

REPÈRE POUR LA FORMATION

CAP "CUISINE"

Introduction au repère en date du 22 janvier 2008.....	pages 1 à 2
Référentiel des activités professionnelles.....	pages 3 à 13
La formation.....	pages 14 à 19
Calendrier des évaluations.....	page 20
Les Périodes de Formation en Entreprise.....	pages 21 à 23
L'évaluation.....	pages 24 à 48
Annexe 1 : sujets 0 de l'épreuve EP1.....	pages 49 à 68
Annexe 2 : suggestion pour l'organisation horaire en formation initiale....	page 69
Annexe 3 : réflexion sur les procédés de cuisson et sur le goût.....	Page 70 à 76

Introduction au repère

Vous avez été destinataire du repère pour la formation du CAP cuisine au cours du 3^{ème} trimestre de l'année scolaire 2004/05.

A – Sous la responsabilité de l'Inspection générale, la 17^{ème} CPC a réuni de nombreux professionnels représentant l'ensemble de la profession de la cuisine (restauration commerciale, restauration collective).

Dans le cadre de la mise en conformité des diplômes, il a été décidé de modifier :

- Les techniques de production culinaire
- La réglementation d'examen.

En conséquence, vu l'arrêté du 2 avril 2008 paru au BOEN N° 22 du 29 mai 2008

- La liste des techniques évaluables, placées par niveaux de difficultés A-B-C (pages 24 et 25) du repère de la formation de mai 2005) est modifiée. Certaines techniques ont été supprimées, car peu en phase avec la réalité professionnelle et le niveau attendu des titulaires d'un CAP Cuisine :
 - o 8 en préparations préliminaires,
 - o 3 dans les cuissons,
 - o 2 dans les appareils, fonds, sauce
 - o 2 en Pâtisserie.

Les cases grisées correspondent aux techniques supprimées. Certaines techniques sont simplifiées ; les exigences antérieures ont été barrées et les nouvelles apparaissent en caractères gras.

Seule la réalité professionnelle du travail quotidien du commis de cuisine a guidé le choix du groupe. Le référentiel répond ainsi à la réalité professionnelle des différentes entreprises qui embaucheront les futures titulaires du CAP Cuisine.

- La mise en conformité de la certification vise la conception d'épreuves évaluant des compétences aisément identifiables dans le temps limité de la séance de travaux pratiques.

Trois épreuves évalueront :

- o L'approvisionnement et l'organisation de la production culinaire, les sciences appliquées, la connaissance de l'entreprise et son environnement
- o Les productions culinaires et la distribution de ces produits (présentation et dégustation)
- o La communication et la commercialisation d'une production ayant fait l'objet de l'élaboration d'une fiche technique.

B – Les travaux effectués sur l'initiative de l'Inspection Générale autour d'Hervé This, physico-chimiste à l'INRA, professeur au Collège de France, et de formateurs de cuisine méritent une attention particulière. Seule la compréhension des phénomènes chimiques et des tours de main permettra à la cuisine d'évoluer positivement, en maîtrisant les risques alimentaires tout en garantissant une qualité gustative primordiale. La réflexion menée sur les procédés de cuisson est un bon exemple de ce qui peut être fait pour élargir les pratiques culinaires. Des documents de travail sont proposés en annexe 1.

La mise en conformité des trois épreuves professionnelles est au cœur de la rénovation du CAP. Il s'agit de concevoir des situations professionnelles adaptées à la démarche de certification facilitant ainsi les possibilités de la validation d'acquis de l'expérience.

Le contrôle en cours de formation est la modalité à privilégier. Le CCF ne doit pas être pensé comme une suite d'évaluations ponctuelles démultipliées mais comme une démarche formative. Il ne s'agit pas d'apprécier des compétences terminales par des épreuves finales. Il serait bon qu'en cours de formation, les séances de formation en centre ou en entreprise intègrent des procédures de contrôle qui permettent d'évaluer des acquis et non pas de prélever sur ces mêmes temps de formation des horaires d'épreuves stressant les élèves et reproduisant des examens.

LE DIPLÔME

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ET TABLEAUX DE CROISEMENT

DU

CAP CUISINE

Décret 2002 – 463 du 4 avril 2002 relatif au CAP

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du CAP et définissant les modalités de l'évaluation de l'enseignant général

Arrêté de création du CAP du 6 juillet 2004 paru au BOEN HS N°7
du 7 octobre 2004

**Arrêté de modification du CAP « Cuisine » du 22 avril 2008 paru au BOEN
N°22 du 29 mai 2008**

Applicable à partir de la session 2010

REMARQUES GÉNÉRALES :

Le RAP (profil d'activité visé) et le référentiel de certification (à l'exception de la liste des techniques de production culinaires) sont ceux de l'arrêté de création du 6 juillet 2004.

La liste des techniques de Production Culinaire (groupes A, B et C) a été modifiée par l'arrêté du 22 avril 2008 (voir pages 15/16)

DÉFINITION

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle *CUISINE* est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle : commerciale et collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité **et de rentabilité**, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Il organise son **poste de** travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du C.A.P. CUISINE peut occuper un poste de commis **qui assiste le cuisinier** dans les secteurs :

- de la restauration commerciale,
- de la restauration collective,
- des entreprises connexes à l'industrie hôtelière,

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du C.A.P. CUISINE pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Le titulaire du C.A.P. CUISINE peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

FONCTIONS

L'activité du titulaire du C.A.P. CUISINE s'exercera principalement dans la fonction production culinaire (préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries) et sa distribution.

Il participera également à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et à la gestion de son travail.

Les fonctions décrites sont exercées selon l'organisation des entreprises ou des établissements et au niveau de compétence de ce professionnel.

1) Fonction : approvisionnement et stockage

- 1-1 Prévoir **les** produits nécessaires aux réalisations **conformément aux fiches techniques**.
Réceptionner, **contrôler** et stocker les denrées.

2) Fonction : organisation

- 2-1 Organiser son **poste de** travail en tenant compte des impératifs de production.

3) Fonction : production culinaire :

- 3-1 Réaliser les préparations préliminaires des denrées **brutes et pré-élaborées**.
- 3-2 Réaliser des cuissons **et des remises en température**.
- 3-3 Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base.
- 3-4 Réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, des pâtisseries et des desserts.

4) Fonction : distribution de la production

- 4-1 Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à la distribution.

FONCTION 1 : APPROVISIONNEMENT - STOCKAGE

SOUS FONCTION 1-1 : - Prévoir **les** produits nécessaires aux réalisations **conformément aux fiches techniques**.
- Réceptionner, **contrôler** et stocker les denrées

TÂCHES	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>Tâche 1 : Identifier et utiliser les documents d'approvisionnement (feuilles de commandes...) Tâche 2 : Utiliser les autres documents professionnels Tâche 3 : Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations Tâche 4 : Compléter les documents d'approvisionnement d'après les informations données Tâche 5 : Identifier les produits et les classer par famille Tâche 6 : Réceptionner et vérifier les denrées livrées (valeur quantitative, qualitative et traçabilité), vérifier les règles d'hygiènes (température, DLC...) Tâche 7 : Stocker les denrées dans un lieu approprié selon les règles d'hygiène en vigueur) Tâche 8 : Effectuer un inventaire simple Tâche 9 : Analyser et évaluer son travail avec l'aide de son supérieur hiérarchique.</p>
CONDITIONS D'EXERCICES	<p><u>MOYENS ET RESSOURCES</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Fiches techniques de fabrication- Consignes- Documents d'approvisionnement (bons d'économat, fiche de marché, bons de commande...)- Documents commerciaux- Répertoire culinaire- Documents pédagogiques- Documentation de fournisseurs- Matériels de stockage conformes à la réglementation- Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)- Documents de contrôle (bons de commandes - bons de livraisons - bons internes...)- Documents de gestion (fiches de stock).- Documents de traçabilité.- Produits bruts et semi-élaborés. <p><u>AUTONOMIE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Dans le cadre des instructions et des consignes données- Evolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">- Renseigner selon les besoins les documents d'approvisionnement pour les préparations culinaires- Réaliser des contrôles quantitatifs et qualitatifs et le stockage des produits conformes, aux règles de rentabilité, aux consignes de l'entreprise et de la réglementation en vigueur.

FONCTION 2 : ORGANISATIONSOUS FONCTION 2-1 : - Organiser son **poste de** travail en tenant compte des impératifs de production.

TÂCHES	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>Tâche 1 : <i>Prendre connaissance du</i> plan d'organisation de ses tâches par rapport à sa production Tâche 2 : Ordonnancer son travail et les différentes phases techniques dans le temps Tâche 3 : Déterminer les besoins en matériel Tâche 4 : Organiser et gérer son poste de travail Tâche 5 : S'adapter à une situation non prévue Tâche 6 : <i>Analyser et évaluer son organisation avec l'aide de son supérieur hiérarchique.</i></p>
CONDITIONS D'EXERCICES	<p><u>MOYENS ET RESSOURCES</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Planning de production, de travail- Fiches techniques- Fiches d'organisation- Fiches de poste- Temps imparti- Locaux- Poste de travail- Consignes - modes opératoires- Matériels. <p><u>AUTONOMIE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Dans le cadre des instructions et des consignes données- Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">- <i>Organiser et gérer</i> son travail en respectant une progression logique.

FONCTION 3 : PRODUCTION CULINAIRE

SOUS FONCTION 3-1 : - Réaliser les préparations préliminaires des denrées

TÂCHES	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>Tâche 1 : Effectuer les traitements préliminaires des denrées (légumes - poissons – viandes et des produits de 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème} et 5^{ème} gammes.)</p> <p>Tâche 2 : Tailler, émincer, trancher, désarêter, lever, découper à cru des produits et des denrées en vue de leurs utilisations culinaires.</p> <p>Tâche 3 : Assembler les produits pré-élaborés.</p> <p>Tâche 4 : Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du poste, du matériel, des locaux.</p> <p>Tâche 5 : Analyser et évaluer son organisation avec l'aide de son supérieur hiérarchique.</p>
CONDITIONS D'EXERCICES	<p><u>MOYENS ET RESSOURCES</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Fiches techniques valorisées- Tenue professionnelle- Produits bruts- Produits semi-élaborés- Locaux de production conformes à la réglementation en vigueur- Machines et matériels de préparation et de transformation- Protocole de lavage des végétaux- Produits de décontamination pour aliments (vinaigre...)- Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)- Plans de nettoyage- Produits d'entretien. <p><u>AUTONOMIE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie- Dans le cadre des instructions et des consignes données- Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">- Réaliser des préparations préliminaires conformes aux consignes, aux instructions et aux règles de rentabilité.

FONCTION 3 : PRODUCTION CULINAIRESOUS FONCTION 3-2 : - Réaliser des cuissons *et des remises en température.*

TÂCHES	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>Tâche 1 : Assurer la mise en place de son poste de travail (à la grillade – à la friture)</p> <p>Tâche 2 : Réaliser des techniques de cuisson (potages -œufs - poissons - viandes - légumes) <i>et des remises en température.</i></p> <p>Tâche 3 : Réaliser des préparations froides, chaudes, spécifiques (glacer - clarifier une marmite...)</p> <p>Tâche 4 : Choisir les cuissons relatives aux denrées.</p> <p>Tâche 5 : Vérifier la conformité des cuissons et en rectifier les écarts</p> <p>Tâche 6 : Evaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût...) en fonction des produits utilisés avec l'aide de son supérieur hiérarchique.</p> <p>Tâche 7 : Réaliser <i>et analyser avec l'aide de son supérieur hiérarchique</i> les opérations de nettoyage et de rangement du poste, du matériel et des locaux</p>
CONDITIONS D'EXERCICES	<p><u>MOYENS ET RESSOURCES</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Tenue professionnelle- Produits semi-élaborés- Produits finis- Locaux de production culinaire équipés, conformes à la réglementation en vigueur- Matériels de cuissons- Matériels spécifiques- Fiches techniques de fabrication- Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)- Matériels et produits nécessaires au nettoyage. <p><u>AUTONOMIE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie- Dans le cadre des instructions et des consignes données- Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">- Réaliser des cuissons conformes aux exigences techniques et aux instructions reçues.

FONCTION 3 : PRODUCTION CULINAIRE

SOUS FONCTION 3-3 : - Réaliser des appareils, les fonds et les sauces de base

TÂCHES	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>Tâche 1 : Préparer des appareils et des farces (duxelles, marinades, farces diverses) Tâche 2 : Confectionner les fonds de base (fonds bruns, fonds blancs) Tâche 3 : Réaliser les liaisons (jaune d'œuf, matière grasse, farine...) Tâche 4 : Réaliser les sauces de base et leurs dérivés Tâche 5 : Utiliser des produits semi-élaborés Tâche 6 : Vérifier la conformité des appareils, fonds et sauces et en rectifier les écarts Tâche 7 : Évaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût...) en fonction des produits utilisés avec l'aide de son supérieur hiérarchique.</p>
CONDITIONS D'EXERCICES	<p><u>MOYENS ET RESSOURCES</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Tenue professionnelle- Produits semi-élaborés- Locaux de production culinaire équipés, conformes à la réglementation en vigueur- Matériels- Fiches techniques valorisées- Consignes d'assemblage- Notice d'utilisation des produits- Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)- Matériels et produits nécessaires au nettoyage. <p><u>AUTONOMIE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie- Dans le cadre des instructions et des consignes données- Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">- Réaliser des appareils, des fonds et des sauces conformes aux exigences techniques et aux instructions reçues.

