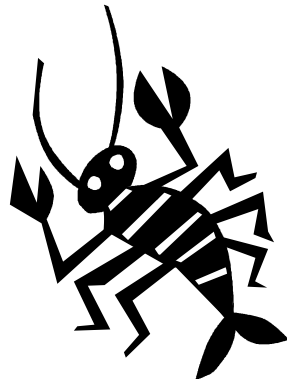


Vous êtes employé(e) comme commis de cuisine à l'hôtel restaurant

« La langoustine amoureuse »

situé à Concarneau en Bretagne.



Cet établissement possède un restaurant d'une capacité de 45 couverts ainsi qu'une terrasse ombragée, à l'abri du vent, avec vue sur la mer.

Le chef de cuisine, Laurent, 35 ans, vous demande de l'aider à préparer un repas pour un séminaire de 45 personnes.



1^{ère} partie : Approvisionnement et organisation de la production culinaire

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

- Sole Colbert (document n°1)
- Tarte feuilletée aux fruits (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 1/12

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
Sole Colbert			Poissonnier	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUE DE RÉALISATION	
Éléments de base - Soles portions (8 de 0.250 kg)	kg	2,000	1 Mettre en place le poste de travail. 2 Habiller et désarêter les soles. 3 Préparer l'anglaise :	
Anglaise				
Farine	kg	0,160	-	
Œufs entiers	pièce	3	-	
Huile	l	0,04	-	
Sel et poivre	kg	PM	-	
Mie de pain	kg	0,400	-	
Huile pour friture	l	PM	4 Paner les soles.	
Beurre maître d'hôtel			5 Préparer les éléments de décor et confectionner le Beurre Maître d'Hôtel.	
-	kg	0,160	6 Marquer les soles en cuisson.	
-	kg	0,050	7 Dresser les soles.	
-	kg	0,040		
-	kg	PM		
Finition				
Citron	kg	0,400		
Persil	kg	0,080		
Assaisonnement				
Sel fin	kg	PM		
Poivre du moulin	kg	PM		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE		
- plaques à débarrasser. - petites calottes. - 1 araignée. - 1 paire de ciseaux à poisson. - 1 grande plaque à débarrasser.		- Grands plats longs ou torpilleurs - -		

SUJET NATIONAL	Session 2010		SUJET
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 2/12

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts		
Tarte feuilletée aux fruits			Pâtissier	8		
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉS	TECHNIQUES DE RÉALISATION			
Pâte feuilletée Farine Sel fin Eau Margarine à feuilletage Farine pour tourer	kg kg l kg kg	0,250 0,005 0,125 0,125	1 Mettre en place le poste de travail. 2 Réaliser la pâte feuilletée. 3 Réaliser le sirop pour pocher les fruits. 4 Tourer le feuilletage. 5 Préparer les fruits. 6 Donner le 3^{ème} et le 4^{ème} tour. 7 Réaliser la crème pâtissière : - - - - - - - - - - - 8 Donner les deux derniers tours. 9 Détailler les bandes de feuilletage. 10 Marquer les bandes en cuisson. 11 Monter les tartes feuilletées aux fruits. 12 Terminer les tartes feuilletées aux fruits. 13 Dresser les tartes feuilletées aux fruits.			
Dorure Œuf	kg	0,055				
Crème pâtissière Lait Œufs (jaunes) Sucre semoule Farine type 55 Poudre à flan ou à crème Vanille Kirsch Beurre pour tamponner	l pièce kg kg kg gousse l kg	0,50 4 0,020 0,040 ¹ / ₂ 0,02 0,010				
Garniture Fraises (petites) ou Abricots au sirop (32 oreillons) Poires (4 pièces) Citron (1 pièce)	kg bte 4/4 kg kg	0,800 1 0,700 0,100				
Sirop Eau Sucre semoule Citron (1/2 pièce) Vanille	l kg kg gousse	0,80 0,600 0,050 ¹ / ₂				
Finition Nappage blond ou rouge (selon le fruit)	kg	0,140				
MATÉRIEL DE PRÉPARATION					MATÉRIEL DE DRESSAGE	
1 plaque à pâtisserie, 1 russe, 3 plaques à débarrasser, 1 corne					1 plat ovale + papier dentelle	

SUJET NATIONAL	Session 2010		SUJET
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 3/12

FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

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

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS

- 1 – Sole Colbert
2 – Tarte feuilletée aux fruits

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	
Service	
Observations :	

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 4/12

2.1 Les poissons

2.1.1. Votre chef vous demande de vérifier la livraison des soles.

✎ Indiquer les critères de fraîcheur de ces soles.

