

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)

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 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14.

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



M. DUBOIS est propriétaire d'un restaurant traditionnel à Aix-en-Provence : le « Restaurant de M. Georges ». Il voudrait ouvrir un second restaurant, végétarien, dans un autre quartier de la ville. Après une étude de marché dans le quartier des Pinchinats, les retours mettent en évidence une forte demande en cuisine végétarienne. Son restaurant s'appellerait « Au fil des saisons » et présenterait une architecture moderne avec des locaux spacieux facilitant l'organisation du restaurant.

Actuellement commis de cuisine au « Restaurant de M. Georges », M. DUBOIS vous intègre à la brigade du nouveau restaurant. L'ouverture de l'établissement est prévue en juin 2025.

Un extrait de la carte du « Restaurant de M. Georges » met en évidence la production de trois types de wraps accompagnés chacun de légumes ou frites maison.

- wrap de volaille marinée aux épices et légumes croquants	12,50 €
- wrap de saumon gravlax au citron caviar, crème au raifort	16,50 €
- wrap de travers de porc grillé au miel et maïs grillé	15,50 €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef souhaite revisiter les plats qu'il propose dans son restaurant traditionnel pour les adapter au concept du nouveau restaurant végétarien « Au fil des saisons ».

Vous vous interrogez sur les particularités d'un régime végétarien. Vous prenez connaissance du document suivant, remis par le chef (document n° 1).

Document 1 : article sur le régime végétarien

Le régime végétarien prône l'interdiction de toute chair animale (viande, poisson), avec comme exception les œufs et les dérivés du lait (fromage, beurre, laitage).

Si ce régime alimentaire est sain, il faut malgré tout veiller à éviter les carences, notamment en fer ou en certains nutriments, plus facilement trouvés dans les produits animaux. Une nourriture équilibrée, riche en œufs, produits laitiers, céréales ou légumes secs permet à la personne végétarienne d'être en parfaite santé.

source : *Définition | Végétarien - Végétarienne | Futura Santé (futura-sciences.com)*

1. Compléter le tableau ci-dessous en donnant, pour chaque groupe d'aliments, un ou deux exemples d'aliments végétariens.

Groupes d'aliments	Aliments végétariens
Viande, poisson, œuf	
Céréales et féculents	
Produits laitiers	
Produits sucrés	
Corps gras	
Fruits et légumes	
Boissons	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les poissons et les viandes sont très riches en protéines, nutriments essentiels pour notre santé. Dans le cas d'un régime végétarien, les protéines doivent être apportées par d'autres représentants alimentaires afin de satisfaire les différents besoins de l'organisme.

Voici une liste d'aliments riches en protéines autres que les viandes ou les poissons : soja, lentilles, yaourt, fromage, graines de chanvre, haricots, noix, pois chiches, œufs.

2. Classer les aliments ci-dessus dans le tableau suivant.

Aliments d'origine animale	Aliments d'origine végétale

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes maintenant informé(e) sur les particularités du régime végétarien et vous pouvez apporter votre aide au chef de cuisine pour la modification de la recette du « Wrap de volaille marinée aux épices et légumes croquants » (document n° 2).