FONCTION 3 : PRODUCTION CULINAIRE

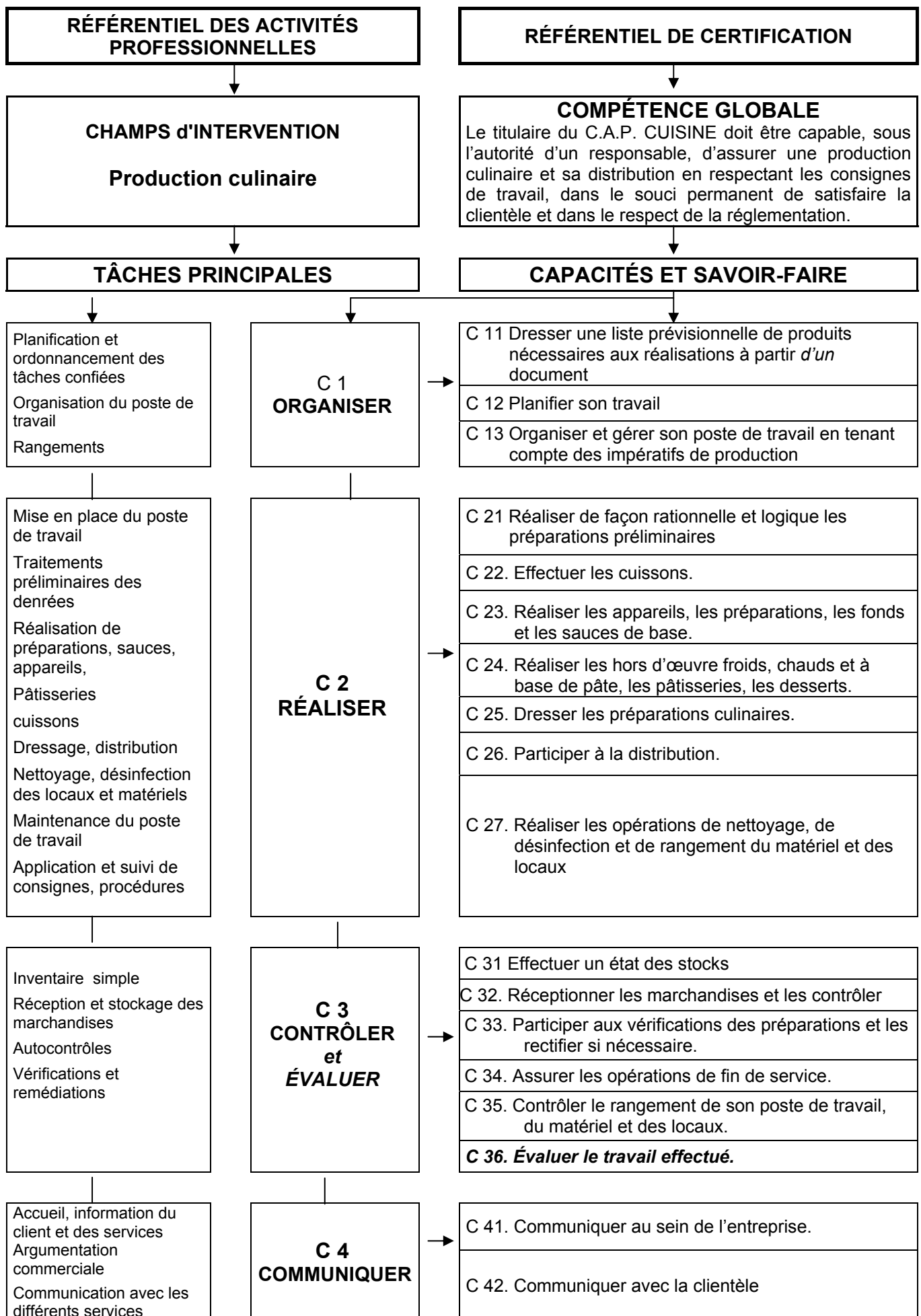
SOUS FONCTION 3-4 : - Réaliser des hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte
- Réaliser des pâtisseries et des desserts

TÂCHES	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>Tâche 1 : Préparer des appareils sucrés et salés Tâche 2 : Réaliser des pâtes de base Tâche 3 : Elaborer des crèmes de base Tâche 4 : Elaborer des mets destinés à être consommés froids ou chauds Tâche 5 : Présenter et décorer les préparations selon les usages professionnels Tâche 6 : Utiliser des produits semi-élaborés Tâche 7 : Assurer les opérations de fin de service Tâche 8 : Vérifier la conformité des réalisations et rectifier les écarts Tâche 9 : Évaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût...) en fonction des produits utilisés avec l'aide de son supérieur hiérarchique.</p>
CONDITIONS D'EXERCICES	<p><u>MOYENS ET RESSOURCES</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Tenue professionnelle- Produits semi-élaborés- Locaux de pâtisserie équipés conformes à la réglementation en vigueur- Matériel spécifique (balance, <i>minuteur</i>, etc.)- Fiches techniques valorisées- Notice d'utilisation des produits- Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)- Local réfrigéré pour les préparations froides- Matériels et produits nécessaires au nettoyage. <p><u>AUTONOMIE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie- Dans le cadre des instructions et des consignes données- Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">- Réaliser une production conforme aux exigences techniques et aux instructions reçues.

FONCTION 4 : DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION

SOUS FONCTION 4-1 : - Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires
- Participer à la distribution

TÂCHES	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>Tâche 1 : Préparer le matériel de service adapté aux préparations Tâche 2 : Prévoir la mise en place de son poste de travail pour le service Tâche 3 : Prévoir le service en fonction du type de distribution : au passe, au comptoir, buffet... Tâche 4 : Respecter les temps d'exécution et les temps de dressage Tâche 5 : Interpréter et vérifier la conformité des bons de restaurant Tâche 6 : Répondre aux annonces, dresser et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles Tâche 7 : Communiquer avec la clientèle sur la production du jour selon le mode de distribution. Tâche 8 : Analyser une fin de service avec l'aide de son supérieur hiérarchique.</p>
CONDITIONS D'EXERCICES	<p><u>MOYENS ET RESSOURCES</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Tenue professionnelle- Matériel nécessaire au service- Petits matériels- Fiches techniques- Assiette test ou sa photographie- Bons de commande- Outil informatique. <p><u>AUTONOMIE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie- Dans le cadre des instructions et des consignes données- Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">- Dresser et envoyer des prestations conformes à la demande et aux normes professionnelles.



MISE en RELATION des CAPACITÉS, des SAVOIR-FAIRE et des SAVOIRS ASSOCIÉS

C 1 ORGANISER	C 11. Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents				
	C 12. Planifier son travail				
	C 13. Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production				

C 2 RÉALISER	C 21. Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires				
	C 22. Effectuer les cuissons				
	C 23. Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base				
	C 24. Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts				
	C 25. Dresser les préparations culinaires				
	C 26. Participer à la distribution				
	C 27. Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux				

C 3 CONTRÔLER ET ÉVALUER	C 31 Effectuer un état des stocks				
	C 32. Réceptionner les marchandises et les contrôler				
	C 33. Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire				
	C 34. Assurer les opérations de fin de service				
	C 35. Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux				
	C 36 Évaluer le travail effectué				

C 4 COMMUNIQUER	C 41. Communiquer au sein de l'entreprise				
	C 42. Communiquer avec la clientèle				

SAVOIRS ASSOCIÉS	S1	S2	S3	S4
-------------------------	-----------	-----------	-----------	-----------

S1 TECHNOLOGIE CULINAIRE
S2 SCIENCES APPLIQUÉES
S3 COMMUNICATION
S4 CONNAISSANCE de l'ENTREPRISE et de son ENVIRONNEMENT

RELATIONS FONDAMENTALES	
RELATIONS SECONDAIRES	

LA FORMATION EN ÉTABLISSEMENT ET EN CENTRE DE FORMATION

- Liste des techniques évaluables pages 15 et 16
(classées par niveau de difficulté A – B – C)
- Sciences appliquées : conseils pédagogiques page 17
- Connaissance de l'entreprise
et de son environnement : conseils pédagogiques pages 18 et 19
- La formation en entreprise pages 29 à 33

TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

GROUPE A	GROUPE B	GROUPE C
PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES		
Peser et mesurer	Habiller des poissons plats, des poissons ronds	
Laver et éplucher les légumes	Détailler des poissons : darnes, tronçons, escalopes	
Préparer persil en branche, pluches de cerfeuil	Plaquer les poissons	Lever les filets de poissons (sole)
Concasser et hacher persil,	Habiller et brider des volailles pour rôtir	Habiller un carré d'agneau, veau, porc
Clouter un oignon, préparer un bouquet garni		Découper à cru des volailles (4portions)
Trier du cresson	Préparer des abats de volaille	Découper une volaille pour griller
Brûler des demi-oignons	Détailler des lardons	Mouler des aspics, hacher de la gelée
Canneler des fruits ou des légumes	Lever les segments des agrumes	Ouvrir et nettoyer des coquilles saint jacques
Peler à vif des agrumes	Chemiser un moule	Désareter un poisson plat et rond
Historier des agrumes	Tourner différents légumes	Parer et détailler un filet et un contre filet
Émincer les légumes	Lever à la cuillère à racine	
Tailler en mirepoix, en brunoise, en paysanne		Découper à cru des lapins
Tailler en julienne, en bâtonnets	Ouvrir et ébarber des moules	Découper une volaille en crapaudine pour griller
Utiliser une mandoline et ou un robot	Décortiquer des crevettes	
Ciseler oignons, échalotes, laitue, fines herbes	Ficeler de la viande	Préparer des abats de boucherie (selon réglementation)
Escaloper des champignons	Détailler de la viande en morceaux	Façonner à la cuillère des quenelles, des sorbets
Monder des tomates, concasser		
Préparer de la mie de pain, de la chapelure	Peler et/ou monder un poivron	
Paner à l'anglaise	Désosser une épaule d'agneau	
Tailler des croûtons, des canapés		
Râper et tamiser du gruyère	Préparer une jambonnette de volaille	
Clarifier des œufs		
Plier, découper, graisser du papier sulfurisé		
Passer au chinois, passer à l'étamine		
Refroidir réglementairement une préparation		
Gratter et laver des moules		
Utiliser des produits semi-élaborés, des PAI		
Dégermer, écraser, hacher de l'ail		
Préparer des produits surgelés		

CUISSONS		
Cuire dans un liquide	Cuire des légumes secs	Griller des poissons plats et ronds
Cuire des œufs à la coque, mollets, durs	Cuire des pâtes et du riz à grand mouillement	Griller des darnes et des tronçons
Cuire des légumes à l'anglaise	Cuire du riz à court mouillement	Griller des viandes rouges
Cuire des pommes de terre en robe des champs	Cuire des champignons à blanc	Poêler des viandes et des volailles
Cuire des pommes de terre à l'Anglaise	Glacer des légumes à blanc et à brun	Sauter des œufs
Blanchir des légumes	Cuire des légumes à la vapeur	Cuire des oeufs au plat
Blanchir des couennes, de la poitrine de porc	Étuver des légumes, de la tomate concassée	Cuire des omelettes plates et roulées
Pocher des poissons dans un court bouillon simple	Griller des viandes blanches	Sauter avec déglacage (tournedos, noisettes)
Pocher des poissons dans un court bouillon au lait	Griller des charcuteries	Sauter avec déglacage (volailles)
Pocher des viandes et des volailles départ à froid	Rôtir des viandes rouges, blanches et volailles	
Pocher des viandes et des volailles départ à chaud	Sauter des poissons meunière	Frir des aliments panés, enrobés de pâte
Mettre en place le poste de travail à la grillade	Sauter des poissons et des viandes panés	Cuire en ragoût à blanc, à brun
Mettre en place le poste de travail à la friture	Sauter des pommes de terre, des champignons	Braiser des légumes
Pocher des œufs	Sauter des croûtons	Braiser à court mouillement des poissons
Pocher des poissons au bleu	Frir des pommes de terre	Glacer à la salamandre
Pocher des poissons dans un court bouillon, nage	Frir des aliments farinés	
Remettre en température des viandes	Cuire de la semoule au lait	Braiser à brun des viandes
Remettre en température des poissons	Cuire des légumes dans un blanc	Griller des abats (selon réglementation)
Remettre en température des légumes	Cuire à la grecque	Braiser à blanc des abats
Cuire des produits surgelés	Pocher de la pâte à choux	
	Cuire à la vapeur des poissons, des viandes	
	Rissoler des pommes de terre	
	Cuire des œufs brouillés	
	Griller des volailles	
	Griller des légumes	

Les cases grisées correspondent aux techniques supprimées. Certaines sont simplifiées, les exigences antérieures ont été barrées et les nouvelles apparaissent en caractères gras.

Sciences appliquées

L'enseignement doit être confié à un professeur de Biotechnologie. Il est assuré pour moitié de l'horaire en classe entière et l'autre moitié en groupe.

a) Objectifs des sciences appliquées :

Cet enseignement doit permettre au futur professionnel d'organiser les connaissances élémentaires en matière

- de nutrition – alimentation
- d'hygiène
- d'équipement

Ces connaissances portent donc, en CAP, sur

- L'appropriation d'un vocabulaire de base scientifique et technique, simple mais rigoureux
- La reconnaissance des principes qui régissent :
 - Les transformations culinaires des aliments
 - Une alimentation équilibrée
 - La sécurité sanitaire des productions culinaires
 - La sécurité des biens et des personnes

b) Organisation et articulation

Il est souhaité d'associer autant que possible les savoirs de sciences appliquées aux savoirs technologiques et aux pratiques professionnelles qui s'y rattachent. Une articulation entre Sciences appliquées et technologie culinaire est proposée ci-dessous

Articulation entre sciences appliquées et technologie culinaire

Sciences appliquées	Technologie culinaire
2.1.1 Nature et propriétés des constituants	1.5 Préparations de base
2.1.2 Modifications physico-chimiques	1.3 Produits
	1.9 Cuissons
	1.6 Préparations culinaires
2.2 Qualité nutritionnelle	1.3 Produits
2.5.3 Déclaration obligatoire	1.8 Préparations culinaires élaborées à l'avance
2.6.1 Hygiène du personnel	1.13.2 La tenue et le comportement professionnel
2.6.2 Hygiène des locaux et du matériel	1.11.2 Entretien des locaux
2.6.3 Réception et stockage des denrées	1.14 Les procédés de conservation
2.6.4 Maîtrise du froid	1.12 Le matériel
2.7 Production de chaleur	1.9 Cuissons
2.8 Sécurité des locaux	1.13.3 La sécurité

Certaines séances peuvent se dérouler dans l'atelier d'OPC. L'étude des produits s'appuie sur les produits utilisés dans l'établissement de formation ou lors des PFE.

