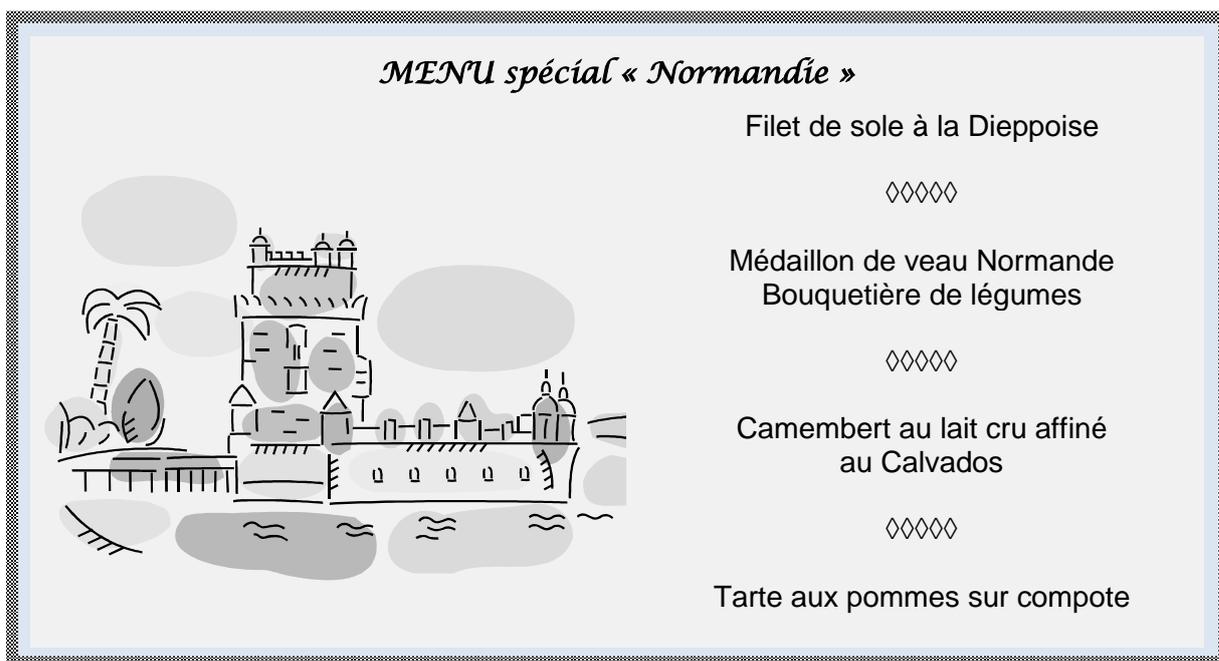


Vous êtes employé(e) comme commis à l'hôtel-restaurant «**LES TROIS CHATEAUX**», situé 27 avenue de la Grande Armée à CAEN. Cet établissement est une SARL au capital social de 30 000,00 €

Composé d'un restaurant d'une capacité de 60 couverts, « Les TROIS-CHATEAUX » est au service d'une clientèle de passage et de pensionnaires réguliers. Cet hôtel-restaurant propose des séminaires grâce à des salles de réunion spacieuses et équipées d'outils de communication récents.

Dans le cadre d'un séminaire d'une entreprise de la région parisienne, le chef prépare, avec votre aide, un repas à caractère régional.

Le menu sera le suivant :



1^{ère} partie : Approvisionnement et Organisation de la Production Culinaire

1.1 - Le chef de cuisine vous demande de compléter les parties grisées des deux fiches techniques de fabrication ci-après :

- **Filet de sole à la Dieppoise** (Document N°1)
- **Tarte aux pommes sur compote** (Document N° 2)

1.2 - Il vous demande ensuite de compléter la fiche d'organisation du travail à mettre en place pour réaliser ces deux préparations (Document N° 3)

SUJET NATIONAL	SESSION 2010		SUJET
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page : 1/13

