

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 18 pages, numérotées de 1/18 à 18/18.

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 travaillez, en tant que commis de cuisine, dans le restaurant « Le Jardin des sens » à Annecy. Situé au cœur des Alpes, cet établissement semi-gastronomique offre un panorama exceptionnel au cœur des montagnes et au bord d'un lac alimenté par des sources.

Les membres du jury du festival international du film d'animation ont l'habitude de venir dîner au Jardin des sens. Cette année, le festival a lieu du 9 au 15 juin 2025.

Le chef propose de nombreuses spécialités régionales ainsi que des créations à base de poissons provenant du lac, de légumes de son jardin et d'herbes sauvages des montagnes.

Menu	
Entrée-plat ou plat-dessert : 35 €	Entrée-plat-dessert : 45 €
Les entrées ❖ Salade d'aromates ❖ Tomate confite du jardin et son œuf bio poché	 LE JARDIN DES SENS
Les plats ❖ Perche sautée - carpaccio de champignons ❖ Féra du Léman fumé minute - matafan	
Les desserts ❖ Tarte fine aux figues ❖ Premières framboises du jardin et leur sorbet à l'agastache	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef a passé une commande de poissons le 14 juin 2025, auprès de son fournisseur habituel, la poissonnerie MARTIN.

Le lendemain, le livreur de la poissonnerie MARTIN se présente sur le quai de réception. Vous l'accueillez et vous procédez au contrôle de la livraison. Le livreur vous remet le bon de livraison (document n° 2 page 4/18) et vous le rapprochez du bon de commande (document n° 1).

Document n° 1

Le Jardin des Sens Chemin du lac 74000 Annecy	Bon de commande n° 347 Date : 14/06/2025		
Poissonnerie MARTIN Boulevard des Maréchaux 74000 Annecy			
Désignation	Quantité	Unité	P.U. H.T.
Féra du Léman	8	kg	29,50 €
Perche	3	kg	30,80 €
À livrer le : 15/06/2025			

1. Indiquer les éventuelles anomalies constatées en complétant le bon de livraison (document n° 2 page 4/18).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document n° 2

Poissonnerie MARTIN Boulevard des Maréchaux 74000 ANNECY		
Bon de livraison N° 125		
Restaurant Le Jardin des Sens Chemin du Lac 74000 ANNECY		
Bon de commande : n° 347 du 14 juin 2025		
Détail des produits	Quantité	Unité
Féra du Léman	5,000	kg
Perche	4,500	kg
Date livraison :		
Observations sur la livraison : 		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef valide la livraison et il vous demande maintenant de recueillir diverses informations sur les Féras réceptionnées.

Pour ce faire, vous exploitez l'étiquette du colis (document n° 3).

Document n° 3

 Annecy Lac Pêche	Destinataire : Poissonnerie Martin Boulevard des Maréchaux 74000 ANNECY	Production : Pêche en lac N° de lot : 1252568 Zone de Captage : Lac ANNECY
Féra du Léman (Coregonus fera)		Pêché par : Evasion Port de débarque : ANNECY
 Poisson Féra Annecy Lac pêche LOT 1252568		
Poids net : 2 kg	(À conserver entre 0°C et +2°C) Conditionné le 14 juin 2025	

2. Compléter le tableau ci-dessous à l'aide de l'étiquette du produit (document n° 3).

Espèce de féra réceptionnée :	
Conseils sur la conservation du produit :	
Le numéro de lot :	
Destinataire :	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous procédez ensuite au stockage des poissons.

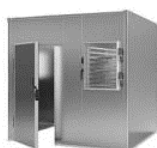
Les poissons sont livrés dans des caisses en polystyrène sous glace pilée et à une température de 1°C.

3. Sélectionner dans le tableau ci-dessous la démarche à suivre pour le stockage du poisson.

☐	Stocker les caisses en polystyrène dans le timbre à poissons de +1 à +2°C.
☐	Déconditionner des bacs en polystyrène et replacer les poissons sous glace fondante dans des bacs lavables puis dans le timbre à poissons de +1 à +2°C.
☐	Déconditionner des bacs en polystyrène et stocker les poissons dans la chambre froide B.O.F.

Vous réceptionnez également les autres produits livrés ce jour (boîtes de concentré de tomates, écrevisses surgelées, crème).

