

Vous êtes employé comme commis au restaurant « L'oie qui fume »
situé 25, route de Toulouse à Cahors.



Cet établissement possède une salle de restaurant d'une capacité de 40 couverts, une terrasse ombragée servant aussi bien pour les clients de passage que pour les clients du bar.

Le chef de cuisine vous demande de l'aider pour réaliser un repas de 40 couverts destiné à un car de touristes de passage dans la région.

Le menu est 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 :

- **Jalousie au Roquefort** (document n° 1)
- **Entrecôte grillée sauce Choron, pommes Sarladaises** (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 2008	SUJET	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef. : 4	Page 1/12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
<i>Jalousie au Roquefort</i>			Garde manger	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
ÉLÉMENTS DE BASE			Base : <ul style="list-style-type: none"> Réaliser une pâte feuilletée à 6 tours Appareil Roquefort <ul style="list-style-type: none"> Montage : <ul style="list-style-type: none"> Partager le pâton en 2. Abaisser chaque pâton en un rectangle de 60 cm x 15 cm et d'une épaisseur de 3 mm. Mouiller le tour d'une abaisse, déposer l'appareil roquefort au centre sur toute la longueur mais en laissant 3 cm tout autour. Recouvrir de la deuxième abaisse sur laquelle on aura fait des entailles parallèles de 6 cm de long. Coller les deux abaisses sur le pourtour, chiqueter, dorer, cuire au four. Dressage : <ul style="list-style-type: none"> Sur plat long chaud recouvert de papier gaufré, déposer la Jalousie, décorer avec des bouquets de persil. La découpe se fera en salle pour 8 personnes, puis dresser sur assiette chaude. 	
Farine	Kg	0,400		
Margarine feuilletage	Kg			
Sel fin	PM	PM		
Beurre	Kg	0,060		
Farine	Kg			
Lait	L	0,40		
Gruyère râpé	Kg	0,050		
Noix de muscade	PM	PM		
Œufs (jaunes)	Pièce	2		
Poivre du moulin	PM	PM		
	Kg	0,200		
Sel fin	PM	PM		
	botte	1/4		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
-			-	
-			-	
-			-	
- Fouet.				
- Russe.				
- Rouleau à pâtisserie.				

SUJET NATIONAL

Session 2008

SUJET

C.A.P CUISINE

Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H00

Coef. : 4

Page 2/12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
Entrecôte grillée sauce Choron, pommes Sarladaises			Grillardin	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
ÉLÉMENTS DE BASE			Base : <ul style="list-style-type: none"> • Parer, dégraisser et détailler le contre filet en entrecôtes. • Les réserver au frais. • Préparer les bouquets de cresson. Sauce Choron : <ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • • Pommes Sarladaises : <ul style="list-style-type: none"> • Éplucher, laver et tailler les pommes de terre à 3 mm d'épaisseur. • Les faire sauter à la graisse d'oie (finir au four si nécessaire) puis incorporer l'ail et le persil haché. Finition : <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place le poste de la grillade, puis griller les entrecôtes suivant les points de cuisson demandés. • Lustrer au beurre les entrecôtes, garnir avec le bouquet de cresson. 	
Boucherie Contre-filet Graisse d'oie	Kg Kg	1,2 0,100		
Crémerie Beurre	Kg Pièce	0,300 4		
Légumerie Cerfeuil Cresson	Botte Botte Kg Botte	1/4 1/2 0,04 1/2		
Persil Tomates Pommes de terre bintje Ail	Botte Kg Kg Kg	1 0,250 2,2 0,06		
Économat Huile d'arachide Poivre en grain noir Vinaigre d'alcool	L Kg L	0,10 0,010		
Assaisonnement Sel Poivre	PM PM	PM PM		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
- Chinois, fouet. - - - - - -			- Plats longs - Légumiers - Doublures avec dentelles	

SUJET NATIONAL

Session 2008

SUJET

C.A.P CUISINE

Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H00

Coef. : 4

Page 3/12

FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

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

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS

1 – *Jalousie au Roquefort*

2 – *Entrecôte grillée sauce Choron, pommes Sarladaises.*

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 2008

SUJET

C.A.P CUISINE

Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H00


Coef. : 4

Page 4/12

1 – Réception des marchandises

Vous venez de recevoir les marchandises pour réaliser le repas ; le chef vous demande de ranger les produits suivants.


2.1 - Indiquer les températures de stockage.

 Produits	Température de stockage
• Les framboises surgelées	
• Le contre filet	
• Les œufs, le beurre, le lait, le roquefort, le gruyère râpé	
• La menthe, l'estragon, les tomates	
• Les pommes de terre	

2 -Hygiène

Avant de commencer à cuisiner, vous devez respecter certaines règles d'hygiène.