COMPLÉTER LA
PARTIE GRISÉE

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION			
INTITULÉ		Responsable	Nombre de personnes
Filet de sole à la Dieppoise			8
DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			Base
- soles filets	kg		- Habiller les soles et lever les filets, les réserver au frais.
- beurre	kg	0.040	Fumet de poisson
- échalotes	kg	0.040	-
- vin blanc	litre	0.10	-
Fumet de sole			-
- beurre	kg	0.040	-
- échalotes	kg	0.040	-
- oignons	kg	0.080	-
- arêtes de soles	kg	PM	-
- bouquet garni	pièce	PM	
- parures de champignons	kg	PM	
- poivre en grains	kg	PM	
Garniture			Garniture Dieppoise
- crevettes décortiquées	kg	0.160	- Gratter, laver et cuire à la marinère les moules.
-	kg	0.800	- Éplucher, tourner et cuire les têtes de champignons à blanc.
- beurre	kg	0.020	- Décortiquer et ébarber les moules, réserver le jus de cuisson.
- échalotes	kg	0.040	
-	litre	0.10	Cuisson
- persil	kg	0.200	- Plaquer les filets de sole, mouiller avec vin blanc et fumet.
- champignons de Paris	kg	0.160	- Démarrer la cuisson sur le feu et terminer au four (4 à 5 minutes).
- beurre	kg	0.200	
- citron	kg	0.050	Sauce
Finition			- Réduire le jus de cuisson jusqu'à glace, ajouter la crème puis monter au beurre et assaisonner.
- crème	litre	0.40	
- beurre	kg	0.100	Dressage
Assaisonnement			- Réchauffer les moules et les crevettes, disposer les filets de sole dans le plat de service.
- sel	kg	PM	- Répartir la garniture et napper uniformément de sauce.
- poivre	kg	PM	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Planche, russes, chinois, marmite, calottes, Bain marie, fouet.			

SUJET NATIONAL	SESSION 2010	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page : 2/13

COMPLÉTER LA
PARTIE GRISÉE

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes	
Tarte aux pommes sur compote	pâtissier	8	
DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Pâte Brisée</u> - farine - sucre semoule - sel - - œuf - eau - farine - beurre	kg kg kg kg pièce litre kg kg	 0.025 0.005 0.125 1 0.05 0.040 0.010	<u>Base</u> - Réaliser une pâte Brisée par sablage. <u>Compote de pommes</u> - - -
<u>Compote</u> - pommes - citron - sucre semoule	kg pièce kg	0.600 0.5 0.040	<u>Fonçage</u> - Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau. - Foncer le cercle beurré et chiqueter à l'aide d'une pince.
<u>Garniture</u> - pommes - <u>Dorure</u> - œuf	kg pièce pièce	 0.5 1	<u>Garnir</u> - Masquer le fond avec la compote refroidie. - Émincer en demi-lamelles les pommes. - Disposer uniformément en rosace les lamelles de pommes.
<u>Finition</u> - nappage abricot	kg	0.140	<u>Cuisson</u> - Cuire la tarte au four à 200°C pendant 35 minutes. - Lustrer délicatement avec le nappage. <u>Dressage</u> - Dresser sur un plat rond recouvert d'un papier dentelle.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Planche, cercle à tarte, rouleau, russe, calotte.			

SUJET NATIONAL	SESSION 2010	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page : 3/13

FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases de préparations à réaliser.

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS

- 1 – Filet de sole à la Dieppoise
2 – Tarte aux pommes sur compote

PROGRESSION

8 h ou 14 h	
15	
30	
45	
9 h ou 15 h	
15	
30	
45	
10 h ou 16 h	
15	
30	
45	
11 h ou 17 h	
15	
30	
45	
12 h ou 18 h	
15	
30	
45	

Service : Prévoir de lustrer les plats

Observations : La plonge sera faite au fur et à mesure de la production

SUJET NATIONAL	SESSION 2010	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page : 4/13

1/ Le statut de l'entreprise

Vous analysez la carte de visite du restaurant.



Hôtel-Restaurant « **LES TROIS CHATEAUX** »

27 avenue de la Grande Armée
14000 CAEN
02 31 31 31 31

Le spécialiste de vos séminaires

SARL au capital social de 30 000,00 €

 1.1 Préciser la raison sociale de l'établissement.

.....

 1.2 Indiquer le siège social de cet établissement.

.....

 1.3 Relever le statut juridique du restaurant.

.....

 1.4 Parmi les caractéristiques suivantes, cocher les deux qui correspondent à la forme juridique du restaurant « Les 3 châteaux ».