4. Indiquer, en les cochant, les lieux adaptés au stockage de ces produits.



Chambre froide
positive
+6°C



Timbre à
poisson
+2°C



Chambre
froide négative
-18°C



Économat
+18°C

Boîtes de concentré de tomates	☐	☐	☐	☐
Écrevisses surgelées	☐	☐	☐	☐
Crème	☐	☐	☐	☐
Poissons frais	☐	☐	☐	☐

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors du stockage de la livraison vous avez ressenti une vive douleur dans le bas du dos. Vous vous êtes rendu compte trop tard que votre posture était inadaptée.

5. Sélectionner, dans le document n° 4, les bonnes postures à adopter pour le transport de charges lourdes. Justifier les réponses.

Document n° 4 : postures adaptées et inadaptées au port de charge.

Postures	Justifications du choix des bonnes postures
	
	
	
	

Source : images issues du site MANUT-LM
- <https://www.manutlm.com/actualites/prevenir-les-risques-de-tms-en-entreprise/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous vous chargez maintenant de débarrasser le quai de réception avant de procéder à son nettoyage. Le chef accorde beaucoup d'attention au recyclage des conditionnements. Il vous remet le document de l'agglomération du Grand Annecy relatif au traitement des déchets (document n° 5 page 9/18).

6. Préciser si les déchets mentionnés dans le tableau ci-dessous sont recyclables ou non.

Conditionnements	Recyclable	Non recyclable
Carton	☐	☐
Caisson isotherme en polystyrène	☐	☐
Alvéoles à oeufs	☐	☐
Film plastique de bouteilles d'eau	☐	☐

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document n° 5

TOUS LES EMBALLAGES ET TOUS LES PAPIERS *se trient*



LES BONS gestes de tri Bien vider les emballages, inutile de les laver, les déposer dans le bac jaune, séparés les uns des autres et sans sac.

Tous les emballages en verre se trient
Les bouteilles, les pots et bocaux en verre
Sans bouchon, ni couvercle



Les ordures ménagères incinérables
À jeter en sac fermé dans la poubelle ou conteneur des déchets non recyclables

Pots de fleurs en plastique, mouchoirs, couches, brosse à dents, paille, ...
Vaisselle cassée (assiettes, verres, tasses, ...)



Le compostage
Les déchets organiques sont compostables



Plus d'informations sur www.grandannecy.fr

TÉLÉCHARGEZ
l'appli Guide du tri



CITEO **Grand Annecy**
AGGLOMÉRATION

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Afin de procéder au nettoyage du quai de réception, vous vous rendez dans le local où sont stockés les produits de nettoyage et de désinfection.

Des règles précises de stockage des produits d'entretien doivent être respectées. Vous vous trouvez confronté(e) à une situation délicate.

7. Préciser quatre règles de stockage qui n'ont pas été respectées dans la situation présentée ci-dessous.

Situation :

Vous entrez dans le local des produits d'entretien et de désinfection qui n'était pas fermé à clé. Des vapeurs fortes se dégagent. Certains produits d'entretien ne sont plus rangés par catégorie, d'autres se sont renversés sur le sol. Vous constatez que des cagettes de fruits ont été stockées dans ce local à même le sol.

Règles de stockage non respectées dans cette situation :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef de cuisine privilégie les circuits courts pour ses approvisionnements. Il va d'ailleurs régulièrement rencontrer des producteurs savoyards pour s'approvisionner.

8. Définir, à l'aide des documents n° 6 et n° 7 page 12/18, la notion de circuit court.
Citer trois avantages liés à un approvisionnement en circuit court pour le restaurateur.

Définition d'un circuit court :

Avantages d'un approvisionnement en circuit court pour un restaurateur :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document n° 6

Quels sont donc les avantages de la consommation alimentaire en circuit court ?