2.2 - Justifier les règles d'hygiène ci-dessous.

 Règles d'hygiène	Justification
Porter une tenue professionnelle	
Se laver correctement les mains	

SUJET NATIONAL	Session 2008	SUJET
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef. : 4
		Page 5/12

3 – Préparation de la « jalousie au roquefort »

Vous préparez la sauce Mornay.



2.3.1 - Citer le mode de liaison utilisé pour la sauce béchamel, avant de réaliser la Sauce Mornay :

La sauce Mornay, riche en lait, contient du calcium.



2.3.2 - Préciser son rôle principal dans l'organisme :

Le pâtissier n'a pas eu le temps de préparer, comme prévu, la pâte feuilletée ; aussi décidez-vous d'utiliser un P.A.I.



2.3.3 - Que signifie le sigle P.A.I. ?



2.3.4 - Préciser deux avantages et deux inconvénients liés à l'utilisation d'un P.A.I. :

Avantages	Inconvénients
➤	➤
➤	➤

4 – Préparation des entrecôtes



2.4.1- Citer la progression à respecter pour réussir de bonnes grillades :

-
-
-
-
-

SUJET NATIONAL	Session 2008	SUJET	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef. : 4	Page 6/12

Afin d'aromatiser vos grillades, vous réalisez une marinade instantanée.

✍ 2.4.2 - Préciser les principaux éléments qui entrent dans la préparation de cette marinade (4 réponses sont demandées) :

-
-
-
-

Vous observez l'étiquette de la viande utilisée pour les entrecôtes grillées :

VIANDE BOVINE - CONTRE FILET			
ORIGINE : France			
N° agrément de l'abattoir : 00 00000			
LIEU DE DÉCOUPE : France 00 00000			
Emballé le : 01.06.2008		À conso. jusqu'au : 05.06.2008	
PRIX AU KG 17.60€	POIDS NET 5.600 Kg	PRIX À PAYER 98.56	À conserver entre 0° et 3°C
CATÉGORIE : Bœuf		France 44.037.002 CEE	
TYPE : Viande			
LOT : 012500			
Né en France - Élevé en France - Abattu en France			
Boucherie du Quercy - Route de Toulouse - 46000 CAHORS			

✍ 2.4.3 – Répondre aux questions suivantes :

a) Quelle est l'origine de cette viande ?	
b) Quelle est la signification du sigle DLC ?	
c) Relever la DLC de ce produit.	

✍ 2.4.4 - Dans le cadre de la traçabilité du produit, préciser ce que vous devez faire de cette étiquette après déconditionnement :

SUJET NATIONAL	Session 2008	SUJET	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef. : 4	Page 7/12

5 – Préparation de la sauce Choron

La Choron est une sauce Béarnaise dans laquelle de la tomate concassée a été ajoutée. Elle va accompagner l'entrecôte grillée.



2.5.1 - Donner deux autres ingrédients qui composent cette sauce :



2.5.2 - Préciser la catégorie de sauces à laquelle appartient la sauce Choron :

6 – Conservation des œufs

Les œufs peuvent être dangereux s'ils sont contaminés par certains microbes. Vous consultez le texte ci-dessous pour vous informer.

Les intoxications alimentaires dues à certaines bactéries perturbent le fonctionnement des intestins. Ces bactéries **pathogènes** peuvent se trouver sur les coquilles d'œufs.

Les préparations à base d'œufs, réalisées sans un respect strict des règles d'hygiène, peuvent être rapidement dangereuses.



2.6.1 - Donner le nom de la bactérie pouvant contaminer les œufs :



2.6.2 - Donner la signification du mot souligné :



2.6.3 - Citer une précaution à prendre avec les œufs pour éviter ce problème :

SUJET NATIONAL	Session 2008	SUJET	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef. : 4	Page 8/12

7 – Nettoyage

Vous procédez au nettoyage et au rangement.

Dans la ville où vous travaillez, l'eau est dure.



2.7.1 - Citer trois inconvénients d'une telle eau :

-
-
-

Après le service, vous utilisez le produit suivant pour assurer l'entretien des plans de travail.



DRONET

Nature : détergent désinfectant bactéricide et fongicide

Parfum : citron.

Emploi :

- concentration : 1 bouchon pour 8 litres d'eau à 40°C.
- appliquer, brosser, laisser agir 5 minutes.
- rincer à l'eau potable.

Législation

Produit conforme à la loi relative au nettoyage du matériel pouvant être au contact des denrées alimentaires.