Document n° 2 : Fiche technique du wrap

Intitulé			Nombre de personnes
<i>Wrap de volaille marinée aux épices et légumes croquants</i>			4
Matières premières	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<u>Base :</u> Blanc de volaille fermier IGP de la Drôme Oignon gros Cumin Paprika Jus de citron Huile d'olive <u>Garniture :</u> Tomate green zebra Tomate cœur de bœuf bio Oignon rouge Salade iceberg Galette wrap <u>Sauce blanche :</u> Concombre bio Fromage de chèvre brousse du Rove AOP Ail Menthe fraîche <u>Accompagnement :</u> Salade mesclun Huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP Vinaigre balsamique de Modène IGP	kg kg kg kg L L kg kg kg kg pièce pièce kg kg kg botte kg L L	0,240 0,050 0,010 0,010 0,02 0,05 0,040 0,050 0,030 0,120 4 0,250 0,250 0,010 0,250 0,100 0,03 0,01	<u>Base :</u> • émincer dans la longueur les blancs de volaille, • ciseler l'oignon, mélanger aux cumin, paprika, jus de citron et huile d'olive, • mariner la volaille dans ce mélange 30 minutes, puis rôtir au four, réserver. <u>Garniture :</u> • tailler la tomate en rondelles, tailler l'oignon rouge en bracelets et émincer la salade iceberg. <u>Sauce blanche :</u> • mixer l'ensemble des ingrédients, réserver au frais. <u>Montage :</u> • dans une galette wrap, disposer en dessous du centre jusqu'à l'extrémité opposée la salade, tomate, l'oignon rouge, l'émincé de volaille rôti, napper de sauce blanche, • remonter le bas du wrap et rouler dans la longueur. <u>Finition et dressage :</u> • assaisonner le mesclun et disposer en dôme au centre de l'assiette. Tailler en biais, en deux, en son milieu, le wrap et disposer sur la salade. Maintenir au besoin avec un pic en bambou.
Matériel de préparation			Matériel de dressage
Russe, cul de poule, mixeur, chinois.			Assiette de base.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. **Souligner dans la fiche technique (document n° 2 page 5/14), le produit qui n'est pas compatible avec le concept du restaurant végétarien.**
4. **Citer quatre produits pouvant se substituer au produit non végétarien identifié dans la fiche technique du wrap de volaille marinée aux épices et légumes croquants (document n° 2 page 5/14).**

Céréales :

Légumes secs :

Produits laitiers :

Légumes :

La recette du nouveau wrap est maintenant validée, elle sera composée de différents légumes et aliments d'origine végétale.

M. DUBOIS vous informe d'une réservation pour un groupe de 32 personnes dans la semaine suivant l'ouverture du restaurant végétarien. L'entrée choisie par le groupe est justement le nouveau wrap végétarien.

Afin de prévoir au plus juste ses commandes, le chef vous demande de déterminer les quantités de garniture nécessaires pour la réalisation des 32 wraps végétariens.

5. **Déterminer les quantités nécessaires pour 32 wraps végétariens et compléter le tableau suivant.**

Matières premières	Unité	Quantité pour 4 wraps	Quantité pour 32 wraps
<u>Garniture :</u>			
Tomate green zebra	kg	0,040	_____
Tomate cœur de bœuf bio	kg	0,050	_____
Oignon rouge	kg	0,030	_____
Salade iceberg	kg	0,120	_____
Galette wrap	pièce	4	_____

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

M. DUBOIS recherche de nouveaux fournisseurs de matériels professionnels pour l'équipement de son nouveau restaurant « Au fil des saisons ».

M. DUBOIS a contacté deux fournisseurs potentiels. Il réceptionne leurs offres.

Document 3 : Offre reçue par mail du fournisseur « CHR Shop.fr »

De : chrshop.fr
À : restaurantchezgeorges@gmail.com
Objet : Réponse à votre demande de prix

Désignation	Quantité	Unité de vente	Prix unitaire brut	Total brut
Appareil à panini	1	1	298,00 €	298,00 €
Cul de poule	12	1	5,70 €	68,40 €
Russe inox	8	1	24,90 €	199,20 €
Planche à découper	4	1	15,10 €	60,40 €

Conditions de vente :

Livraison le lendemain de la commande.

Frais de livraison gratuits.

Paielement à la commande.

Document 4 : Offre reçue par courrier du fournisseur « Cunilarion »

Cunilarion
64 bis rue des Cordeliers
13100 Aix-en-Provence

Devis n° 453678

Restaurant de M. Georges
8 rue des Oliviers
13080 Aix-en-Provence

Désignation	Quantité	Unité de vente	Prix unitaire brut	Total Brut
Appareil à panini	1	1	250,00 €	250,00 €
Cul de poule	12	1	4,50 €	54,00 €
Russe Inox	8	1	28,90 €	231,20 €
Planche à découper	4	1	13,90 €	55,60 €

Conditions de vente :

- Frais de livraison : 6,99 €

- Livraison sous 7 jours.

- Paiement fin de mois.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Il vous demande d'analyser les propositions recueillies (documents n° 3 et n° 4 page 7/14).