Les connaissances relatives à la maîtrise des risques doivent être pratiques

Exemples de situations d'apprentissage :

- Mise en œuvre de contrôles micro biologiques des surfaces permettant de mesurer l'efficacité d'une désinfection ;
- Vérification de l'efficacité d'un lavage des mains
- Relevé de températures

Les connaissances relatives à l'hygiène et à la sécurité doivent permettre de comprendre et de participer aux protocoles établis en milieu professionnel dans l'esprit des normes d'hygiène en vigueur (recommandations du guide des bonnes pratiques d'hygiène, méthode HACCP)

La partie « alimentation rationnelle » doit s'appuyer sur les nouvelles recommandations relatives à la nutrition. La vérification de la fréquence de présentation des aliments doit être conduite à partir d'une structure de repas donnée ou d'un plan alimentaire donné.

L'organisation chronologique du programme n'est pas une progression pédagogique. Celle-ci doit s'adapter aux besoins de la formation et tenir compte de la progression des apprentissages professionnels, des PFE... Elle doit aussi autoriser, en tant que de besoin de traiter certains sujets d'actualité en relation avec le programme et avec le milieu professionnel.

Référentiel de certification des sciences appliquées de l'arrêté du 1 octobre 2001 en cours de modification.

SAVOIR N°4 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE DE RESTAURATION
Connaissance de l'environnement économique, juridique, commercial et social de l'entreprise

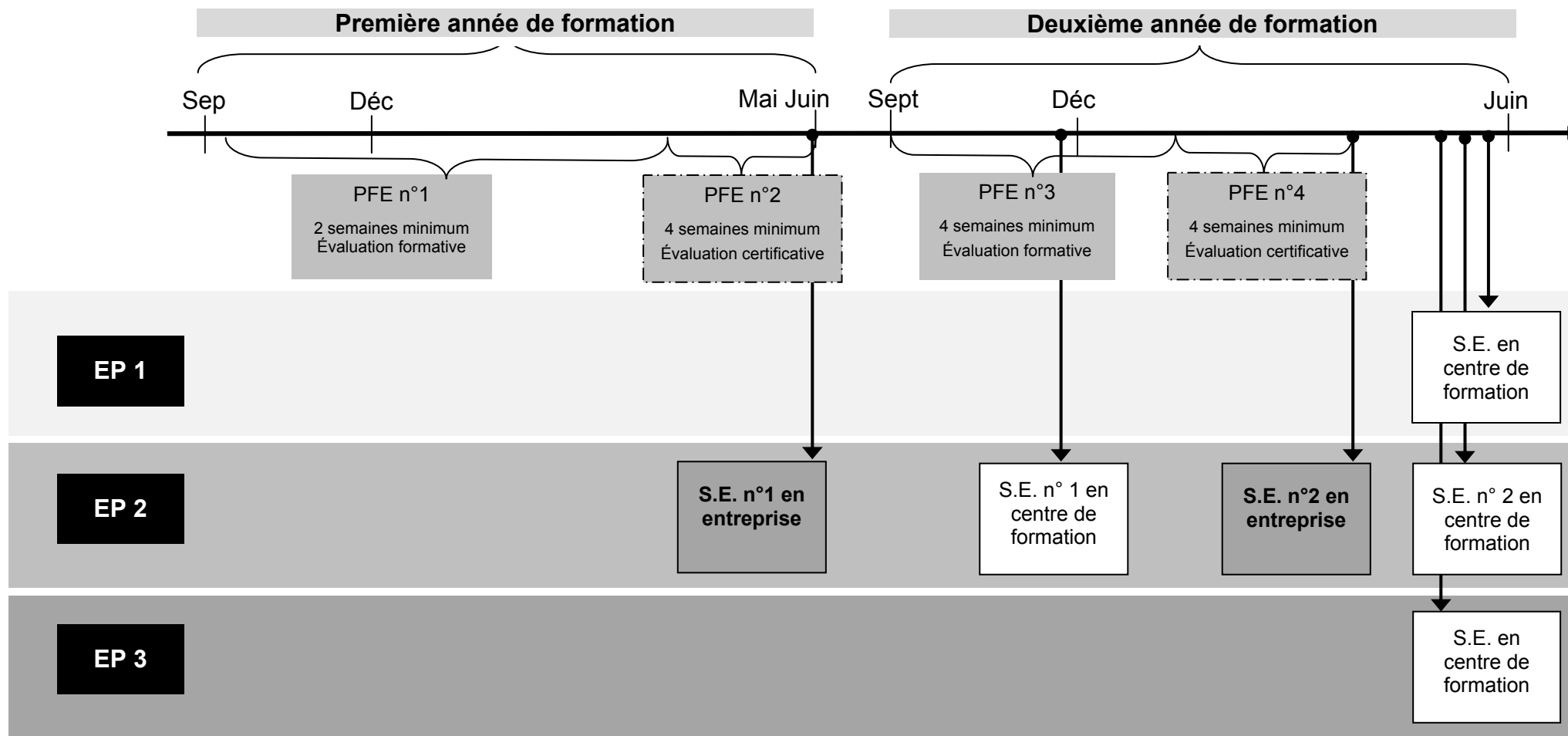
Connaissance	Limites de connaissance	CONSEILS PÉDAGOGIQUES
S41 : Environnement économique		
L'entreprise	Son rôle	L'entreprise produit des biens et des services
L'entreprise et ses partenaires	L'identification des partenaires et le rôle de chacun à partir d'un schéma simplifié.	
Les ménages	Le rôle des ménages. Les besoins de consommation d'une famille de quatre personnes à partir d'un cas concret.	
Le budget des ménages	Les composantes du budget : recettes et dépenses. La notion d'épargne.	Préparation du budget de la famille. Les salaires et allocations sont donnés, les élèves recherchent les différentes dépenses possibles pour cette famille et ses possibilités d'épargne.
La protection des consommateurs. Les associations.	Le rôle et l'utilité des associations de défense des consommateurs.	
S42 : Environnement juridique		
Le statut juridique de l'entreprise.	La différenciation entre l'entreprise individuelle et sociétaire (S.A.R.L., E.U.R.L., S.A.).	On se limitera à une reconnaissance de la raison sociale, du siège social, du capital et du statut juridique.
Le commerçant.	La définition simple du statut de commerçant.	A partir d'exemples reconnaître les caractéristiques de commerçant.
S43 : ENVIRONNEMENT COMMERCIAL		
431 Approvisionnement et stockage		
Les documents commerciaux : ❖ Le bon de commande. ❖ Le bon de livraison. ❖ La facture fournisseur.	Le rôle du bon de commande. La rédaction du bon de commande. Le rôle du bon de livraison. Le contrôle à partir du bon de commande. L'analyse d'une facture courante.	À partir de la demande d'achat, on rédigera le bon de commande Repérage des erreurs de livraison et inscription sur le bon de livraison. À partir du Bon de commande, on contrôlera la livraison. Analyse des erreurs de livraison : marchandises manquantes, erreur de produits ou produits abîmés. Vérification des conditions d'achats et des calculs

Connaissance de l'environnement économique, juridique, commercial et social de l'entreprise
(suite)

Connaissance	Limites de connaissance	CONSEILS PÉDAGOGIQUES
La fiche technique.	La valorisation de la fiche technique. Le calcul du coût matière.	Calcul du coût de revient total et unitaire d'un plat. Possibilité d'utiliser l'outil informatique.
La gestion des stocks. La fiche de stocks.	La fiche de stocks en quantité. La valorisation de la fiche de stocks selon la méthode : - Premier Entré Premier Sorti, - Coût Moyen Unitaire Pondéré après chaque entrée	Établir et effectuer les calculs des fiches de stock selon les deux méthodes. Possibilité d'utiliser l'outil informatique.
432 Facturation et encaissement		
Les documents commerciaux : ❖ La facture client. ❖ La note.	La rédaction de la facture client. La rédaction de la note. La différenciation entre la facture et la note. Le contrôle entre la commande du client et la facture (ou la note) est effectué.	Calculer la facture du client Calculer la note du client La note est TTC, la facture mentionne le HT et la TVA Possibilité d'utiliser l'outil informatique.
Les règlements : ❖ Cartes bancaires. ❖ Chèques bancaires et postal. ❖ Titres de restaurant. ❖ Espèces	Les différents modes et leur utilisation. La rédaction du chèque bancaire et du chèque postal.	Utilisation des différents moyens de paiements.
L'analyse des ventes.	Lire, compléter et interpréter une main courante de restaurant. Établir la concordance entre le relevé des ventes et le relevé des recettes.	Une main courante est donnée, faire le relevé des ventes et des encaissements selon les différents modes Possibilité d'utiliser l'outil informatique.
S44 : ENVIRONNEMENT SOCIAL		
La convention collective.	Le rôle de la convention à partir de l'étude d'extraits.	Étude d'un extrait et des grands titres
Le contrat de travail : ❖ C.D.D., ❖ C.D.I., ❖ Saisonnier, ❖ Les extras.	Le rôle du contrat de travail. Les principaux éléments du contrat.	Exposer les différences entre CDD et CDI Exposer les mentions obligatoires du contrat de travail.
Les documents de fin de contrat.	L'analyse des documents de fin de contrat	Le certificat de travail et le solde de tout compte
La durée du travail. - Le repos hebdomadaire, - Le repos compensateur. Les congés payés.	Le calcul des heures normales et supplémentaires. Le calcul des heures de repos. Le calcul du nombre de jours de congés payés.	
La rémunération du travail.	L'identification des éléments d'un bulletin de paie.	Analyse des différentes parties du bulletin de paie.

CAP CUISINE (première session 2010)

Calendrier des évaluations par contrôle en cours de formation pour les épreuves professionnelles



PFE = Période de Formation en Entreprise
 S.E.= Situation d'Évaluation

- Il est recommandé de terminer la PFE le 13 juillet de façon à permettre un suivi de formation efficace
- Le tableau ci-dessus met bien en évidence que les PFE s'effectuent toujours sur le temps scolaire.

PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

A) OBJECTIFS.

La formation en entreprise doit permettre au candidat de :

- ❑ Découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles du secteur de la restauration.
- ❑ Acquérir des compétences professionnelles (savoir-faire et savoir-être), faisant l'objet de l'annexe pédagogique de la convention.
- ❑ Faciliter et développer des qualités professionnelles :
 - la présentation, conforme à l'image et à la culture d'entreprise,
 - le sens de la relation, la disponibilité, l'honnêteté, la discrétion,
 - le sens de l'observation, l'esprit d'équipe...
- ❑ Assurer une complémentarité et une continuité pédagogique entre l'établissement de formation et l'entreprise.

Les activités confiées aux stagiaires doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles.

B) FORME - DURÉE - MODALITÉS.

CANDIDATS RELEVANT DE LA VOIE SCOLAIRE

Durée

La durée totale obligatoire au sein d'une structure de restauration est de 14 semaines, réparties sur les deux années de formation :

- 6 semaines en première année de formation, dont 4 semaines sont évaluées.
- 8 semaines en dernière année de formation, fractionnées en deux périodes, dont au minimum 4 semaines en fin de formation. Ces 4 semaines donnent lieu à évaluation.

Le choix des dates des périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative des établissements, en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique, pour tenir compte des conditions locales.

Si la période de formation en entreprise se situe après la fin de l'année scolaire, l'élève doit obligatoirement bénéficier de quatre semaines consécutives de congés au titre des vacances scolaires d'été définies par le calendrier officiel, sauf dérogation accordée par le recteur en fonction du contexte régional.

Conformément à la circulaire n°2000-095 du 26 juin 2000 (B.O. n°25 du 29 juin 2000), l'établissement doit trouver pour chaque élève un lieu d'accueil pour les périodes de formation en entreprise, en fonction des objectifs de formation.

Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée, n'effectue qu'une partie de sa période de formation en entreprise, peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant tenu informé de sa situation.

Modalités

La formation en entreprise doit faire l'objet d'une convention entre l'établissement fréquenté par l'élève et l'entreprise d'accueil. Cette convention est établie conformément aux dispositions en vigueur (note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 – BOEN n° 38 du 24 octobre 1996).

Pendant la formation en entreprise, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié.

L'élève reste sous la responsabilité du chef d'établissement qui délègue, à l'équipe pédagogique des enseignants chargés de la section, le suivi de la formation en entreprise. Ceux-ci effectuent plusieurs visites au cours de la formation en entreprise.

CANDIDATS RELEVANT DE LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE

Durée

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du code de travail.

Modalités

La période de formation en entreprise auprès du maître d'apprentissage et les activités effectuées respectent les objectifs définis ci-dessus. Afin d'assurer une formation méthodique et complète, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis informe le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en entreprise (document de liaison).

CANDIDATS RELEVANT DE LA VOIE DE LA FORMATION CONTINUE

La durée de la formation en entreprise est de 14 semaines.

Toutefois, les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en entreprise s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur d'activités concerné.

C) ORGANISATION DE LA FORMATION EN ENTREPRISE

Les élèves de CAP sont en formation en entreprise pendant 14 semaines réparties sur 2 ans.

Quatre semaines au minimum doivent se situer en fin de première année de formation et quatre semaines au minimum en fin de deuxième année de formation pour permettre d'effectuer une évaluation certificative.

Les lieux de formation se situent dans **tous les secteurs** de la restauration. Dans un souci de dispenser une formation ouverte et évolutive, il est souhaitable que les périodes de formation en entreprise intègrent une dimension européenne.

Le repérage et la sélection de lieux d'accueil nécessitent l'implication de l'ensemble de l'équipe pédagogique.

Le but est de choisir l'entreprise en rapport avec les objectifs et le niveau de formation. La constitution d'une banque de données informatiques régulièrement mise à jour permet un tri critérié pour le placement des jeunes.