- 1 associé unique
- Capital minimum de 37 000,00 €
- De 2 à 100 associés
- Responsabilité illimitée
- Pas de capital minimum
- Au moins 7 associés et pas de maximum

SUJET NATIONAL	SESSION 2010	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page : 5/13

2/ Le service du petit déjeuner

Les clients du séminaire doivent partir tôt et prennent un petit-déjeuner très rapide composé de : Pain / beurre / confiture / café.

 2.1 Relier à l'aide de flèches chaque aliment au groupe auquel il appartient.

pain	boissons
beurre	féculents
confiture	matières grasses
café	produits sucrés

Ce petit-déjeuner n'est pas complet, certains composants sont négligés.

 2.2 Compléter le tableau suivant en indiquant les groupes d'aliments manquants ainsi qu'un nutriment caractéristique de chaque groupe :

Groupes d'aliments manquants	Nutriment caractéristique
.....
.....

 2.3 Indiquer deux conséquences possibles de l'absence d'un petit-déjeuner.

-
-

3/ Le matériel de cuisson

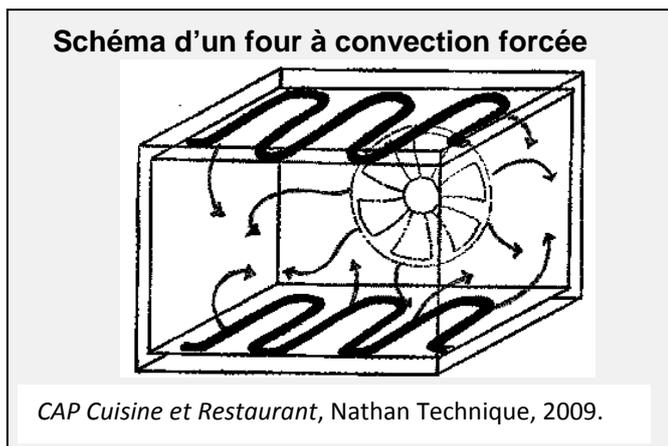
Le pain est livré surgelé, il doit être cuit tous les matins pour être servi chaud et croustillant. La cuisine est donc équipée dans un four polycuiseur (mixte).

 3.1 Citer deux avantages liés à l'utilisation d'un tel matériel en cuisine.

-
-

SUJET NATIONAL	SESSION 2010	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page : 6/13

Par contre, lors de la mise en place, les tartes aux pommes sont cuites dans un four à convection forcée. Vous analysez le schéma de ce matériel.



✎ 3.2 Compléter la définition du four avec les mots indiqués.

Résistances/Joule/Turbine/Convection

Le four est une enceinte hermétique chauffée à l'aide de l'électricité par effet Des sont situées au niveau de la voûte et de la sole, et chauffent les aliments par L'enceinte est munie d'une qui permet de répartir l'air chaud.

✎ 3.3 Citer un avantage et un inconvénient de ce type de four.

- Un avantage :
- Un inconvénient :

Vous vérifiez la prise sur laquelle est branché le four. Il s'agit d'une prise terre. Vous constatez qu'elle est mal fixée au mur.

✎ 3.4 Indiquer le rôle d'une prise avec mise à la terre.

.....

Vous essayez de la refixer et vous sentez des picotements au niveau des doigts en la touchant.

✎ 3.5 Quelle est l'origine de ces picotements ? Nommer ce phénomène.

.....

✎ 3.6 Citer l'attitude idéale à adopter face à du matériel électrique détérioré.

.....

SUJET NATIONAL	SESSION 2010	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4
		Page : 7/13

4/ Réception des marchandises

Vous êtes chargé(e) de réceptionner les marchandises. Vous stockez les poissons dans un timbre traditionnel.

✎ 4.1 Compléter le schéma ci-dessous :

The diagram shows a fish inside a rectangular stamp. The stamp has a thick border and a dashed line at the bottom. There are four empty boxes with lines pointing to different parts of the stamp: one on the left side, one at the top, one at the bottom, and one on the right side.

Vous vérifiez l'étiquetage de la carcasse de veau. La carcasse de veau utilisée est classée **1 U 2**

✎ 4.2 Indiquer la signification de ce sigle dans le tableau ci-dessous.

1	
U	
2	

Vous analysez l'emballage et l'étiquetage des fruits et légumes. Le chef vous demande notamment de vérifier les légumes qui seront utilisés pour la réalisation de la bouquetière.

✎ 4.3. Répondre aux questions suivantes.