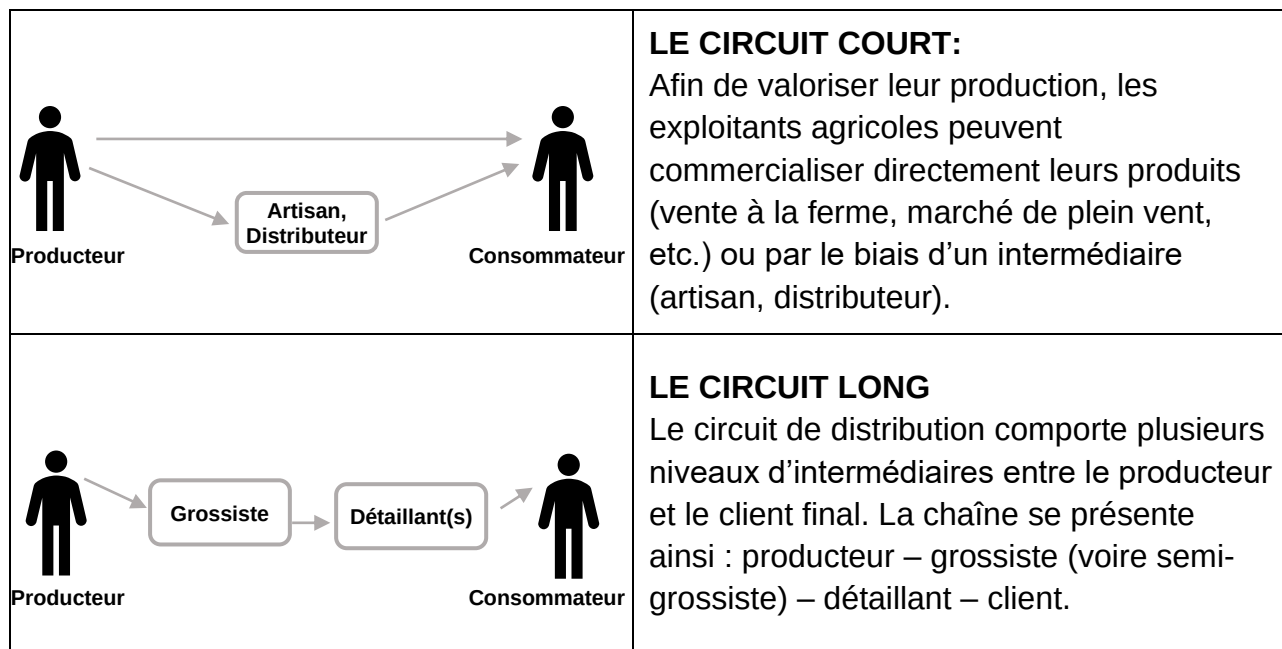
La consommation en circuit court présente de nombreux avantages. Ils sont d'ordre économique, social, écologique et sanitaire. Globalement, on peut évoquer :

- ❖ la traçabilité et l'assurance de la qualité des produits ;
- ❖ le meilleur traitement des producteurs ;
- ❖ la réduction de l'impact environnemental de l'activité ;
- ❖ le renforcement des liens entre producteurs et consommateurs ;
- ❖ les profits pour l'économie locale.

Source : extrait de «Les avantages d'une consommation alimentaire en circuit court

<https://conso.eco/consommation-commerce-equitable/avantages-consommation-alimentaire-circuit-court/>

Document n°7



<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/produits-alimentaires-commercialises-en-circuits-courts-0>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous rejoignez la cuisine. Vous allez assister le chef pour la mise en place du soir. Le chef vous informe que les membres du jury du festival international du film d'animation seront au nombre de 20.

Vous consultez les fiches techniques de l'entrée (document n° 8) et du plat (document n° 9 page 14/18) que vous allez devoir réaliser.

Document n° 8

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION				
INTITULÉ				Nombre de personnes
Tomate du jardin confite, œuf bio poché coulant				8
Matières premières	Unité	Quantité	Techniques de réalisation	
<u>Éléments de base</u>			- Mettre en place le poste de travail. - Laver, éplucher tous les légumes. - Confire la tomate dans l'huile aromatisée à 80°C pendant 1 h. - Pocher les œufs. - Réaliser la vinaigrette. - Dresser et décorer la tomate.	
Tomate cœur de boeuf	pièce	8		
Œuf extra frais	pièce	8		
Huile d'olive	L	0,10		
Ail (gousse)	pièce	1		
Bourrache	P.M.	P.M.		
Laurier	P.M.	P.M.		
<u>Sauce vinaigrette</u>				
Échalote	kg	0,080		
Basilic	botte	1		
Huile d'olive	L	0,020		
Vinaigre balsamique	L	0,125		
Sel fin, poivre du moulin	P.M.	P.M.		
<u>Finition, décor</u>				
Berce	P.M.	P.M.		
Fleur de sureau	P.M.	P.M.		
Sorbier	P.M.	P.M.		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Russe, plaques à débarrasser, calottes, bahut, planche à découper.			Assiettes.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document n° 9