Le souci de qualité doit prévaloir. Pour cela, il convient de mettre en œuvre une organisation structurée et une préparation des visites lors de chaque PFE, une politique de communication personnalisée.

Le premier contact avec l'entreprise est primordial, un soin particulier doit y être apporté. Après la prise de rendez-vous avec le représentant de l'entreprise, la première visite comporte les étapes suivantes (prévoir documents à remettre à l'entreprise) :

- présentation de l'établissement de formation, de la formation, de la convention, de l'évaluation,
- repérage des particularités, des règles de vie de l'entreprise,
- recherche de l'adéquation entre les objectifs de formation et les possibilités offertes par l'entreprise,
- recensement des activités qui seront à réaliser par le jeune,
- identification du tuteur et sensibilisation à son rôle.

Le formateur doit tenir compte du profil du jeune pour sélectionner l'entreprise d'accueil afin que les conditions de travail lui permettent de s'épanouir et de réussir.

La convention est adressée à l'entreprise.

Le jeune est préparé pour le premier contact avec l'entreprise et pour la période de formation.

Les documents d'information et d'évaluation sont remis à l'entreprise ainsi qu'au stagiaire.

Les membres de l'équipe pédagogique sont tous concernés par les visites en entreprise.

Le planigramme est établi afin que l'élève puisse recevoir au moins une visite par PFE; la dernière visite (proche de la fin de la PFE) comporte l'entretien d'évaluation avec le tuteur

La présence d'un formateur en "Techniques professionnelles" est indispensable lorsqu'il y a évaluation certificative.

L'ÉVALUATION

1 - L'évaluation en centre de formation

A – Consignes pour l'organisation des épreuves EP1 page 25

A 1 – Épreuve EP1

- exemple : de fiche technique à compléter page 26
- de fiche technique à compléter page 27
- exemple : de fiche d'organisation à compléter page 28
- de fiche d'organisation complétée page 29
- grille d'évaluation EP1 CCF page 30
- grille d'évaluation EP1 Ponctuelle page 31

B – Consignes pour l'organisation des épreuves EP2 page 32

B 2 – Épreuve EP2

- consignes pour l'épreuve EP2 page 33
- conseils aux utilisateurs page 34
- fiche technique de fabrication (sujet 0) page 35
- fiche technique de fabrication (sujet 0) page 36
- grille de contrôle des exigences page 37
- grille d'évaluations (CCF) (S1 chiffrée) page 38
- grille d'évaluations (CCF) (S2 chiffrée) page 39
- grille récapitulative (CCF) pour EP2 page 40
- grille d'évaluation Ponctuel page 41

C – Consignes pour l'organisation des épreuves EP3 page 47

C 3 – Épreuve EP3

- grille d'évaluation (CCF ou ponctuel) page 48

2 - L'évaluation en entreprise

- consignes pour l'évaluation des activités en entreprise page 42
- grille d'évaluation P.F.E. 1 et 2 (*savoir être*) page 43
- grille d'évaluation P.F.E. 1 et 2 (*savoir faire*) page 44
- grille d'évaluation P.F.E. 3 et 4 (*savoir être*) page 45
- grilles d'évaluation P.F.E. 3 et 4 (*savoir faire*) page 46
-

Les grilles d'évaluation présentées seront appliquées à partir de la session 2010.

EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire - Coefficient 4 - Durée 2h30

Contenu de l'épreuve	Particularités	Pts	Évaluations	Quand ? Où ? Qui ?
1 situation d'évaluation en fin de 2^{ème} année de formation				
1^{ère} partie : 1 h Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Compléter ▪ 2 fiches techniques de fabrication pour 8 personnes comportant obligatoirement des PAI	24	Supports utilisés : • Repères pour la formation 2009 • Grille d'évaluation 2009	Situation d'évaluation en centre de formation - À la fin de la 2ème année de formation : - Professeurs de : • technologie • sciences appliquées • gestion - Professionnel (éventuellement)
	Rédiger ▪ 1 fiche d'organisation des tâches/menu proposé	16		
2^{ème} partie : 1 h30 Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise et de son environnement	Technologie culinaire : 30 min	16	Contrôle écrit à partir d'une ou des situations illustrée(s) ou non par des documents	
	Sciences appliquées : 30 min	16		
	Connaissance de l'entreprise et de son environnement : 30 mn	8		

Cette évaluation est dissociée dans le temps et différente de l'évaluation de EP2 « production culinaire ».
Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement de la situation d'évaluation

Rappel de la finalité de l'épreuve :

On évalue l'aptitude du candidat à utiliser le vocabulaire approprié et à tirer parti des éléments de la documentation et de ses connaissances.
Cette épreuve permet d'évaluer les connaissances dans les domaines suivants :

- L'estimation quantitative et qualitative des produits relative à deux fiches techniques de fabrication.
- La rédaction d'une fiche d'organisation du travail en indiquant de façon chronologique les différentes phases du menu proposé.
- La technologie culinaire S1.
- Les sciences appliquées S2.
- La connaissance de l'entreprise et de son environnement S4.

Exemple de FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION à compléter

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Blanquette de veau à l'ancienne Riz créole		

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
ÉLÉMENTS DE BASE Épaule de veau sans os	kg		1 Préparer la viande.
GARNITURE AROMATIQUE			2 Blanchir la viande.
Carotte	kg	0.150	3 Réaliser les préliminaires.
Oignon gros	kg	0.150	4 Préparer la garniture aromatique.
Poireau (blanc)	kg	0.150	5 Marquer la blanquette en cuisson.
Céleri branche	kg	0.150	6 Confectionner le roux blanc.
Bouquet garni	pièce	1	7 Préparer la garniture à l'ancienne.
Ail (facultatif) gousse	pièce	2	8 Marquer le riz créole en cuisson.
Fond blanc de veau P.A.I	kg	0.100	9 Confectionner le velouté.
VELOUTÉ			10 Préparer la liaison.
	kg	0.080	11 Terminer la sauce de la blanquette.
Farine	kg		12 Dresser la blanquette.
Crème double	l	0.150	
Œuf (jaune)	pièce	1	
Garniture à l'ancienne			
Champignon de Paris (surgelés escalopés)	kg	0.200	
Beurre	kg	0.040	
Citron	pièce	1	
Beurre	kg	0.020	
Oignon grelot	kg	0.160	
RIZ CRÉOLE			
Riz long	kg	0.700	
Beurre	kg	0.070	
ASSAISONNEMENT			
Sel gros	PM	PM	
Sel fin	PM	PM	
Clous de girofle	PM	PM	
Sucre semoule	PM	PM	
Poivre blanc	PM	PM	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Plaque à débarrasser, 3 calottes, 1 bahut, 1 planche à découper, 1 chinois. 1 grande russe avec couvercle, 1 petit rondneau, 3 sauteuses. 2 légumes			

Exemple de FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION à compléter

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Tarte Bourdaloue aux poires		

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
PÂTE BRISEE SUCREE			1. Réaliser la pâte brisée sucrée.
Farine	kg		2. Réaliser la crème d'amande : - - - -
Sel fin	kg	0,05	
Sucre semoule	kg	0,025	
Beurre	kg	0,125	
Œuf (jaune)	pièce	1	
Eau	l	0,05	
Farine pour abaisser	kg	0,040	
Beurre pour le cercle	kg	0,010	
DORURE			
	pièce	1	
GARNITURE			
Poires au sirop appertisées			3. Préparer les poires.
Boîte de 4/4	boite	1	
CRÈME D'AMANDE			4. [] la tarte -
Beurre	kg	0,100	5. Garnir la tarte 6. Enfourner la tarte 7. Préparer les éléments de finition 8. Terminer la tarte 9. Dresser la tarte
Sucre semoule	kg	0,100	
Œuf entier	pièce	2	
Farine	kg	0,100	
Amande en poudre	kg	0,100	
Vanille (extrait liquide)	PM	PM	
Rhum ambré	l	0,040	
FINITION			
Amande effilée	kg	0,050	
Nappage abricot P.A.I.	kg	0,100	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
			Plat rond Papier dentelle

ACADÉMIE DE :
ÉTABLISSEMENT :

NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :

C.A.P. CUISINE (Exemple de fiche d'organisation à compléter)

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

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS
1 -
2 -

PROGRESSION

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

Service :

Observations :

ACADÉMIE DE :
ÉTABLISSEMENT :

NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :

C.A.P. CUISINE (Exemple de fiche d'organisation complétée)

Remarque : La fiche d'organisation doit correspondre aux deux fiches techniques réalisées.

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

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS
1 - Quiche Lorraine 2 - Côtes de porc sautées charcutière Pommes purée
PROGRESSION

8h ou 14h	Mettre en place le poste de travail. Contrôler, peser et mesurer les denrées.
	15 Réaliser la pâte brisée et la réserver en enceinte réfrigérée.
	30 Éplucher et laver tous les légumes.
	45 Tailler les pommes de terre en quartiers, ciseler les oignons.
9h ou 15h	Tailler les cornichons en julienne, trier le persil.
	15 Tailler les lardons, les blanchir et les sauter.
	30 Tailler le gruyère en fines lamelles.
	45 Réaliser l'appareil à crème prise salé.
10h ou 16h	Marquer la pomme purée en cuisson.
	15 Foncer les quiches.
	30 Garnir les quiches.
	45 Marquer les quiches en cuisson.
11h ou 17h	Terminer la pomme purée, réserver au chaud.
	15 Sauter les côtes de porc.
	30 Dresser et envoyer les quiches.
	45 Réaliser la sauce charcutière.
12h ou 18h	Dresser les côtes de porc charcutière et la pomme purée
	15 Envoyer les côtes de porc et la pomme purée.
	30 Remettre en état le poste de cuisson.

Service :
Dresser les quiches sur papier gaufré.

Observations :
Les côtes de porc sont marquées en cuisson à la commande.
Les maintenir au chaud durant la réalisation de la sauce.
Lustrer les quiches au dressage.

ACADÉMIE : ÉTABLISSEMENT : NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :	C.A.P. CUISINE ÉPREUVE EP1 - ÉVALUATION par CCF
	SITUATION D'ÉVALUATION N°1 Date :

CRITÈRES	OBSERVATIONS	ÉVALUATION
----------	--------------	------------

1ère partie : Approvisionnement et organisation de la production

1.1/ Compléter deux fiches techniques de fabrication	TB	B	I	TI
Identification des produits	6	4	2	0
Respect des proportions, des préparations (grammages)	6	4	2	0
Utilisation d'un vocabulaire adapté	6	4	2	0
Choix du matériel de préparation et de dressage	6	4	2	0
Nombre de points obtenus à la partie 1.1 / 24 Pts			
1.2/ Rédiger une fiche d'organisation des tâches	TB	B	I	TI
Cohérence de l'enchaînement des tâches dans le temps	8	6	3	0
Respect des durées de cuisson	4	3	1	0
Qualité des documents (écriture, présentation...)	4	3	1	0
Nombre de points obtenus à la partie 1.2 / 16 Pts			
Note obtenue pour la 1^{ère} partie Approvisionnement et organisation de la production		NOTE (1)..... / 40 Pts		

2ème partie - Technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement

2.1/ Technologie culinaire	NOTE / 16 Pts
2.2/ Sciences appliquées	NOTE / 16 Pts
2.3/ Connaissance de l'entreprise et de son environnement	NOTE / 8 Pts
Note obtenue pour la 2^{ème} partie Technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement	
NOTE (2)..... / 40 Pts	

Note obtenue à la situation n°1 de l'épreuve EP1 Approvisionnement et organisation de la production culinaire NOTE(1) + Technologie culinaire et sciences appliquées NOTE (2))	NOTE / 80 Pts
---	----------------------------

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission		
	Professeur d'organisation et production culinaire	Professeur de sciences appliquées	Professeur de gestion
TB Maîtrise totale			
B Maîtrise satisfaisante			
I Maîtrise insuffisante			
TI Aucune maîtrise			

ACADÉMIE : ÉTABLISSEMENT :	C.A.P. CUISINE ÉPREUVE EP1 - ÉVALUATION PONCTUELLE
NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :	Date :

CRITÈRES	OBSERVATIONS	ÉVALUATION
----------	--------------	------------

1ère partie : Approvisionnement et organisation de la production

1.1/ Compléter deux fiches techniques de fabrication	TB	B	I	TI
Identification des produits	6	4	2	0
Respect des proportions, des préparations (grammages)	6	4	2	0
Utilisation d'un vocabulaire adapté	6	4	2	0
Choix du matériel de préparation et de dressage	6	4	2	0
Nombre de points obtenus à la partie 1.1 / 24 Pts			
1.2/ Rédiger une fiche d'organisation des tâches	TB	B	I	TI
Cohérence de l'enchaînement des tâches dans le temps	8	6	3	0
Respect des durées de cuisson	4	3	1	0
Qualité des documents (écriture, présentation...)	4	3	1	0
Nombre de points obtenus à la partie 1.2 / 16 Pts			

Note obtenue pour la 1^{ère} partie Approvisionnement et organisation de la production	NOTE (1)..... / 40 Pts
---	-------------------------------

2ème partie - Technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement

2.1/ Technologie culinaire	NOTE / 16 Pts
2.2/ Sciences appliquées	NOTE / 16 Pts
2.3/ Connaissance de l'entreprise et de son environnement	NOTE / 8 Pts

Note obtenue pour la 2^{ème} partie Technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement	NOTE (2)..... / 40 Pts
---	-------------------------------

Note obtenue à l'épreuve EP1 Approvisionnement et organisation de la production culinaire NOTE(1) + Technologie culinaire et sciences appliquées NOTE (2))	NOTE / 80 Pts
---	----------------------------

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission			
TB Maîtrise totale				
B Maîtrise satisfaisante				
I Maîtrise insuffisante				
TI Aucune maîtrise				

EP2 - Productions culinaires- Coefficient : 12 - Durée : 4 h 30

Contenu de l'épreuve	Évaluations	Pts	Quand	Qui ?
Quatre situations d'évaluation : 2 en centre de formation et 2 en milieu professionnel				
A. Situation d'évaluation en centre de formation Informer le candidat du moment prévu pour les situations d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1ère situation d'évaluation S1 Se limiter aux techniques A et B (tableau production culinaire). L'évaluation portera sur la production et la distribution. 	40	⇒ à la fin de l'année civile précédant l'examen (décembre de la 2 ^{ème} année)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Équipe pédagogique et le (ou les) professionnel(s) associé(s)
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2^{ème} situation d'évaluation S2 Techniques A, B et C (tableau production culinaire). L'évaluation portera sur la production, la présentation et la dégustation. 	140	⇒ en fin de formation (en fin de 2 ^{ème} année)	
B. Situation d'évaluation en milieu professionnel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1^{ère} situation d'évaluation 	20	En fin de 1 ^{ère} année de formation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Professeur intervenant dans le domaine professionnel ▪ Tuteur professionnel
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2^{ème} situation d'évaluation 	40	A la fin de la dernière PFE ou en fin de formation pour les autres candidats	

Rappel de la finalité de l'épreuve :

Cette épreuve a pour but de vérifier que le candidat est capable, à partir d'une commande, de réaliser une production culinaire, en organisant son poste de travail et en respectant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail. Elle permet également d'évaluer les qualités esthétiques et organoleptiques de la production.

