

				
+4°C à + 8°C	+3°C	0°C à +2°C sous glace	+15°C	+6°C à +8°C

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Soucieux de respecter la réglementation en vigueur et de limiter les risques au sein de son entreprise de restauration, le chef vous questionne sur le principe de la marche en avant.

5. Relier dans l'ordre chronologique les différentes étapes de la marche en avant.

Étape de travail			Numéro de l'étape
Transformation / préparation / cuisson	o	o	1
Distribution au restaurant ou en vente à emporter	o	o	2
Livraison des marchandises	o	o	3
Réception et contrôle de la livraison	o	o	4
Stockage dans la zone appropriée	o	o	5
Déconditionnement et gestion des emballages	o	o	6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous vous chargez maintenant de la remise en état du quai de réception.

Pour le nettoyage des sols et des surfaces, le restaurant utilise le produit ci-dessous :

Document n° 5 :

	SURFANIOS Détergent désinfectant des surfaces Conforme à la norme française NFT72110 Bactéricide (NFT72150, nFT172170, NFT721190) Actif sur BK fongicide (NFT72200) Dose de 20 ml pour un seau de 8 litres d'eau. Ne pas rincer pour favoriser l'effet rémanent.	
---	---	---

6. Identifier le ou les micro-organismes sur lequel ou lesquels le produit « SURFANIOS » est efficace.

- ☐ Les virus ☐ Les bactéries ☐ Les champignons

7. Relier le produit à son mode d'action.

- | | | |
|-----------------|---|--------------------------------|
| Un détergent | • | • Élimine les micro-organismes |
| Un désinfectant | • | • Élimine les salissures |

8. Indiquer la signification du pictogramme présent sur l'étiquette du produit « SURFANIOS ».



- ☐ Toxique
☐ Explosif
☐ Corrosif
☐ Danger pour le milieu aquatique

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

9. Sélectionner, à l'aide du document n° 5 page 10/17, l'équipement de protection individuel à utiliser.



Le chef vous demande de compléter l'inventaire B.O.F.
Pour réaliser cette tâche, vous disposez des documents suivants :

- ✓ le bon de livraison (document n° 4 page 7/17) ;
- ✓ les sorties de stock de la semaine (document n° 6) ;
- ✓ l'inventaire B.O.F. (document n° 7 page 12/17).

Document n° 6 :

Sorties de stock du 3 juin

2 plaques alvéolées
3 sachets de parmesan râpé
3 litres de crème liquide

Sorties de stock du 4 juin

3 plaques alvéolées
2 sachets de parmesan râpé
3 litres de crème liquide

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

10. Établir l'inventaire B.O.F. à partir des mouvements de la semaine.

Document n° 7 :

INVENTAIRE B.O.F.

Produits	Unité	Stock au 02/06	Consommation des 3 et 4 juin (sortie de stocks)	Quantité livrée le 05/06
Œuf calibre moyen BIO	Plaque alvéolée	6		
Crème liquide	Litre	7		
Parmesan râpé	Sachet de 250 g	8		

Les commandes sont passées une fois par semaine, et le chef vous demande de préparer la commande B.O.F.

11. Indiquer, dans le tableau de suivi des stocks ci-après, les produits à commander et préciser leurs quantités si besoin.

Produits	Unité	Inventaire au 05/06	Stock d'alerte	Stock maximum	Produit à commander	Quantité à commander
Œuf calibre moyen BIO	Plaque alvéolée	4	5	10	☐ Oui ☐ Non	
Crème Liquide 35 %	Litre	11	9	15	☐ Oui ☐ Non	
Parmesan râpé	Sachet de 250 g	11	15	22	☐ Oui ☐ Non	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La tarte sablée aux éclats d'amandes, crème d'amandes et fruits d'hiver a beaucoup plu aux clients du restaurant. Il faut en refaire pour demain car tout a été vendu. Le chef vous fournit la fiche technique du dessert (document n° 8) et vous demande de mettre en place le matériel nécessaire à la production des tartelettes.

Document n° 8 :

Tarte sablée aux éclats d'amandes, crème d'amandes et fruits d'hiver « mangue, poire, avocat »			Rendement : 6 tartelettes individuelles
Ingrédients	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<i>Pâte sablée aux éclats d'amandes</i>			<u>Réaliser la pâte :</u>
Farine	kg	0,250	1. Sabler la farine, le sel, le sucre glace avec le beurre en petits morceaux. 2. Incorporer les œufs et si besoin de l'eau. 3. Fraiser, ajouter les éclats d'amandes et recouvrir d'un film étirable. 4. Laisser reposer 20 minutes au froid positif. 5. Abaisser, piquer et foncer un cercle. 6. Réserver au froid.
Sel	kg	0,002	
Sucre glace	kg	0,050	
Beurre	kg	0,125	
Œuf	kg	0,120	
Eau	L	PM	
Éclats d'amandes	kg	0,025	
<i>Crème d'amande</i>			<u>Réaliser la crème d'amande :</u>
Sucre	kg	0,125	1. Blanchir le beurre et le sucre. 2. Ajouter les œufs. 3. Ajouter la poudre d'amandes et la farine. 4. Ajouter la vanille liquide.
Beurre	kg	0,125	
Poudre d'amandes	kg	0,125	
Œuf	kg	0,100	
Vanille liquide	kg	0,005	
Farine	kg	0,010	
<i>Fruits d'hiver</i>			<u>Préparer les fruits :</u>
Mangue	pièce	1	1. Laver et éplucher les fruits. 2. Prélever des billes. 3. Citronner pour éviter l'oxydation. 4. Réserver au frais.
Poire	pièce	1	
Avocat	pièce	1	
Citron	pièce	1	
<i>Nappage</i>			<u>Monter la tarte et réaliser les finitions :</u>
Nappage neutre	kg	0,060	1. Garnir à la poche, le fond de tarte de crème d'amandes. 2. Disposer harmonieusement les billes de fruits. 3. Enfourner à 180°C, cuire pendant 30 à 45 minutes. 4. Refroidir sur grille. 5. Napper la tarte.
			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