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION				
INTITULÉ				Nombre de personnes
Perche sautée, carpaccio de champignons de Savoie				8
Matières premières	Unité	Quantité	Techniques de réalisation	
<u>Perche</u> Filet de perche désarêté (32 filets de 50 g) Génépi Beurre	kg L kg	1,600 0,03 0,100	1. Laver, éplucher tous les légumes. 2. Préparer les rosaces de champignons. 3. Tailler la brunoise de légumes. 4. Réaliser le bouillon et le cuire lentement pendant 30 min. 5. Monter le bouillon au beurre noisette. 6. Sauter les filets de perche et déglacer au génépi. 7. Torréfier les noisettes. 8. Dresser et décorer la perche.	
<u>Bouillon</u> Pimprenelle Oseille sauvage Carotte Oignon Poireau Beurre	botte botte kg kg kg kg	P.M. P.M. 0,100 0,100 0,100 0,150		
<u>Carpaccio</u> Cèpe de Savoie	kg	0,500		
<u>Décor</u> Noisette Fleur de sel Huile d'olive Piment d'Espelette Violette	kg kg L kg pièce	0,100 0,020 0,05 P.M. 8		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Russe, plaques à débarrasser, plaque à pâtisserie, calottes, bahut, planche à découper, rondau bas, spatule.			Assiette et saucière.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après analyse des fiches techniques (documents n° 8 page 13/18 et n° 9 page 14/18) vous préparez l'organisation de votre travail.

9. Compléter la fiche d'ordonnancement correspondant à ces deux préparations.

INTITULÉ DES PLATS	
- Tomate du jardin confite, œuf bio poché coulant - Perche sautée, carpaccio de champignons de Savoie	
Ordonnancement des tâches	
8h30	
9h00	
9h30	
10h00	
10h30	
11h00	
11h30	Pause déjeuner
12h00 12h15	
12h30	Service

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Attentif au respect des règles d'hygiène, vous identifiez dans votre ordonnancement au moins deux étapes qui nécessitent un lavage des mains.

10. Identifier et expliquer deux étapes nécessitant un lavage des mains.

Étapes nécessitant le lavage des mains	Explication(s)

Le chef vous charge de préparer les matières d'œuvre nécessaires à la réalisation de l'entrée « la tomate confite et son œuf bio poché » pour le groupe de 20 personnes.

Le chef privilégie les « **œufs extra-frais** » pour la préparation de la recette. Vous disposez en stock de différents types d'œufs identifiables par leur code et leur date de ponte.

11. Sélectionner l'œuf qui correspond aux attentes du chef. Justifier la réponse.

			
1 FR VAE 06 Pondus le 12/06	0 FR XIS 03 Pondus le 02/06	0 FR QAT 01 Pondus le 12/06	2 FR KLP 01 Pondus le 14/06
☐	☐	☐	☐
Justification de la réponse : 			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

12. Indiquer, dans le tableau ci-dessous, les quantités de tomates et d'échalotes nécessaires à l'élaboration de cette entrée à l'aide du document n° 6 page 12/18.

Tomate confite et son oeuf coulant			
Légumes	Quantité pour 8 portions	Quantité pour 1 portion	Quantité pour 20 portions
Tomates			
Échalotes			

Vous mettez maintenant en place votre poste de travail et vous rassemblez le matériel nécessaire à la réalisation de « la tomate confite et son œuf poché ».

13. Nommer les différents matériels ou ustensiles illustrés dans le tableau ci-dessous et indiquer ceux nécessaires à la production de l'entrée.



Nom du matériel :

Matériel nécessaire : ☐ oui ☐ non



Nom du matériel :

Matériel nécessaire : ☐ oui ☐ non



Nom du matériel :

Matériel nécessaire : ☐ oui ☐ non



Nom du matériel :

Matériel nécessaire : ☐ oui ☐ non

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous identifiez ensuite l'équipement nécessaire à la cuisson des filets de perche.

14. Nommer les équipements présentés ci-dessous et sélectionner celui qui est adapté à la cuisson des filets de perche. Justifier la réponse.

Illustration	<i>Nom de l'équipement</i>	<i>Matériel adapté à la cuisson des filets de perche</i>
		☐ Oui ☐ Non
		☐ Oui ☐ Non
		☐ Oui ☐ Non
		☐ Oui ☐ Non
Justification du choix de l'équipement de cuisson : 		