Évaluations en Centre de Formation

➤ Consignes pour l'organisation des situations d'évaluation n°1 et n°2

L'évaluation se déroule dans le cadre d'une séance de travaux pratiques en présence d'un professeur de la classe et d'un cuisinier représentant la profession. Cette évaluation peut être réalisée même en absence du cuisinier professionnel excusé associé à l'évaluation.

Pour les situations d'évaluation N°1 et N°2 il convient de préparer la séance de TP en fonction des exigences du référentiel. Il est souhaitable de remettre le thème à l'élève sous forme écrite.

Il appartient au professeur et au cuisinier représentant la profession de déterminer les critères précis de leurs évaluations en fonction des compétences visées. Ils auront pour souci de rester dans le cadre d'une séance de TP et d'assurer uniformément le contrôle des élèves du groupe.

La proposition de note faite au jury ne pourra être communiquée à l'élève, mais une évaluation formative sous forme de conseils avec phase de remédiation ou d'approfondissement des apprentissages doit être réalisée auprès des élèves soit par un professeur de la spécialité de la classe soit par l'équipe pédagogique.

Remarque importante :

Pour tenir dans la durée des travaux pratiques, le CCF peut se dérouler durant plusieurs travaux pratiques pour apprécier les acquis de tous les élèves ou apprentis du groupe.

Consignes pour l'organisation de la situation d'évaluation n° 1

ÉPREUVE EP2 - PRODUCTION CULINAIRE

La conception de la production culinaire doit prendre en compte un assemblage des techniques A et B du référentiel et l'équilibre des exigences à établir à partir du tableau de contrôle proposé à cet effet.

Cette situation d'évaluation doit prendre en considération la phase de production et de distribution culinaire ; C

Consignes pour l'organisation de la situation d'évaluation n°2

ÉPREUVE EP2 - PRODUCTION CULINAIRE ET APPRÉCIATION DES PRÉPARATIONS

La conception de la production culinaire doit prendre en compte un assemblage des techniques A - B et C du référentiel et l'équilibre des exigences à établir à partir du tableau de contrôle proposé à cet effet.

Cette situation d'évaluation doit prendre en considération la production, la présentation et la dégustation. L'évaluation se déroule dans le cadre d'une séance de travaux pratiques en présence d'un professeur de la classe et d'un cuisinier représentant la profession. Cette évaluation peut être réalisée même en absence du cuisinier professionnel excusé associé à l'évaluation.

L'appréciation de la production culinaire reposera sur des critères de finition, de cuisson et d'assaisonnement.

EP2/U2 Productions culinaires

CONSEILS AUX ÉVALUATEURS

Évaluations CCF - Validation ponctuelle

Exigences attendues en méthode de travail

Méthode de travail	
MARCHE EN AVANT ET ORGANISATION CHRONOLOGIQUE	Respect de la marche en avant (regroupement des épluchages en début de séance...), enchaînement logique des phases essentielles, coordination rationnelle des différentes recettes, mise en œuvre au moment opportun...
TENUE DU POSTE DE TRAVAIL	Mise en place du poste correspondant aux travaux en cours, disposition logique des denrées, matériels et outils sur le poste de travail et le poste de cuisson.
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	Hygiène corporelle et vestimentaire, respect de la législation en vigueur sur les PCA, propreté permanente des postes de travail et de cuisson, respect des règles de sécurité lors de l'utilisation des outils manuels et appareils, stockage approprié et prévention.
UTILISATION RATIONNELLE DES PRODUITS ET DES MATÉRIELS	Réglage des allures de chauffe, utilisation judicieuse des plaques vives et de mijotage, arrêt et mise en marche opportuns, consommation d'eau chaude et d'eau froide (gestion des fluides)...

Réalisations	
PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES	Parfaite maîtrise des gestes et techniques de base : épluchage légumes, confection bouquet garni, clarification œufs...
RÉALISATIONS SIMPLES	Précision et sécurité des gestes, rapidité d'exécution, bon rendement (parure...), conformité à la technique demandée, respect des appellations.
RÉALISATIONS COMPLEXES	Maîtrise des émulsions, bon choix des éléments de liaison et mise en œuvre conforme, conduite des fonds et sauces, respect des proportions et appellations, maîtrise des techniques.
CUISSONS (Choix du matériel Respect des techniques)	Matériels conformes à la technique de mise en œuvre, mise en cuisson (suer, rissoler, frire...), suivi des cuissons, conformité aux normes professionnelles
ASSEMBLAGES ET FINITIONS	Lustrer, napper, glacer selon la technique demandée, jus de rôti à part, à point de cuisson...
DRESSAGE - ENVOI	Compréhension des annonces, réponses immédiates, utilisation du vocabulaire professionnel, respect des heures d'envoi, choix des contenants, utilisation de serviettes, papier, papillotes...

Appréciation	
PRÉSENTATION DÉGUSTATION	Prise en compte de l'aspect esthétique, visuel et organoleptique.

EXEMPLE DE FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

SUJET 0		NOMBRE DE PORTIONS : 8	
Réalisation : FLAMICHE AUX POIREAUX			
Matières premières	Unités	Quantités	Phases essentielles
BASE			<ol style="list-style-type: none"> 1. Étuver les poireaux. 2. Foncer 2 cercles de 4 pers. 3. Cuire à blanc. 4. Réaliser l'appareil à crème prise salée 5. Garnir les cercles. 6. Verser l'appareil sur la garniture. 7. Ajouter le gruyère râpé. 8. Marquer en cuisson : enfourner à 200°C. 9. Lustrer les flamiches. 10. Dresser sur plat rond avec papier gaufré.
Poireaux 4ème gamme	kg	0,400	
Beurre	kg	0,040	
Sel fin	kg	PM	
Poivre du moulin	kg	PM	
PÂTE BRISÉE			
Pâte Brisée crue P.A.I	kg	0,300	
Farine pour abaisser	kg	0,040	
Beurre pour foncer	kg	0,020	
APPAREIL À CRÈME PRISE			
Œuf	pièce	3	
Œuf (jaune)	pièce	4	
Crème liquide	l	0,50	
Gruyère râpé	kg	0,040	
Muscade noix	pièce	PM	
Sel fin	kg	PM	
Poivre du moulin	kg	PM	
FINITION :			
Beurre	kg	0,030	

Cet exemple peut constituer un sujet 0. Il ne s'agit pas d'un modèle mais d'une proposition qui respecte les exigences du référentiel.

EXEMPLE DE FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

SUJET 0	NOMBRE DE PORTIONS : 4		
Réalisation : RABLES DE LAPEREAU BOURGUIGNONNE LÉGUMES GLACÉS			
Matières premières	Unités	Quantités	Phases essentielles
BASE			
Râbles de lapereau	kg	0,800	1. Éplucher, laver tous les légumes.
Sel fin	kg	PM	
Poivre du moulin	kg	PM	2. Détailler les râbles.
Huile	l	0,05	
Carotte	kg	0,100	3. Tailler la garniture aromatique.
Oignon gros	kg	0,100	
Farine	kg	0,040	4. Marquer le ragoût à brun.
Ail	kg	0,010	
Vin rouge	l	0,50	5. Tourner les légumes et les glacer à blanc.
Fond de veau clair déshydraté.	kg	0,080	
sel fin	PM	PM	6. Marquer la garniture bourguignonne en cuisson : - Détailler la poitrine en lardons - Blanchir et sauter - Sauter les champignons - Glacer à brun les petits oignons
Poivre du moulin	PM	PM	
Bouquet garni	pièce	1	
GARNITURE BOURGUIGNONNE :			
Poitrine de porc ½ sel	kg	0,125	7. Décanter et terminer le ragoût
Huile	l	0,02	
Champignon de paris surgelé	kg	0,125	8. Dresser
Oignon grelot surgelé	kg	0,125	
Beurre	kg	0,020	- 2 portions au plat - 2 portions à l'assiette
Sucre semoule	kg	PM	
Sel fin	g	PM	
GARNITURE			
Carotte	kg	0,400	
Courgette	kg	0,400	
Navet long	kg	0,400	
Sucre semoule	kg	PM	
Beurre	kg	0,020	
Sel fin	kg	PM	

Cet exemple peut constituer un sujet 0. Il ne s'agit pas d'un modèle mais d'une proposition qui respecte les exigences du référentiel.

Guide pour la conception des fiches techniques

SUJET S2 CCF et PONCTUEL

Équilibre des exigences (minimum)	A	B	C
Préparations préliminaires	1 et 2 B ou 2C		
Cuissons	1	et 1	et 1
Appareils, fonds, sauces	1	et 1	et 1
Pâtisserie	1 et /ou	1 B et 1 C	
		2 B ou 2 C	

Contrôle des exigences	A	B	C
Préparations préliminaires	4	2	
Cuissons	1	3	1
Appareils, fonds, sauces	1	1	1
Pâtisserie	2	2	

PLATS À RÉALISER

- ❶ Flamiche aux poireaux
- ❷ Râbles de lapereau bourguignonne légumes glacés

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations préliminaires :			
- préparer des produits surgelés	X		
- utiliser des produits semi-élaborés	X		
- éplucher laver tous les légumes	X		
- tailler en mirepoix la garniture aromatique	X		
- tourner les légumes		X	
- détailler la poitrine en lardons		X	
Cuissons :			
- étuver des légumes		X	
- marquer un ragoût à brun			X
- glacer des légumes à blanc et à brun		X	
- sauter des champignons		X	
- cuire des légumes surgelés	X		
Appareils, fonds, sauces :			
- réaliser une sauce brune			X
- utiliser des produits semi-élaborés		X	
- lier à la farine	X		
Pâtisserie :			
- foncer, pincer, et cuire une pâte brisée		X	
- réaliser l'appareil à crème prise salée	X		
- utiliser des produits semi-élaborés	X		
- cuire à blanc un fond de tarte		X	

Académie : Établissement : Nom et Prénom du CANDIDAT :	C.A.P. CUISINE - ÉPREUVE EP2 Contrôle en Cours de Formation Situation d'évaluation n°1 (S1)
	Session : Date :

COMPÉTENCES		TECHNIQUES A et B	ÉVALUATION			
			TB	B	I	TI
C1 - ORGANISER						
Organiser et gérer son poste de travail						
Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation des préparations						
C2 – RÉALISER						
Maîtriser les techniques gestuelles						
Maîtriser les techniques A et B	Préparations préliminaires	- - -				
	Appareils, fonds, sauces	- - -				
	Cuissons	- - -				
	Pâtisseries Appareils	- - -				
Utiliser rationnellement les moyens (denrées, énergie)						
Dresser les préparations culinaires						
Respecter les règles d'hygiène, e santé et de sécurité au travail						
C3 – CONTRÔLER - ÉVALUER						
Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire						
Assurer les opérations de fin de service (denrées) et contrôler le rangement du poste de travail, du matériel						

***À compléter obligatoirement à partir du tableau A et B du référentiel**

Total /36 points	Total/40 points	Observations

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission		
TB Maîtrise totale			
B Maîtrise satisfaisante			
I Maîtrise insuffisante			
TI Aucune maîtrise			

Académie :	C.A.P. CUISINE - ÉPREUVE EP2 Contrôle en Cours de Formation Situation d'évaluation n°2 (S2)
Établissement :	
Nom et Prénom du CANDIDAT :	Session :
	Date :

COMPÉTENCES	TECHNIQUES A, B et C	ÉVALUATION			
		TB	B	I	TI
C1 - ORGANISER					
Organiser et planifier son travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson)					
C2 – RÉALISER					
Maîtriser les techniques A, B et C	Préparations préliminaires	-			
	Appareils, fonds, sauces	-			
	Cuissons	-			
	Pâtisseries, desserts, hors d'œuvre chauds ou froids à base de pâte	-			
Utiliser rationnellement les moyens (denrées, énergie)					
Dresser, présenter et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles (ponctualité)					
Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail					
C3 – CONTRÔLER - ÉVALUER					
Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire					
Assurer les opérations de fin de service (denrées) et contrôler le rangement du poste de travail, du matériel					

*À compléter obligatoirement à partir du tableau A, B et C du référentiel

Total /30 points	Total/100 points	Observations

Critères	Évaluation											
	Production 1				Production 2				Production 3			
	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
Présentation (netteté, disposition, volume)												
Température (selon recette : chaud, froid)												
Cuisson (conforme, tendre, moelleux, croustillant)												
Goût (conforme, agréable) Assaisonnement (équilibre)												

Total /24 pts (2 productions)	Total/40 points	Observations
Total /36 pts (3 productions)		

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission		
TB Maîtrise totale			
B Maîtrise satisfaisante			
I Maîtrise insuffisante			
TI Aucune maîtrise			

Académie : Établissement : Nom et Prénom du CANDIDAT :	C.A.P. CUISINE - ÉPREUVE EP2 Épreuve ponctuelle
	Session :
	Date :

COMPÉTENCES		TECHNIQUES A, B et C	ÉVALUATION			
			TB	B	I	TI
C1 - ORGANISER						
Organiser et planifier son travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson)						
C2 – RÉALISER						
Maîtriser les techniques A, B et C	Préparations préliminaires	- - -				
	Appareils, fonds, sauces	- - -				
	Cuissons	- - -				
	Pâtisseries, desserts, hors d'œuvre chauds ou froids à base de pâte	- - -				
Utiliser rationnellement les moyens (denrées, énergie)						
Dresser, présenter et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles (ponctualité)						
Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail						
C3 – CONTRÔLER - ÉVALUER						
Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire						
Assurer les opérations de fin de service (denrées) et contrôler le rangement du poste de travail, du matériel						

*À compléter obligatoirement à partir du tableau A, B et C du référentiel

Total /30 points	Total/180 points	Observations

Critères	Évaluation											
	Production 1				Production 2				Production 3			
	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
Présentation (netteté, disposition, volume)												
Température (selon recette : chaud, froid)												
Cuisson (conforme, tendre, moelleux, croustillant)												
Goût (conforme, agréable) Assaisonnement (équilibre)												

Total /24 pts (2 productions) Total /36 pts (3 productions)	Total/60 points	Observations

ÉCHELLE D'ÉVALUATION		NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission		
TB Maîtrise totale				
B Maîtrise satisfaisante				
I Maîtrise insuffisante				
TI Aucune maîtrise				

CAP CUISINE – EP2

ÉVALUATION DES ACTIVITÉS EN ENTREPRISES

(Candidats des établissements publics, privés sous contrat et CFA habilités)

Les activités en entreprise donnent lieu à deux évaluations certificatives. L'évaluation se déroule dans le cadre des périodes de formation en entreprise.