6. Comparer les offres reçues et compléter le tableau ci-dessous.

Fournisseur	CHR shop.fr				Cunilarion			
	Quantité	Unité de vente	Prix Unitaire	Montant	Quantité	Unité de vente	Prix Unitaire	Montant
Appareil à panini	1				1			
Cul de poule	12				12			
Russe Inox	8				8			
Planche à découper	4				4			
Sous-total								
Frais de livraison								
Total								
Délai de livraison								
Délai de paiement								

Il vous demande de lui proposer un des deux fournisseurs. Il préférerait recevoir le matériel sous 48 heures.

7. Sélectionner le fournisseur dont l'offre correspond le plus aux attentes de M. DUBOIS. Justifier le choix opéré.

☐ Cunilarion

☐ CHR shop.fr

Justification(s) :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

M. DUBOIS met un point d'honneur à se fournir auprès des producteurs locaux, mais par souci de qualité, il veille surtout à privilégier au maximum les produits labellisés.

8. Noter, dans les cases grisées ci-dessous, les produits porteurs de signes officiels d'identification de la qualité qui sont utilisés dans la fiche technique du wrap (document n° 2 page 5/14).

 Désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.	→	
	←	 Identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.
 C'est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal.	→	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour l'inauguration du restaurant, M. DUBOIS envisage de faire une dégustation des produits de la région d'Aix-en-Provence.

Afin de ne rien oublier, il se procure à l'office du tourisme une brochure sur les produits régionaux.

Document 5 : Extrait de la brochure sur les produits régionaux.

LES MARCHÉS DE PROVENCE

Huile d'olive, tapenade, fromage de chèvre, tresse d'ail, herbes aromatiques, miels et bien d'autres saveurs trouvées sur nos marchés.



Sur les places aixoises et au cœur des villages du Pays d'Aix, partout la même convivialité dans une fête des sens, une mosaïque d'étals et un festival de conversations. Symboles de l'art de vivre de notre région, ils exaltent tous nos sens. Les arpenter, le nez à l'affût, l'œil curieux et l'oreille attentive, c'est découvrir l'âme et la richesse d'un terroir exceptionnel. Au détour d'un étal, laissez-vous surprendre par l'odeur du basilic, appréciez les nuances dorées de l'huile d'olive ou encore le rouge vif des tomates ! Rencontrez les maraîchers fiers de leur savoir-faire.

LES MARCHÉS DES PRODUCTEURS

Chaque ville ou village du Pays d'Aix propose une ou deux fois par semaine des marchés aux fruits et légumes, fleurs... Consultez les jours et horaires des marchés sur le site internet de l'Office de Tourisme ou Syndicat d'Initiative de chaque commune.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

9. Relever, dans l'extrait de la brochure (document n° 5 page 10/14), six produits régionaux qui pourraient être proposés à la dégustation.

Sensible au respect de l'environnement, M. DUBOIS a créé un local de tri sélectif au sein de son nouvel établissement, comprenant notamment un bac à compost.

Il souhaite préparer des affiches murales afin d'aider le personnel à effectuer un tri sélectif conforme.

Il a noté une liste de déchets qu'il retrouve fréquemment dans son premier restaurant et vous demande de classer ces déchets en fonction de leur nature.

10. Relier chaque déchet au type de poubelle qui lui correspond.

Liste des déchets :

Papier essuie-main	•	•		Compost
Bac polystyrène	•			
Canette de soda métallique	•	•		Papier
Assiette cassée	•			
Brique de jus d'orange	•	•		Ordures ménagères
Epluchures de légumes	•			
Bouteille d'huile d'olive en verre	•	•		Emballages recyclables
Film alimentaire	•			
Bouteille de vin en verre	•	•		Verres

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les travaux du nouveau restaurant se terminent. M. DUBOIS vous invite à venir le visiter afin de vous familiariser avec la configuration des locaux.

Avant la visite, il vous fournit le plan de la cuisine ainsi qu'un extrait d'une page d'un site professionnel reprenant les principes de la marche en avant.