- ☐ Au niveau des écailles :
- ☐ Des branchies :
- ☐ De l'orifice anal :
- ☐ Du corps :

2.1.2. Vous aidez à la réception des caisses de soles, de mollusques et de crustacés. Vous soulevez et portez donc des charges lourdes.

✎ Citer 4 attitudes à respecter pour protéger le dos.

→

→



→

→

2.1.3. La charge maximale à porter est limitée par le code du travail.

EXTRAIT DU CODE DU TRAVAIL

CATÉGORIE DE PERSONNE	<u>CHARGE MAXIMALE</u>
Homme	55 kg
Femme	25 kg
Garçon de 16 ou 17 ans	20 kg
Garçon de 14 ou 15 ans	15 kg
Fille de 16 ou 17 ans	10 kg
Fille de 14 ou 15 ans	8 kg

✎ En vous aidant de l'extrait du code de travail, indiquer la charge limite pour Laurent, le chef de cuisine.

→

✎ Proposer une solution pour déplacer une charge trop lourde sans vous blesser.

→

.....

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4
		page 5/12

2.1.4. Les soles sont classées en tant que poisson plat d'eau de mer à 4 filets.

 Citer trois autres poissons plats d'eau de mer à 4 filets.

→

→

→

2.1.5. Vous allez procéder à la cuisson des soles.



 Indiquer le mode de cuisson de la sole Colbert.

→

2.2. Les crustacés et mollusques

2.2.1. Les mollusques peuvent se classer selon le nombre de coquilles.

 Compléter le tableau suivant en indiquant le mollusque correspondant (bigorneau, bulot, huître, moule, praire et Saint-Jacques) et en précisant s'il a une ou plusieurs coquilles.

Mollusques		1 coquille	2 coquilles
	→	☐	☐
	→	☐	☐
	→	☐	☐
	→	☐	☐
	→	☐	☐
	→	☐	☐

SUJET NATIONAL	Session 2010		SUJET
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 6/12

2.2.2. « Les huîtres se conservent hors de leur bourriche dans un endroit frais et aéré à l'économat. »

 Indiquer si cette affirmation est exacte en cochant la bonne réponse.

- ☐ Oui
☐ Non



2.3. Les beurres composés à cru

2.3.1. Le beurre d'accompagnement des soles Colbert est un beurre « maître d'hôtel »

 Remplir le tableau suivant :

Nom du beurre composé à cru	Composition du beurre
Beurre d'escargots	→
→	Beurre pommade + filets d'anchois mixés

2.3.2. Le persil haché rentre dans la composition du beurre maître d'hôtel. Il est considéré comme l'une des principales herbes aromatiques.

 Citer 4 autres herbes aromatiques.



→

→

→

→

2.4. Les crèmes en pâtisserie

Le chef vous met en garde sur les règles d'hygiène indispensables lors de l'élaboration des crèmes.

2.4.1 Les crèmes sont des préparations particulièrement fragiles.

 Vérifier les affirmations suivantes.

- Les refroidir en les versant sur le marbre ou le tour réfrigéré ☐ Vrai ☐ Faux
- Souffler dans les poches à décor pour chasser l'air ☐ Vrai ☐ Faux
- Faire bouillir la crème pâtissière. ☐ Vrai ☐ Faux
- Refroidir le plus rapidement possible et la réserver en enceinte réfrigérée ☐ Vrai ☐ Faux

SUJET NATIONAL	Session 2010		SUJET
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 7/12

2.4.2. La tarte feuilletée aux fruits est constituée de crème pâtissière dans laquelle des œufs ont été incorporés. La coquille des œufs peut être souillée et porteuse de bactéries pathogènes

✎ Définir « pathogène » :
→

✎ Nommer la bactérie souvent présente à la surface des œufs souillés :
→

✎ Citer une précaution à prendre pour éviter l'introduction de cette bactérie dans la crème pâtissière.
→
.....
.....