I - PÉRIODES D'ÉVALUATION.

Les 14 semaines sont réparties sur les deux années de formation :

- 6 semaines en première année de formation, dont 4 semaines sont évaluées
- 8 semaines en dernière année de formation, fractionnées en deux périodes, dont au minimum 4 semaines en fin de formation. Ces 4 semaines donnent lieu à évaluation.

II – ÉVALUATIONS.

Les évaluations certificatives sont effectuées par le formateur avec le tuteur lors des visites en entreprise. Le formateur explique au tuteur l'importance de l'évaluation et lui en décrit les modalités.

1 ^{ère} année		2 ^{ème} année	
PFE n°1	PFE n°1	PFE n°1	PFE n°1
2 semaines minimum	4 semaines minimum	4 semaines minimum	4 semaines minimum
Évaluation formative qui doit permettre à l'élève de se situer et de prendre en compte les conseils formulés par le tuteur à l'élève (positionnement).	Évaluation chiffrée et certificative qui doit permettre à l'élève de se situer à la fin de la première année de formation au niveau des savoir-faire (compétences professionnelles)	Évaluation formative qui doit permettre à l'élève de se situer et de prendre en compte les conseils formulés par le tuteur à l'élève (positionnement).	Évaluation certificative qui prend en compte les compétences professionnelles (savoir-faire) et les attitudes professionnelles (savoir être)

Les évaluations certificatives ont pour objectif de faire une proposition de notes qui seront prises en compte pour l'attribution de la note de l'épreuve EP2.

Le dialogue avec le tuteur, sur les compétences professionnelles, doit être assuré par un professeur de la spécialité pour les évaluations certificatives.

En fonction des critères chaque évaluation correspond à des niveaux :

Attitudes et comportements professionnels (savoir être) :

- Très bien
- Bien
- Insuffisant
- Très insuffisant.

Compétences professionnelles (savoir-faire) :

- Maîtrise totale
- Maîtrise satisfaisante
- Maîtrise insuffisante
- Aucune maîtrise.

III – EVALUATION DES ACQUIS.

Chaque critère d'évaluation est noté de 0 à 3. Le total de l'évaluation certificative de l'ensemble des critères est ramené en une note :

- Attitudes et comportements professionnels sur **5** points
- Compétences professionnelles sur **15** points.

La proposition de note est alors arrêtée. L'élève n'a pas connaissance de la note proposée.

GRILLE D'ÉVALUATION EP2 - Évaluation en Entreprise PFE 1 et 2 « Savoir-être »

ACADÉMIE :

ÉTABLISSEMENT :

NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :

C.A.P. CUISINE
ÉPREUVE EP2 – Productions culinaires
Contrôle en Cours de Formation
P.F.E. N° 1 et N°2

ATTITUDES PROFESSIONNELLES
Savoir Être

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., la première évaluation est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles, la deuxième évaluation en fin de deuxième période est une évaluation certificative prise en compte pour la délivrance du diplôme.

		PFE N°1				PFE N°2							
		Évaluation Formative				Évaluation Formative							
		T	B	I	TI	CONSEILS DU TUTEUR				T	B	I	TI
A 1	Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils.												
A 2	Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres.												
A 3	Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.												
A 4	Faire preuve de motivation.												
A 5	Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail.												
A 6	Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.												
A 7	S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.												
A 8	Garder la maîtrise de soi.												
A 9	Savoir s'adapter aux remarques formulées.												
A 10	Faire preuve de discrétion.												

Nom, Fonction, Émargement des évaluateurs (1 ^{ère} période)		Nom, Fonction, Émargement des évaluateurs (2 ^{ème} période)	

GRILLE D'ÉVALUATION EP2 – Évaluation en Entreprise PFE 1 et 2 « Savoir-Faire »

Académie :
Établissement :

Nom et prénom du candidat

C.A.P. CUISINE - ÉPREUVE EP2 – Productions culinaires
Contrôle en Cours de Formation
P.F.E. N° 1 et N°2
COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES
Savoir-Faire

Les évaluations N°2 se déroulent dans le cadre des P.F.E. à la fin de chaque période de formation. La 1^{ère} donne lieu à une évaluation formative, la seconde à une évaluation certificative.

PFE N°1			
Évaluation formative			
Aucune maîtrise	Maîtrise insuffisante	Maîtrise satisfaisante	Aucune maîtrise

ÉVALUATION
CRITÈRES
et
INDICATEURS DE PERFORMANCES

PFE N°2			
Évaluation certificative			
Aucune maîtrise	Maîtrise insuffisante	Maîtrise satisfaisante	Aucune maîtrise

ORGANISER

Planifier son travail

--	--	--	--

La planification est cohérente avec le travail et les consignes reçues.

--	--	--	--

Organiser et gérer son poste de travail

--	--	--	--

Au cours d'une production, s'adapter à un poste ou à un matériel mis à sa disposition.

--	--	--	--

RÉALISER

Réaliser des préparations préliminaires

--	--	--	--

Les techniques préliminaires A et B sont conformes aux normes professionnelles.
La tenue professionnelle est adaptée aux travaux demandés.

--	--	--	--

Effectuer des cuissons

--	--	--	--

Les modes de cuisson A et B sont respectés ; le matériel utilisé est approprié à la cuisson des aliments.

--	--	--	--

Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base

--	--	--	--

La production est effectuée selon les consignes et les informations données et dans le respect de la fiche technique.

--	--	--	--

Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds

--	--	--	--

Les préparations simples chaudes ou froides sont dressées selon les usages professionnels ou les consignes imposées.

--	--	--	--

Dresser des préparations culinaires

--	--	--	--

Les locaux et matériels sont nettoyés, désinfectés et rangés conformément aux procédures.
Les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

--	--	--	--

Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du matériel et des locaux

--	--	--	--

Les produits sont identifiés, contrôlés et classés par famille.

--	--	--	--

CONTRÔLER

Identifier les produits

--	--	--	--

Le stockage est effectué selon la nature des produits et des normes professionnelles.

--	--	--	--

Stocker les produits à l'endroit approprié

--	--	--	--

Les préparations sont conformes aux standards professionnels.

--	--	--	--

Participer aux vérifications des préparations.

--	--	--	--

Les denrées sont conservées ou éliminées dans le respect des consignes données.

--	--	--	--

Assurer les opérations de fin de service (denrées)

--	--	--	--

--	--	--	--

Conseils du tuteur à l'issue de l'évaluation formative :

Nom, Fonction, Émargement des évaluateurs (1 ^{ère} période)		Nom, Fonction, Émargement des évaluateurs (2 ^{ème} période)	

GRILLE D'ÉVALUATION EP2 - Évaluation en Entreprise PFE 3 et 4 « Savoir-être »

ACADÉMIE :

ÉTABLISSEMENT :

NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :

C.A.P. CUISINE
ÉPREUVE EP2 – Productions culinaires
Contrôle en Cours de Formation
P.F.E. N° 3 et N°4

ATTITUDES PROFESSIONNELLES
Savoir Être

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., la première évaluation est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles, la deuxième évaluation en fin de deuxième période est une évaluation certificative prise en compte pour la délivrance du diplôme.

PFE n°3			
Évaluation Formative			
T	B	I	TI

CONSEILS DU TUTEUR

PFE n°4			
Évaluation Certificative			
T	B	I	TI

A 1	Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils.								
A 2	Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres.								
A 3	Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.								
A 4	Faire preuve de motivation.								
A 5	Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail.								
A 6	Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.								
A 7	S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.								
A 8	Garder la maîtrise de soi.								
A 9	Savoir s'adapter aux remarques formulées.								
A 10	Faire preuve de discrétion.								

Nom, Fonction, Émargement des évaluateurs (1 ^{ère} période)		Nom, Fonction, Émargement des évaluateurs (2 ^{ème} période)	

GRILLE D'ÉVALUATION EP2 – Évaluations en Entreprise PFE 3 et 4 « Savoir-Faire »

Académie :
Établissement :

Nom et prénom du candidat

C.A.P. CUISINE - ÉPREUVE EP2 – Productions culinaires

Contrôle en Cours de Formation

P.F.E. N° 3 et N°4

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

Savoir-Faire

Les évaluations N°2 se déroulent dans le cadre des P.F.E. à la fin de chaque période de formation. La 1^{ère} donne lieu à une évaluation formative, la seconde à une évaluation certificative.

PFE 3				
Évaluation formative				
Aucune maîtrise totale	Aucune maîtrise satisfaisante	Maitrise insuffisante	Maitrise satisfaisante	Aucune maîtrise

ÉVALUATION

CRITÈRES et INDICATEURS DE PERFORMANCES

PFE 4				
Évaluation certificative				
Aucune maîtrise totale	Aucune maîtrise satisfaisante	Maitrise insuffisante	Maitrise satisfaisante	Aucune maîtrise

ORGANISER

Planifier son travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Les tâches sont planifiées selon les impératifs de production et de distribution ; un enchaînement logique ; un ordonnancement dans le temps ; des consignes ponctuelles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-----------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Organiser et gérer son poste de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La production culinaire est organisée en fonction des consignes reçues et des tâches à réaliser ; des impératifs de distribution ; des consignes de sécurité et des impératifs d'hygiène.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

RÉALISER

Réaliser des préparations préliminaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Les techniques préliminaires A, B et C sont conformes aux normes professionnelles ; le travail est ordonné de façon logique ; les températures de stockage sont respectées en fonction des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Effectuer des cuissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Les types et les modes de cuisson A, B et C sont respectés ; les cuissons sont réalisées en respectant l'enchaînement logique des tâches ; les consignes ponctuelles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La production est effectuée selon les consignes et dans le respect de la fiche technique ; la législation en vigueur est respectée pour la fabrication, l'utilisation et le stockage des préparations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La confection de ces plats est réalisée dans le respect de la fiche technique (techniques culinaires, temps imparti, enchaînement logique des tâches).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Dresser des préparations culinaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Les préparations complexes chaudes ou froides sont dressées selon les usages professionnels ou les consignes imposées en respectant le temps imparti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Participer à la distribution	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Les annonces sont bien interprétées ; les envois sont conformes aux commandes ; les températures réglementaires sont respectées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Les produits d'entretien adaptés sont utilisés selon les directives données ; les autocontrôles sont réalisés et enregistrés ; les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

CONTRÔLER ET ÉVALUER

Réceptionner les marchandises et les contrôler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Les quantités sont vérifiées ; la qualité est contrôlée (emballage, DLC...) ; la température et la durée de conservation sont respectées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Participer aux vérifications des préparations et les rectifier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	L'appréciation gustative est juste ; les rectifications éventuelles sont apportées ; la température de mise en attente des préparations est respectée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Assurer les opérations de fin de service	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Les denrées sont conservées ou éliminées dans le respect de la réglementation en vigueur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Les matériels et les locaux sont rangés selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

COMMUNIQUER

Communiquer au sein de l'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La liaison et les échanges entre le service de production et le service de commercialisation sont adaptés au contexte ; l'information est transmise aux personnes concernées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Conseils du tuteur à l'issue de l'évaluation formative :

Nom, Fonction, Émargement des évaluateurs (1 ^{ère} période)	Nom, Fonction, Émargement des évaluateurs (2 ^{ème} période)

EP3 – Communication et commercialisation

Coefficient 1

Durée de 10 minutes

L'épreuve a pour but de vérifier :

- D'une part, que le candidat est capable d'exploiter une fiche technique pour procéder à une estimation quantitative et qualitative des produits nécessaires à des préparations culinaires qu'il a réalisées
- D'autre part, qu'il est capable de communiquer à l'aide de ce document sur la production réalisée.

Le candidat est évalué sur son aptitude à communiquer avec la clientèle.

CONSIGNES SUR LE DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE EP3

COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION

Cette phase doit permettre d'apprécier la présentation commerciale d'une production culinaire ainsi que la capacité du candidat à communiquer en termes commerciaux, à partir d'une fiche technique. Il ne s'agit en aucun cas d'un échange sur la technologie culinaire.