Donner 3 indications figurant obligatoirement sur l'emballage des légumes.	- - -
Indiquer quelle est la catégorie d'un légume dont l'emballage est porteur d'une étiquette de couleur ROUGE.	-

Pour la tarte on utilisera des pommes Golden.

✎ 4.4 Citer deux autres variétés de pommes :

-
-

SUJET NATIONAL	SESSION 2010	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page : 8/13

5/ La consommation d'eau

Lors d'une pause, vous lisez un article du journal local « Ouest France » concernant un problème d'eau potable.

Caen : habitants privés d'eau potable

« La DDASS nous a communiqué les résultats des analyses mensuelles ce vendredi matin », exposait hier le directeur du syndicat des eaux de Caen. « Quand nous avons vu que l'eau courante était contaminée, nous avons averti la mairie ».

Les habitants ont été informés hier par communiqué déposé dans les boîtes aux lettres : « par mesure de précaution, il vous est demandé de ne pas consommer d'eau du réseau, ni pour la boisson, ni pour le lavage des légumes consommés crus, ni pour le brossage des dents, et de privilégier l'eau embouteillée ou préalablement bouillie pendant une minute d'ébullition ».

La provenance du germe a été recherchée hier. Pour éliminer « Escherichia coli », cette bactérie présente dans les intestins des mammifères et commun chez l'être humain, le distributeur d'eau a déjà commencé à ajouter du chlore, et pourra être amené à faire une « chloration choc ». Cette intervention peut entraîner un dégagement d'odeur de chlore « et un risque d'irritation pour les peaux sensibles lors de la douche ».

En attendant les instructions de la préfecture pour éventuellement distribuer de l'eau en bouteille en début de semaine prochaine, l'eau du robinet doit être considérée comme impropre à la consommation « au moins jusqu'à mardi ».

Extrait du journal Ouest France

-  5.1 Indiquer le groupe et l'origine des micro-organismes auxquels appartient « Escherichia coli ».
- Groupe :
 - Origine :

Le chef vous demande de laver les carottes et les navets destinés à la bouquetière de légumes.

-  5.2 Indiquer s'il vous est possible d'utiliser l'eau du robinet et justifiez votre réponse.
- OUI
 NON
- Justification de la réponse.
-
.....

-  5.3 Indiquer une conséquence possible de l'ingestion éventuelle « d'Escherichia coli » par les clients de l'hôtel-restaurant « LES TROIS CHÂTEAUX ».
-
.....

-  5.4 Relever dans le texte le traitement appliqué par le distributeur d'eau pour éliminer ce micro-organisme pathogène.
-

SUJET NATIONAL	SESSION 2010	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page : 9/13

6/ Gestion des stocks

La fiche de stock de l'article «Beurre doux, plaquette de 500 grammes», référence 5147-B n'a pas été mise à jour ces derniers temps.

 6.1 Compléter la fiche de stock.

FICHE DE STOCK DES PLAQUETTES DE BEURRE – REFERENCE 5147-B METHODE DU PREMIER ENTRÉ / PREMIER SORTI (PEPS)

Date	Document	Entrées			Sorties			Stock		
		Qté	Coût unitaire	Montant	Qté	Coût unitaire	Montant	Qté	Coût unitaire	Montant
01/05	En stock							15	1,02	15,30
07/05	Bon d'Entrée N°61	25	1,14	28,50				15 25	1,02 1,14	15,30 28,50
13/05	Bon de Sortie N°42				22 15 7	1,02 1,14	15,30 7,98	18	1,14	20,52
18/05	Bon de Sortie N°64				8
23/05	Bon de Sortie N°85				5
25/05	Bon d'Entrée N°34	30	1,11
27/05	Bon de Sortie N°41							25		

7/ Test de connaissances

Les différents chefs de parties souhaitent vérifier vos connaissances.

Le chef saucier vous interroge sur les utilisations des différents morceaux du veau.

 7.1 Attribuer à chaque préparation culinaire citée, le morceau à utiliser.

Noix – Epaule – Collier – Longe – Quasi – Filet

PRÉPARATIONS CULINAIRES	MORCEAUX UTILISÉS
Escalope viennoise
Blanquette de veau à l'ancienne
Piccatas de veau
Rôti de veau Comtois

SUJET NATIONAL	SESSION 2010	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4 Page : 10/13

Le chef pâtissier vous interroge sur les pâtes de base.