2.4.3 La crème pâtissière est élaborée à l'avance.

✎ Nommer les équipements de refroidissement rapide et de stockage de la préparation.

Rôle	Équipements	Température
Refroidissement rapide	→	→ de à en moins de deux heures.
Stockage	→	→ entre et

✎ Indiquer l'action du froid positif sur les microbes.
→
.....

2.4.4. Avant de stocker les boîtes d'abricots au sirop, vous vérifiez les dates de péremption, vous lisez « à consommer de préférence avant fin 11-2010 ».

✎ Préciser comment s'appelle ce type de date.
→

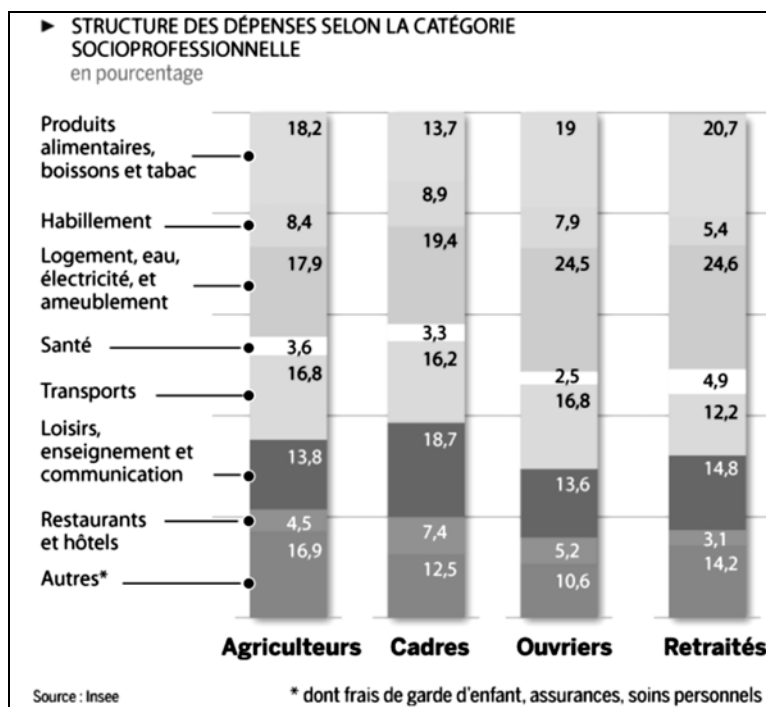
✎ Indiquer si le produit peut encore être consommé après la date.
→

✎ Justifier la réponse.
→

SUJET NATIONAL	Session 2010		SUJET
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 8/12

2.5. Le budget des ménages

Lors de la pause, vous consultez une revue et vous observez un graphique publié par l'INSEE sur la nature des dépenses des ménages..



2.5.1 Vous analysez la répartition des dépenses.

✍ a) Pour les ouvriers, quelle est la dépense la plus importante ?

→

✍ b) Quelle catégorie socioprofessionnelle consacre le plus gros pourcentage de ses dépenses au poste « Restaurants –hôtels » ?

→

✍ c) Quel poste de dépense est le plus faible pour l'ensemble des ménages ?

→

2.5.2. Vous échangez avec le chef sur le graphique que vous venez de consulter. Il vous pose quelques questions.

✍ Définir la notion économique de ménage.

→

✍ Citer deux exemples de revenus pour un ménage.