Porter des gants
appropriés



2.7.2 - Préciser si ce produit est adapté, justifier votre réponse :



2.7.3 - Préciser le rôle d'un désinfectant :

SUJET NATIONAL	Session 2008	SUJET	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef. : 4	Page 9/12



2.7.4 - Citer les types de micro-organismes sur lesquels agit ce produit :

-
-

Pour qu'un tel produit soit efficace, il faut respecter le TACT. (Cercle de Sinner).



2.7.5. - Dans le tableau ci-dessous, noter la signification de chaque lettre de ce sigle et les consignes correspondantes pour PRONET.

SIGLE	SIGNIFICATION	CONSIGNES POUR PRONET
T		
A		
C		
T		



2.7.6 - Justifier l'intérêt du rinçage (2 réponses attendues) :

-
-



2.7.7 - Un pictogramme est présent sur l'étiquette. Donner sa signification :

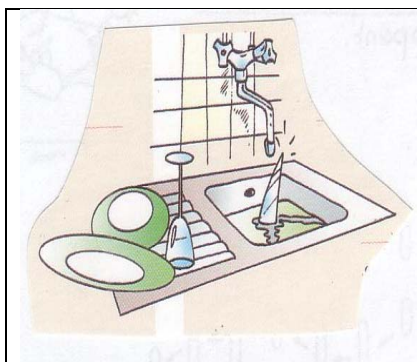


2.7.8 - Citer une précaution à prendre lors de l'utilisation d'un tel produit :

SUJET NATIONAL	Session 2008	SUJET
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef. : 4
		Page 10/12

C'est la fin du nettoyage, il ne vous reste plus qu'à finir la plonge et à sortir les poubelles.

2.7.9 - Vous devez observer le poste de travail (voir image ci-dessous) et répondre aux questions.



a) Relever le danger visible sur cette image :

b) Préciser le risque encouru :

c) Proposer une mesure corrective :



2.7.10 - Citer 2 normes à respecter pour un usage sain du local poubelles :

-
-



2.7.11 - Indiquer trois mesures à prendre dans le cadre de l'activité professionnelle permettant de lutter contre la pollution de l'environnement :

-
-
-

SUJET NATIONAL	Session 2008	SUJET	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef. : 4	Page 11/12

8 – LES CUISINIERS CONTEMPORAINS

Le jeune apprenti vous interroge sur les cuisiniers contemporains célèbres.

2.8.1 - Relier par une flèche, à l'aide d'une règle, les définitions, au nom de cuisiniers célèbres.

Cuisinier français né en 1926. Il descend d'une lignée de restaurateur implantée sur les bords de la Saône depuis 1765. Fit son apprentissage chez Fernand Point puis chez Lucas-Carton. Il débuta en 1942 dans un restaurant Lyonnais, puis sauva de la ruine le restaurant familial à Collonges. Surnommé familièrement le « primat des gueules », il se fit l'ambassadeur de la gastronomie française à travers le monde notamment au Japon.

Né en 1933. Meilleur Ouvrier de France en 1958, installé dans les Landes à Eugénie-Les-bains. Auteur du livre « La Grande cuisine minceur », il est le précurseur d'une cuisine différente, nouvelle et légère.

Chef du Louis XV à Monaco, est propriétaire d'un restaurant au Moustiers, dans l'arrière pays Niçois. Il prend la direction des cuisines que dirigeait Joël Robluchon. Avec ce troisième restaurant, c'est le seul cuisinier au monde à posséder au guide Michelin 9 macarons.

Leur restaurant, « Le jardin des sens » situé à Montpellier dans l'Hérault, est devenu une des meilleures tables de France.

Mort au mois de mars 2003 par suicide. Son restaurant s'appelle « La côte d'or » à Saulieu en bourgogne. Il fut le premier cuisinier à capitaliser son restaurant en bourse.

Élu le plus grand cuisinier du 20^{ème} siècle. Il présente une émission télévisée sur France 3 « bon appétit bien sur ».

Propriétaire d'un restaurant à Annecy Le Vieux, il se coiffe d'un grand chapeau de feutre.

Son restaurant situé dans l'Aveyron à Laguiole, est devenu une étape incontournable pour sa cuisine réputée, à base de plantes et d'herbes sauvages qu'il cueille lui même.



**Alain
Ducasse**



**Michel
Bras**



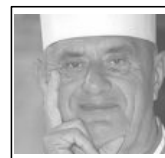
**Les frères
Pourcel**



**Michel
Guérard**



**Bernard
Loiseau**



**Paul
Bocuse**



**Joël
Robuchon**



**Marc
Veyrat**

SUJET NATIONAL	Session 2008		SUJET
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef. : 4	Page 12/12