12. Nommer le matériel et les ustensiles nécessaires pour réaliser la production de la tarte à l'aide du document n° 8 page 13/17.

Phases techniques		Choix du matériel
	Réaliser la pâte sablée aux éclats d'amandes	
	Réaliser la crème d'amande manuellement	
	Préparer les fruits d'hiver	
	Montage de la tarte et finition	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après avoir réalisé la tarte, le chef vous demande d'anticiper l'organisation logique des tâches concernant le plat suivant :

- ❖ Épaule d'agneau roulée aux olives et curcuma, couscous de brocolis et crémeux de butternut.

Descriptif du plat :

Épaule d'agneau désossée et fourrée d'une farce aux olives, assaisonnée au curcuma. Elle est roulée et ficelée. Cuisson poêlée. La sauce est obtenue après déglacage de la cuisson de l'épaule avec un fond de poêlage. Le butternut est cuit au four, mixé et monté au beurre. Les brocolis sont cuits à l'anglaise. L'eau de cuisson des brocolis est utilisée pour cuire la semoule.

13. Numéroté de 1 à 13 les étapes de la réalisation de l'épaule roulée aux olives et curcuma (3 étapes sont déjà identifiées).

Réalisation de l'étape	N° de l'étape
Assaisonner, farcir, rouler et ficeler l'épaule.	
Cuire la semoule de couscous avec l'eau de cuisson des brocolis.	
Marquer en cuisson l'épaule : poêler.	
Mixer, monter le crémeux au beurre. Rectifier l'assaisonnement du crémeux et refroidir rapidement.	
Réaliser la farce aux olives et curcuma.	
Tailler la garniture aromatique.	
Parer et désosser l'épaule.	3
Vérifier la cuisson de l'épaule et réaliser la sauce à l'aide du fonds de poêlage.	
Réserver l'eau de cuisson à l'anglaise pour le couscous.	
Éplucher et laver les légumes.	
Égrainer la semoule de couscous.	11
Cuire les brocolis à l'anglaise et refroidir rapidement.	
Cuire le butternut au four.	7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef souhaite étudier la possibilité de changer de fournisseur pour son épaule d'agneau issue de Nouvelle Zélande. Il s'approvisionne pour le moment à MÉTRO à Reims à vingt-six kilomètres d'Hautvillers. Il sait que sa clientèle est sensible à l'origine des produits. Il vous demande de l'aider à sélectionner de nouveaux fournisseurs qui garantiront un approvisionnement plus écoresponsable :

- ✓ ne pas dépasser une distance de 50 km ;
- ✓ privilégier l'élevage en agriculture raisonnée.

Distance entre les villes :			
Paris	→	Hautvillers :	144 Km
Hautvillers	→	Reims :	26 Km

14. Sélectionner les fournisseurs potentiels dans le tableau ci-dessous.

Fournisseurs potentiels		
Vente directe dans une ferme d'Hautvillers  Épaule issue d'un éleveur du village de Hautvillers en agriculture raisonnée.	Metro de Reims  Épaule issue de Nouvelle Zélande d'un éleveur inconnu et d'élevage en batterie.	Épicerie biologique à Reims  Essentiellement des produits secs et des fruits et légumes frais de toute origine.
☐	☐	☐
Boucher de marché d'Hautvillers  Épaule issue d'un éleveur situé à 64 Km d'Hautvillers en agriculture raisonnée.	MIN de Rungis "Paris"  Épaule issue d'un éleveur pyrénéen en agriculture raisonnée.	Drive des artisans à Reims  Épaule issue d'un éleveur situé dans le village de Verzy à 29 km d'Hautvillers en agriculture raisonnée.
☐	☐	☐

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour le service du soir, vous assistez le second de cuisine qui assure le conditionnement des mets commandés pour la vente à emporter.

Les mets sont confectionnés et placés en barquettes thermoscellables.

- ❖ Exemple pour la paella qui était un des plats du jour la semaine dernière :



La première commande arrive.

- 2 saumons gravelax, crème d'aneth, gelée de citron jaune ;
- 2 cocottes de lentilles et haricots rouges, mélimélo de légumes, jus de cuisson réduit et cacahuètes ;
- 2 mousses de mangue sur un biscuit croquant, cœur de chocolat dulce.

15. Sélectionner le matériel adapté au conditionnement des préparations et expliquer l'utilisation des différents matériels en cuisine en complétant le tableau ci-dessous.

Moyens de conditionnement		Choix	Utilisations en cuisine
	Bain-marie	☐	
	Robot ménager	☐	
	Thermoscelleuse	☐	
	Machine sous-vide	☐	