→

→

SUJET NATIONAL	Session 2010		SUJET
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 9/12

2.6. Utilisation des pâtes en pâtisserie

2.6.1. Avant de préparer la pâte feuilletée pour la tarte, le chef vous pose quelques questions.

 Placer les plats suivants en face des différentes pâtes proposées :

Talmouses - pommes dauphines - friands – fritots- beignets- quiches- jalousies- tartes aux pommes

Pâte brisée, pâte à foncer	
Pâte feuilletée	
Pâte à choux	
Pâte à frire	

2.7. L'équilibre du menu

2.7.1. Le chef vous demande de vérifier la composition du menu.

 a) Pour cela, cocher dans le tableau ci-dessous, les cases correspondant aux groupes d'aliments auxquels appartiennent les plats proposés.

Aliments du menu	Groupes d'aliments						
	Viande Poisson Oeuf	Lait et produits laitiers	Corps gras	Aliments féculents	Produits sucrés	Fruits et légumes	
						crus	cuits
Plateau de l'océan							
Sole Colbert							
Pommes vapeur							
Chèvre des Monts d'Arrée							
Tarte feuilletée aux fruits							

 b) Préciser si le menu est équilibré : ☐ Oui ☐ Non

Justifier la réponse.

→

 c) Indiquer un groupe d'aliment manquant.

→

SUJET NATIONAL	Session 2010	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4 page 10/12

2.7.2. Le chef vous interroge sur le rôle des constituants alimentaires.

 Relier par une flèche chaque constituant alimentaire à son rôle.

Glucides	Construction de l'organisme
Lipides	Énergie pour le travail des muscles
Protides	Énergie pour la température du corps

2.8. Le plat témoin

2.8.1. La loi impose aux professionnels de la restauration de conserver des plats témoins.

 a) Définir un plat témoin.

→

.....

.....

 b) Justifier l'utilité d'un plat témoin.

→

.....

.....

.....

2.9. Nettoyage et rangement

2.9.1. Pendant le nettoyage, vous êtes amené à utiliser un produit dont l'étiquette porte ce pictogramme.



 Donner la signification du pictogramme.

→

 Citer une précaution à prendre avec un tel produit :

→

.....

SUJET NATIONAL	Session 2010		SUJET
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 11/12

2.9.2. Vous vous apprêtez à faire la plonge ; la photo ci-dessous vous montre l'état du bac.



✍ Repérer l'erreur commise.

→

✍ Citer le risque encouru.

→

✍ Indiquer un moyen d'éviter ce risque.

→
.....
.....

2.10. Les congés payés.

À l'approche des vacances, vous vous interrogez sur vos droits à congés payés. Vous avez été embauché(e) le 01/09/2009.

Vous consultez un extrait de la convention collective des CHR.

ARTICLE 23 - CONGÉS PAYÉS

Tout salarié employé qui justifie d'un temps de travail chez le même employeur équivalent à un mois de travail effectif a droit à 2,5 jours ouvrables de congés payés par mois de travail.

Quelle que soit la durée du repos hebdomadaire, il est compté pour le calcul du congé 6 jours ouvrables par semaine.

Dans le calcul des droits, sont assimilés à période de travail le congé payé, les repos compensateurs prévus par l'article L 212-5-1 du Code du Travail, la période d'arrêt pour accident du travail ou maladie professionnelle dans la limite d'une durée ininterrompue d'un an, les congés de formation, le congé de maternité, les congés pour événements familiaux, les congés de formation économique, sociale et syndicale, à l'exclusion des congés de maladie et des autres jours de congés non payés. Sont également considérées comme périodes de travail effectif pour la détermination de la durée du congé, les périodes pendant lesquelles un salarié ou un apprenti se trouve maintenu ou rappelé au service national à un titre quelconque.

La période de référence pour le calcul de ce congé court du 1er juin au 31 mai de l'année suivante quelle que soit la date d'embauche ou des dernières vacances.

Source : Convention Collective Nationale 30 avril 1997

✍ Indiquer le nombre de jours ouvrables de congés payés par mois de travail effectif.

→

✍ Rappeler la période de calcul des congés payés.

→

✍ Calculer le nombre de jours de congés payés auquel vous pourrez prétendre au terme de la période de référence.

→
.....

✍ Vous décidez de prendre deux semaines de congés payés en juillet. Indiquer le nombre de jours de congés restant.

→
.....

SUJET NATIONAL	Session 2010		SUJET
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	page 12/12