Les compétences mises en œuvre pour la communication sont acquises lors de la formation avec le professeur/formateur de production culinaire lors des séances de travaux pratiques, plus particulièrement au moment de la synthèse du cours. Les séances de technologie appliquée sont très propices à la communication. Les autres enseignants sont également impliqués dans la mise en œuvre des techniques et de la qualité de la communication (par exemple l'enseignant de Français : fil rouge de la communication).

Le candidat devra analyser et évaluer une production, puis il la présentera en termes commerciaux, il s'appuiera sur la fiche technique correspondante.

Les membres de la commission veilleront ensuite à élargir la discussion sur les différentes situations professionnelles.

ACADÉMIE : ÉTABLISSEMENT : NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :	C.A.P. CUISINE ÉPREUVE EP3 ÉVALUATION PONCTUELLE ou Situation d'évaluation (dans le cadre du Contrôle en Cours de Formation)
	Date :

EP3 – Communication et commercialisation

COMPÉTENCES	TB	B	I	TI
Adopter une attitude favorable à la communication				
Présenter la fiche en termes commerciaux				
Analyser et justifier des choix				
S'exprimer correctement				
Utiliser un vocabulaire approprié				
TOTAL sur 15 points				/20 pts

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission			
TB Maîtrise totale				
B Maîtrise satisfaisante				
I Maîtrise insuffisante				
TI Aucune maîtrise				

Annexes

Annexe 1 : sujets 0 de l'épreuve EP1.....	pages 49 à 67
Annexe 2 : suggestion pour l'organisation horaire en formation initiale....	page 68
Annexe 3 : réflexion sur les procédés de cuisson et sur le goût.....	Page 69 à 76

Annexe 1 : sujet 0 de l'épreuve EP1

Vous êtes employé comme commis à l'hôtel-restaurant « LE VIEUX MAS », situé
12 avenue de la république à GORDES.

Cet établissement possède un restaurant d'une capacité de 45 places ainsi qu'une terrasse ombragée servant aussi bien pour le restaurant que pour le bar, ouvert également à la clientèle de passage.

Le Chef de cuisine vous demande de l'aider à préparer un repas pour un séminaire de 45 personnes.

Le menu sera le suivant :

MENU
Œufs pochés Bragance
❧
Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole
❧
Banon pané et sa roquette à l'huile des Baux
❧
Tarte Bourdaloue aux poires

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 :

- **Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole** (document n° 1)
- **Tarte Bourdaloue aux poires** (document n° 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 0	Session xxxx	SUJET	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page 1/11

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Blanquette de veau à l'ancienne Riz créole		

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
ÉLÉMENTS DE BASE Épaule de veau sans os	kg		1 Préparer la viande.
GARNITURE AROMATIQUE			2 Blanchir la viande.
Carotte	kg	0.150	3 Réaliser les préliminaires.
Oignon gros	kg	0.150	4 Préparer la garniture aromatique.
Poireau (blanc)	kg	0.150	5 Marquer la blanquette en cuisson.
Céleri branche	kg	0.150	6 Confectionner le roux blanc.
Bouquet garni	pièce	1	7 Préparer la garniture à l'ancienne.
Ail (facultatif) gousse	pièce	2	8 Marquer le riz créole en cuisson.
Fond blanc de veau P.A.I	kg	0.100	9 Confectionner le velouté.
VELOUTÉ			10 Préparer la liaison.
Farine	kg	0.080	11 Terminer la sauce de la blanquette.
Crème double	l	0.150	12 Dresser la blanquette.
Œuf (jaune)	pièce	1	
Garniture à l'ancienne			
Champignon de Paris (surgelés escalopés)	kg	0.200	
Beurre	kg	0.040	
Citron	pièce	1	
Beurre	kg	0.020	
Oignon grelot	kg	0.160	
RIZ CRÉOLE			
Riz long	kg	0.700	
Beurre	kg	0.070	
ASSAISONNEMENT			
Sel gros	PM	PM	
Sel fin	PM	PM	
Clous de girofle	PM	PM	
Sucre semoule	PM	PM	
Poivre blanc	PM	PM	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE		
Plaque à débarrasser, 3 calottes, 1 bahut, 1 planche à découper, 1 chinois. 1 grande russe avec couvercle, 1 petit rondau, 3 sauteuses. 2 légumes			

SUJET NATIONAL 0	Session xxxx	SUJET	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page 2/11

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Tarte Bourdaloue aux poires	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
PÂTE BRISEE SUCREE			1. Réaliser la pâte brisée sucrée. 2. Réaliser la crème d'amande : <div style="background-color: #cccccc; height: 150px; margin: 5px 0;"></div> 3. Préparer les poires. 4. la tarte - 5. Garnir la tarte 6. Enfourner la tarte 7. Préparer les éléments de finition 8. Terminer la tarte 9. Dresser la tarte
Farine	kg		
Sel fin	kg	0,05	
Sucre semoule	kg	0,025	
Beurre	kg	0,125	
Œuf (jaune)	pièce	1	
Eau	l	0,05	
Farine pour abaisser	kg	0,040	
Beurre pour le cercle	kg	0,010	
DORURE			
	pièce	1	
GARNITURE			
Poires au sirop appertisées			
Boîte de 4/4	boite	1	
CRÈME D'AMANDE			
Beurre	kg	0,100	
Sucre semoule	kg	0,100	
Œuf entier	pièce	2	
Farine	kg	0,100	
Amande en poudre	kg	0,100	
Vanille (extrait liquide)	PM	PM	
Rhum ambré	l	0,040	
FINITION			
Amande effilée	kg	0,050	
Nappage abricot P.A.I.	kg	0,100	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
			Plat rond Papier dentelle

SUJET NATIONAL 0	Session xxxx	SUJET	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page 3/11

FICHE D'ORGANISATION DES TACHES

Indiquez de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser :

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS	
1.	Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole
2.	Tarte Bourdaloue aux poires

PROGRESSION	
-------------	--

1^{re} heure	
2^e heure	
3^e heure	
4^e heure	
Dernière demi-heure	

Service :

Observations :

Indiquez le temps de cuisson de la blanquette :

SUJET NATIONAL 0	Session xxxx	SUJET	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page 4/11

FICHE D'ORGANISATION DES TACHES

Indiquez de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser :

INTITULE DES PRÉPARATIONS
1 – Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole
2 – Tarte Bourdaloue aux poires

PROGRESSION

PLAT 1	Horaire	PLAT 2
	Début	
	15	
	30	
	45	
	1 h 00	
	15	
	30	
	45	
	2 h 00	
	15	
	30	
	45	
	3 h 00	
	15	
	30	
	45	
	4 h 00	
	15	
	4 h 30	

Service :

Observation :

Indiquez le temps de cuisson de la blanquette :

SUJET NATIONAL 0	Session xxxx	SUJET
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4
		Page 5/11

1/ L'hôtel-restaurant « Le vieux Mas »

L'hôtel restaurant « LE VIEUX MAS », où vous êtes commis, a été créé récemment. Vous analysez l'avis de constitution (document présenté ci-dessous) et répondez aux questions qui suivent :

AVIS DE CONSTITUTION

Par acte sous seing privé du 9-02-2008 à Avignon, il a été constitué une société à responsabilité limitée avec les caractéristiques suivantes :

Dénomination sociale : LE VIEUX MAS

Siège social : 12 avenue de la République – 84220 GORDES

Objet social : restauration traditionnelle

Durée de la société : 99 ans à compter de l'immatriculation de la Société au registre du commerce et des sociétés

Capital social : 50 000 €.

Gérance : A été désigné comme gérant : Monsieur Kévin LEMOINE – Bd Pierre Mendès France – AVIGNON

Immatriculation au RCS : La société sera immatriculée au RCS d'AVIGNON.

2.1.1 - Indiquer :

- l'objet de cette annonce légale.

.....

- la raison sociale de cette entreprise.

.....

- le statut juridique de cette entreprise.

.....

2.1.2 - Préciser la signification du sigle RCS.

.....

2.1.3 - Citer l'activité principale de cette entreprise :

.....

2/ Hygiène

2.2.1 - Lorsque vous avez été embauché, vous avez passé une visite médicale et avez peut-être subi un test de dépistage de **porteur sain**. Définissez le terme souligné et indiquez la conséquence de la manipulation des denrées alimentaires par un personnel porteur sain sur la qualité des préparations culinaires.

.....

.....

SUJET NATIONAL 0	Session xxxx	SUJET	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page 6/11

2.2.2 - Avant de prendre votre poste, vous devez respecter certaines règles d'hygiène. Justifiez l'intérêt de ces consignes en complétant le tableau ci-dessous :

Règles	Justification
Port d'une tenue professionnelle	
Lavage des mains	
Nettoyage et désinfection du plan de travail et du matériel	

3/ L'entremétier a préparé les œufs pochés Bragance

2.3.1 - Les œufs qui vous ont été livrés ont été pondus le 25/02/05. Indiquez la date jusqu'à laquelle ces œufs peuvent être vendus comme œufs extra-frais :

2.3.2 - Face aux intoxications alimentaires, les œufs sont des aliments à risque.

Salmonellose : Alerte aux œufs en Grande Bretagne ...

La salmonellose est une infection intestinale, qui se contracte par l'ingestion de produits contaminés, parmi lesquels les préparations à base d'œufs occupent une place de choix. Elle se manifeste quelques heures après le repas par des diarrhées fébriles et parfois des vomissements. Face à une épidémie de salmonellose « d'une ampleur considérable », due à des œufs infectés, les autorités sanitaires avaient même dû inviter les Britanniques à ne plus manger d'œufs crus ou de produits à base d'œufs peu ou pas cuits, comme les mayonnaises. Pour trouver la source de la contamination, il faut remonter aux élevages de poules périodiquement infestées par ce germe. Or, une fois les œufs infectés cassés, il suffit de laisser proliférer à l'air libre les salmonelles, qui se multiplient toutes les demi-heures, pour obtenir une omelette toxique !

Document inspiré d'un article paru dans l'édition du journal « Le Monde » du 12.02.89

Après avoir lu le document ci-dessus, et à partir de vos connaissances personnelles, précisez :

- la bactérie pathogène fréquemment mise en cause dans les toxi-infections liées aux œufs :
.....
- les symptômes développés par les malades :
.....
- les personnes les plus sensibles à l'infection :
.....
- les fautes d'hygiène contribuant à l'apparition de la maladie :
.....

SUJET NATIONAL 0	Session xxxx	SUJET	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page 7/11

4/ Vous vous apprêtez à préparer la blanquette de veau à l'ancienne

2.4.1 Indiquez la composition de la garniture aromatique et son rôle :

Composition	
Rôle	

2.4.2 Donnez la définition d'un velouté :

.....

2.4.3 Citez deux autres liquides utilisés en cuisine pour la préparation de mets à base de viande et de poisson, qui permettent de réaliser des veloutés ; indiquez les noms des veloutés correspondants :

Liquides	Veloutés correspondants

2.4.4 La législation en vigueur vous impose de conserver les étiquettes à la réception de viandes bovines. Voici l'étiquette du produit que vous allez utiliser :

ORIGINE : FRANCE			
CATÉGORIE : VEAU		TYPE : VIANDE	
VIANDE BOVINE - ÉPAULE DE VEAU SANS OS			
Emballé le : 04.02.2005		À consommer jusqu'au : 09.02.2005	
PRIX AU KG	POIDS NET	PRIX A PAYER	A conserver entre 0° et 2°C.
8,50 €	1,6 kg	13,60 €	France 44.036.001 CEE
Lot : 000000		45, rue de la Marne 91150 Palaiseau	

Indiquez l'origine de l'épaule de veau :

.....

SUJET NATIONAL 0	Session xxxx	SUJET	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page 8/11

2.4.5 Indiquez les autres morceaux de viande pouvant être utilisés pour réaliser une blanquette ?

.....
.....

2.4.6 Citez le mode de cuisson utilisé pour la blanquette :

.....

2.4.7 Donnez la signification de P.A.I. :

.....

2.4.8 Relevez, dans les deux fiches techniques que vous avez complétées, les PAI utilisés :

.....
.....
.....

2.4.9 À partir de la fiche technique de la blanquette et du tableau ci-dessous, organisez le stockage de toutes les matières premières, selon les températures proposées :

0 à + 3° C	4° à 8 ° C	- 18° C	Température ambiante

2.4.10 Le principal ingrédient de la blanquette est la viande, riche en protéines. Indiquez le rôle des protéines dans l'organisme :

.....
.....
.....

2.4.11 Décrivez l'action de la chaleur sur les protides :

.....
.....
.....

2.4.12 À l'aide du document ci-dessous, calculez la valeur énergétique de 100 g de veau.

.....
.....
.....

Composition nutritionnelle de 100 grammes de viande de veau parée
(Extrait de la table de composition des aliments, éd. Foucher)

Constituants énergétiques			Éléments minéraux			Vitamines	
Protéines	Lipides	Glucides	Sodium	Calcium	Fer	Vit. C	Vit. B1
g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg
19	5	0	90	13	3	1.5	0.16

SUJET NATIONAL 0	Session xxxx	SUJET
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4 Page 9/11

5 / Un Banon pané figure au menu.

2.5.1 Indiquez l'élément minéral le plus important contenu dans ce fromage :

.....

2.5.2 Énoncez la conséquence de la carence de cet élément minéral dans l'organisme :

.....
.....
.....

6-/ Vous vous apprêtez à préparer la Tarte Bourdaloue aux poires.

2.6.1 Citez deux variétés de poires :

.....
.....

2.6.2 Indiquez la température de stockage des fruits frais :

.....

2.6.3 Citez trois pâtes de base utilisées pour réaliser une tarte :

-.....
-.....
-.....

2.6.4 Proposez deux utilisations pour la crème d'amande différentes de celle de la tarte Bourdaloue :

-.....
-.....

2.6.5 Après sa fabrication, la tarte est refroidie rapidement. Énoncez l'action du froid positif sur les micro-organismes :

.....
.....

7 / Locaux, équipements, sécurité

Au moment du nettoyage, un de vos collègues se blesse gravement en se renversant sur la main un produit d'entretien dont l'étiquette porte le pictogramme suivant :



2.7.1 Donnez la signification de ce pictogramme :

.....