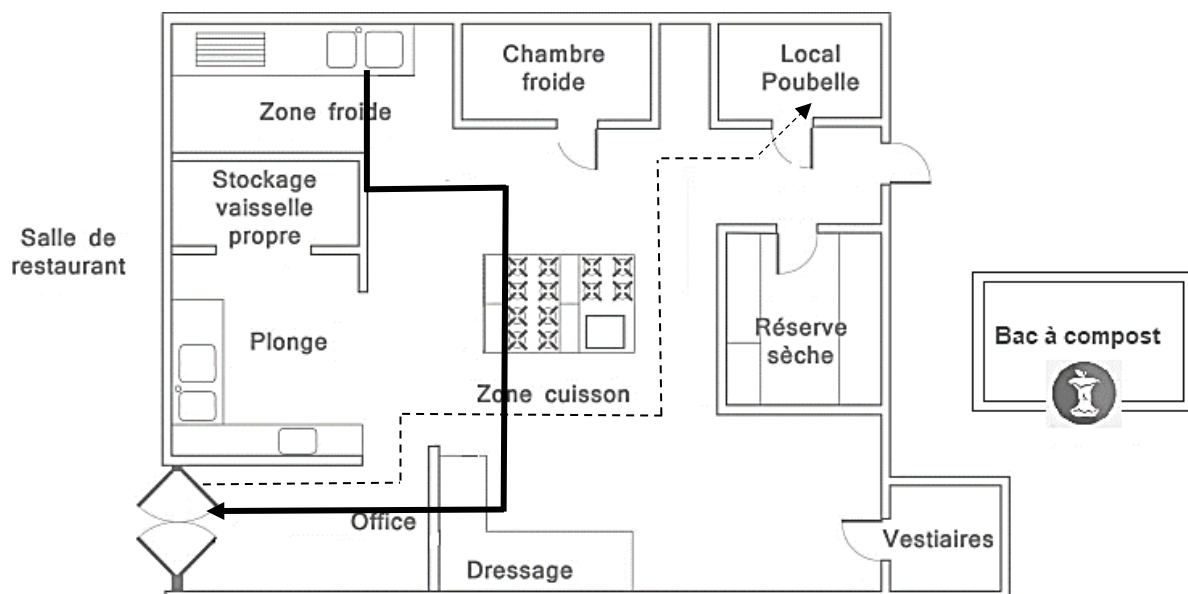
Document 6 : la marche en avant dans le temps et dans l'espace.

La marche en avant c'est avant tout une question d'organisation.

Concrètement, il s'agit d'éviter que les circuits propres croisent les circuits sales. Pour y parvenir, il est nécessaire d'aménager la cuisine, de la réception des denrées jusqu'au service aux clients. Les produits finis destinés à la consommation ne doivent pas être en contact des produits sales. Au-delà d'être un véritable enjeu d'hygiène pour les restaurants, c'est aussi une question de sécurité alimentaire pour éviter toute intoxication ou prolifération de micro-organismes. Par exemple, les aliments crus ne doivent jamais toucher les aliments cuits, la vaisselle sale ne doit jamais côtoyer la vaisselle propre, les emballages souillés ne doivent pas entrer en contact avec les plans de travail.

<https://ehonline.eu/marche-en-avant/>

Document n° 7 : plan de la cuisine du restaurant « Au fil des saisons ».



- en trait plein : le circuit des préparations chaudes qui sont préparées, dressées et envoyées en salle.
- en pointillés : le circuit des restes d'aliments servis et non consommés qui vont à la poubelle et qui seront utilisés plus tard pour le compost.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

11. Indiquer, à l'aide des documents n° 6 et n° 7 page 12/14, si cette cuisine permet de respecter la marche en avant dans l'espace. Justifier la réponse.

Respect de la marche en avant : ☐ Oui ☐ Non

Justifications :

Pour la mise en place d'un circuit pertinent de marche en avant, il convient de distinguer deux zones différentes : la zone propre et la zone contaminée.

12. Relier chaque opération à la zone qui convient.

Préparation des plats chauds et froids	●
Distribution des denrées	●
Réception des marchandises	●
Stockage des denrées brutes	●
Stockage des déchets	●
Plonge	●
Nettoyage des plats et ustensiles	●
Stockage des denrées	●

●	Zone propre
●	Zone contaminée

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la remise en état des locaux et le nettoyage des plans de travail et du sol, le restaurant utilise le produit ci-dessous :



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.

Un stagiaire vous interroge sur l'action de ce produit.

13. Cocher le(s) micro-organisme(s) sur lequel (lesquels) le produit « SURFANIOS » est efficace.

☐ Les virus

☐ Les bactéries

☐ Les champignons microscopiques