 7.2 Indiquer pour chaque préparation, la pâte de base.

Préparations culinaires	Pâte de base
Moka
Religieuse
Allumettes aux fromages
Paris Brest
Pannequets
Beignets de pommes

Le second vous interroge sur l'utilisation des épices.

 7.3. Relier par des flèches les épices entrant dans la composition des préparations citées.

- | | |
|-------------|----------------------------|
| Safran ◊ | ◊ Goulash à la hongroise |
| Cannelle ◊ | ◊ Tarte aux pommes |
| Paprika ◊ | ◊ Champignons à la grecque |
| Coriandre ◊ | ◊ Soupe de poissons |

Le chef vous demande de l'aider à répartir la préparation des plats du menu entre les différents chefs de partie de la brigade.

 7.4. Indiquer le chef de partie responsable de chaque plat.

PLAT	CHEF DE PARTIE
Filet de sole à la Dieppoise
Médaille de veau Normande
Bouquetière de légumes
Tarte aux pommes sur compote

SUJET NATIONAL	SESSION 2010	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4 Page : 11/13

8/ Heures supplémentaires

Vous souhaitez connaître votre situation en matière d'heures supplémentaires pour le mois de mai 2010.

Vous consultez un extrait de la convention collective applicable à votre entreprise.

TITRE II	
DUREE ET AMÉNAGEMENT DU TEMPS DE TRAVAIL	
ARTICLE 3 : Durée du travail	
En vertu des dispositions de l'article L 212-5 du code du Travail, la durée hebdomadaire de travail est fixée à 39 heures pour toutes les entreprises. Toutefois, les entreprises peuvent retenir une durée inférieure.	
Les entreprises qui à la date du présent accord appliquent une durée collective du travail inférieure à 39 heures restent soumises à cette durée.	
ARTICLE 4 : Taux de majoration des heures effectuées au-delà de 35 heures	
Les heures effectuées entre la 36 ^{ème} et la 39 ^{ème} heure sont majorées de 10 %,	
Les heures effectuées entre la 40 ^{ème} et la 43 ^{ème} heure sont majorées de 20 %,	
Les heures effectuées à partir de la 44 ^{ème} heure sont majorées de 50 %.	
ARTICLE 5 : Heures supplémentaires	
5.1 : Définition	
Est considérée comme heure supplémentaire toute heure de travail effectif accomplie à la demande de l'employeur ou avec son accord, au-delà de la durée hebdomadaire légale de travail, soit 35 heures, sous réserve de l'application des dispositifs spécifiques relatifs à l'aménagement du temps de travail tels que prévus à l'article 10 du présent avenant (modulation, cycle, etc.).	
Le paiement des heures supplémentaires ainsi que leurs majorations définies ci-dessus peut être remplacé en tout ou partie par un repos compensateur de remplacement de 110 % pour les 4 premières heures, de 120% pour les quatre suivantes et de 150 % pour les autres.	
...	
Extrait de la convention collective des Hôtels, Cafés et Restaurants	

À partir du récapitulatif de vos heures effectives du mois de mai 2010, vous répondez aux questions ci-dessous.

Récapitulatif des heures effectives de Mai 2010

- Du 3 au 9 mai 2010 : 42 heures,
- Du 10 au 16 mai 2010 : 44 heures,
- Du 17 au 23 mai 2010 : 39 heures,
- Du 24 au 30 mai 2010 : 43 heures

 8.1 Rappeler la durée hebdomadaire prévue par la convention collective.

.....

SUJET NATIONAL	SESSION 2010	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page : 12/13

 8.2 Calculer le nombre d'heures supplémentaires pour le mois de mai 2010 ainsi que leur majoration.

Semaine	Heures effectives	Majoration 10 %	Majoration 20 %	Majoration 50 %
Du 3 au 9 mai 2010				
Du 10 au 16 mai 2010				
Du 17 au 23 mai 2010				
Du 24 au 30 mai 2010				
Total				

 8.3 Calculer l'équivalent mensuel d'une durée hebdomadaire de 39 heures.

.....

 8.4 Le salaire horaire brut est de 8,86 €. Déterminer votre salaire brut mensuel pour le mois de mai. Arrondir à deux décimales.

.....

SUJET NATIONAL	SESSION 2010	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page : 13/13