2.7.2 Indiquez la mesure de sécurité non respectée par votre collègue :

.....

2.7.3 Précisez deux gestes de secours à adopter face à cet accident :

-.....

.....

.....

SUJET NATIONAL 0	Session xxxx	SUJET	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page 10/11

8 / Départ de l'entreprise

Un commis de cuisine vient de quitter « Le Vieux Mas » pour un autre emploi, il n'a reçu aucun document au moment de son départ et vous demande votre avis. Après avoir lu le document ci-dessous et à l'aide de vos connaissances, vous répondez à ses questions:

LA REMISE D'UN REÇU POUR SOLDE DE TOUT COMPTE n'est pas obligatoire

Je viens de lire votre article sur l'attestation ASSEDIC, et je vous remercie, car je n'étais pas au courant. Devons-nous toujours faire signer le solde de tout compte ? Mon comptable me dit que non depuis le 1^{er} janvier 2004, celui-ci n'ayant plus de valeur juridique. J'ai un employé qui me le réclame alors que je lui ai fourni tous les documents nécessaires : fiche de paie avec congés payés, fiche ASSEDIC, certificat de travail et droit à la formation. (C.J. par courriel).

L'article L.122-17 prévoit que l'employeur peut délivrer un reçu pour solde de tout compte, mais la délivrance de celui-ci n'est pas obligatoire pour l'employeur. En effet, cet article prévoit : «Lorsqu'un reçu pour solde de tout compte est délivré et signé par le salarié à l'employeur à l'occasion de la résiliation ou de l'expiration de son contrat, il n'a que la valeur d'un simple reçu des sommes qui y figurent. **Le reçu pour solde de tout compte est devenu un simple document facultatif sans effet libératoire pour l'employeur.**

L'Hôtellerie - 22/06/06

2.8.4 Indiquer le nom donné à la rupture du contrat de travail

- à l'initiative du salarié :
- à l'initiative de l'employeur :

2.8.5 Préciser les deux documents qui doivent obligatoirement être remis au salarié lors de son départ de l'entreprise.

-
-

2.8.6 Préciser si la délivrance d'un reçu pour solde de tout compte est obligatoire. Justifier la réponse.

.....
.....
.....
.....

2.8.7 Expliquer brièvement l'utilité d'un certificat de travail.

.....
.....
.....
.....
.....

SUJET NATIONAL 0	Session xxxx	SUJET	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page 11/11

1^{ère} partie : Approvisionnement et organisation de la production culinaire			
Fiches techniques de fabrication.....	/ 6		
Fiche d'organisation des tâches.....	/ 4		
Total 1^{ère} partie			/ 10
2^{ème} partie : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise et de son environnement			
TECHNOLOGIE CULINAIRE			
Question 2.3.1.....	/ 2		
Question 2.4.1.....	/ 2		
Question 2.4.2.....	/ 1		
Question 2.4.3.....	/ 2		
Question 2.4.4.....	/ 1		
Question 2.4.5.....	/ 2		
Question 2.4.6.....	/ 2		
Question 2.4.7.....	/ 1		
Question 2.4.8.....	/ 1		
Question 2.4.9.....	/ 2		
Question 2.6.1.....	/ 1		
Question 2.6.2.....	/ 1		
Question 2.6.3.....	/ 1		
Question 2.6.4.....	/ 1		
Total technologie culinaire			/ 20
Note Partie « Technologie culinaire »			/4
SCIENCES APPLIQUÉES			
Alimentation	Question 2.4.10.....	/ 2	
	Question 2.4.11.....	/ 2	
	Question 2.4.12.....	/ 1	
	Question 2.5.1.....	/ 1	
	Question 2.5.2.....	/ 2	
Hygiène	Question 2.2.1.....	/ 1	
	Question 2.2.2.....	/ 3	
	Question 2.3.2.....	/ 3	
	Question 2.6.5.....	/ 1	
Locaux - équipements - sécurité	Question 2.7.1.....	/ 1	
	Question 2.7.2.....	/ 1	
	Question 2.7.3.....	/ 2	
Total sciences appliquées			/ 20
Note Partie « Sciences appliquées »			/4
CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET SON ENVIRONNEMENT			
Connaissance de l'entreprise	Question 2.1.1.....	/6	
	Question 2.1.2.....	/ 2	
	Question 2.1.3.....	/ 2	
Environnement social	Question 2.8.4.....	/ 2	
	Question 2.8.5.....	/ 2	
	Question 2.8.6.....	/ 3	
	Question 2.8.7.....	/ 3	
Total Connaissance Entreprise et son environnement			/ 20
Note Partie « Connaissance entreprise et son environnement »			/2
NOTE EP1 (Arrondir au demi-point supérieur)			/ 20
SUJET NATIONAL O		Session xxxx	BARÈME
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire		Durée : 2H30	Coef. : 4
			Page 1/1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULE			RESPONSABLE	NBRE DE COUVERTS
Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole			Saucier	8
DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉS	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
ÉLÉMENTS DE BASE			1	Préparer la viande
Épaule de veau sans os	kg	1,600 (0,5)	2	Blanchir la viande
GARNITURE AROMATIQUE			3	Réaliser les préliminaires
Carottes	kg	0,150	4	Préparer la garniture aromatique
Oignons gros	kg	0,150	5	Marquer la blanquette en cuisson
Poireaux (blancs)	kg	0,150	6	Confectionner le roux blanc
Céleri branches	kg	0,150	7	Préparer la garniture à l'ancienne
Bouquet garni	pièce	1	8	Marquer le riz créole en cuisson
Ail gousse (facultatif)	pièce	2	9	Confectionner le velouté
Fond blanc de veau PAI	kg	0,100	10	Préparer la liaison
VELOUTÉ			11	Terminer la sauce de la blanquette
Beurre (0,5)	kg	0,080	12	Dresser la blanquette
Farine	kg	0,080 (0,5)		
Crème double	l	0,15		
Œuf (jaune)	pièce	1		
GARNITURE A L'ANCIENNE				
Champignons de Paris surgelés et escalopés	kg	0,200		
Beurre	kg	0,040		
Citron	pièce	1		
Oignons grelots	kg	0,160		
RIZ CREOLE				
Riz long	kg	0,700		
Beurre	kg	0,070		
ASSAISONNEMENT				
Sel gros	PM	PM		
Sel fin	PM	PM		
Clous de girofle	PM	PM		
Sucre semoule	PM	PM		
Poivre blanc	PM	PM		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Plaque à débarrasser, 3 calottes, 1 bahut, 1 planche à découper, 1 chinois, 1 grande russe avec couvercle, 1 petit rondau, 3 sauteuses.			(0,5) 1 légumier pour la blanquette 1 légumier pour le riz créole	

SUJET NATIONAL 0	Session xxxx	CORRIGÉ	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page 1/7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULE	RESPONSABLE	NBRE DE COUVERTS
Tarte Bourdaloue aux poires	Pâtissier	8

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉS	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>PÂTE BRISEE SUCRÉE</u>			1 Réaliser la pâte brisée sucrée 2 Réaliser la crème d'amandes : (1,5) Crémier le beurre avec le sucre à l'aide d'un fouet Ajouter les œufs entiers au beurre Incorporer la poudre d'amande et la farine au mélange à l'aide d'une spatule Parfumer la crème avec quelque goutte de vanille et le rhum, mélanger Corner le bord de la calotte et réserver au frais
Farine	kg	0,250 (0,5)	
Sel fin	kg	0,05	
Sucre semoule	kg	0,025	
Beurre	kg	0,125	
Œuf (jaune)	pièce	1	
Eau	l	0,05	
Farine pour abaisser	kg	0,040	
Beurre pour le cercle	kg	0,010	
<u>DORURE</u>			
Œuf (0,5)	pièce	1	
<u>GARNITURE</u>			
Poires au sirop appertisées (boîte 4/4)	boîte	1	
<u>CRÈME D'AMANDES</u>			
Beurre	kg	0,100	
Sucre semoule	kg	0,100	
Œuf entier	pièce	2	
Farine	kg	0,100	
Amandes en poudre	kg	0,100	
Vanille (extrait liquide)	PM	PM	
Rhum ambré	l	0,04	
<u>FINITION</u>			
Amandes effilées	kg	0,050	
Nappage abricot P.A.I.	kg	0,100	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
(1) 1 tamis • 1 rouleau 1 corne un pinceau • 3 plaques à débarrasser • 3 calottes • 1 cercle à tarte de 24 à 26 cm de diamètre • un ouvre boîte, un fouet, une spatule			Plat rond Papier dentelle

SUJET NATIONAL 0	Session xxxx	CORRIGÉ
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4
		Page 2/7

FICHE D'ORGANISATION DES TACHES

Indiquez de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser :

INTITULE DES PRÉPARATIONS
1 – Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole 2 – Tarte Bourdaloue aux poires

PROGRESSION

1 ^{re} heure	Mettre en place le poste de travail Confectionner la pâte brisée sucrée Eplucher les légumes, les tailler Parer, détailler et blanchir la viande Confectionner la crème d'amande Egoutter les poires
2 ^e heure	Confectionner le roux Foncer et chiquer la tarte Garnir la tarte et la mettre en cuisson Mettre en cuisson la garniture à l'ancienne
3 ^e heure	Confectionner le velouté Marquer le riz créole en cuisson Terminer la liaison de la sauce Terminer la tarte
4 ^e heure	Envoyer le plat n° 1 Envoyer le plat n° 2
Dernière demi-heure	Nettoyer

Service :

Observations :

Indiquez le temps de cuisson de la blanquette : **1 h 45**

SUJET NATIONAL 0	Session xxxx	CORRIGÉ	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page 3/7

FICHE D'ORGANISATION DES TACHES

Indiquez de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser :

INTITULE DES PRÉPARATIONS
1 – Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole
2 – Tarte Bourdaloue aux poires

PROGRESSION

PLAT 1	Horaire	PLAT 2
Mettre en place le poste de travail	Début	Mettre en place le poste de travail
	15	Confectionner la pâte brisée sucrée
Eplucher les légumes	30	
Tailler les légumes	45	
Parer et détailler la viande	1 h 00	
Blanchir la viande	15	Confectionner la crème d'amande
Marquer la blanquette en cuisson	30	
	45	Egoutter les poires
Confectionner le roux	2 h 00	
	15	Foncer et chiquer la tarte
	30	Garnir la tarte et la mettre en cuisson
Préparer la garniture à l'ancienne	45	
Confectionner le velouté	3 h 00	
Marquer le riz créole en cuisson	15	
Terminer la liaison de la sauce	30	
	45	Terminer la tarte
Envoyer le plat n° 1	4 h 00	
	15	Envoyer le plat n° 2
Nettoyer	4 h 30	Nettoyer

Service :

Observation :

Indiquez le temps de cuisson de la blanquette : **1 h 45**

SUJET NATIONAL 0	Session xxxx	CORRIGÉ
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4
		Page 4/7

1/ L'hôtel-restaurant « Le vieux Mas »

2.1.1 - Indiquer :

- l'objet de cette annonce légale. **Il s'agit d'un avis de constitution d'entreprise**
- la raison sociale de cette entreprise **LE VIEUX MAS**
- le statut juridique de cette entreprise. **Il s'agit d'une SARL**

2.1.4 - Préciser la signification du sigle RCS.
Registre du Commerce et des Sociétés

2.1.5 - Citer l'activité principale de cette entreprise :
La restauration

2/ Hygiène

2.2.1 - Lorsque vous avez été embauché, vous avez passé une visite médicale et avez peut-être subi un test de dépistage de **porteur sain**. Définissez le terme souligné et indiquez la conséquence de la manipulation des denrées alimentaires par un personnel porteur sain sur la qualité des préparations culinaires.

**Personne hébergeant un microbe pathogène sans manifester de symptôme.
Peut transmettre ce microbe aux préparations et rendre le client malade.**

2.2.2 - Avant de prendre votre poste, vous devez respecter certaines règles d'hygiène. Justifiez l'intérêt de ces consignes en complétant le tableau ci-dessous :

Règles	Justification
Port d'une tenue professionnelle	Pour éviter d'introduire en cuisine les microbes de l'extérieur
Lavage des mains	Pour éliminer les microbes pathogènes pouvant s'y trouver
Nettoyage et désinfection du plan de travail et du matériel	Pour éviter la contamination des aliments par le matériel souillé

3/ L'entremétier a préparé les œufs pochés Bragance

2.3.1 - Les œufs qui vous ont été livrés ont été pondus le 25/02/05. Indiquez la date jusqu'à laquelle ces œufs peuvent être vendus comme œufs extra-frais :

Du 25/02/05 inclus au 02/03/05 inclus.

2.3.2 - Face aux intoxications alimentaires, les œufs sont des aliments à risque.

Après avoir lu le document ci-dessus, et à partir de vos connaissances personnelles, précisez :

- la bactérie pathogène fréquemment mise en cause dans les toxi-infections liées aux œufs :
La salmonelle
- les symptômes développés par les malades :
Diarrhées fébriles, parfois vomissements
- les personnes les plus sensibles à l'infection :
Personnes âgées, enfants en bas âge, femmes enceintes, personnes immunodéprimées (au moins 2 réponses)
- les fautes d'hygiène contribuant à l'apparition de la maladie :
Utilisation d'œufs infectés et temps d'attente trop long à température ambiante (prolifération)

SUJET NATIONAL 0	Session xxxx	CORRIGÉ	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page 5/7

4/ Vous vous apprêtez à préparer la blanquette de veau à l'ancienne

2.4.1 Indiquez la composition de la garniture aromatique et son rôle :

Composition	poireaux, carottes, oignon, céleri branche, bouquet garni, clou de girofle
Rôle	principe d'osmose ; la garniture aromatique donne du goût au bouillon et à la viande

2.4.2 Donnez la définition d'un velouté :

Liaison à partir d'un roux avec le liquide de cuisson

2.4.3 Citez deux autres liquides utilisés en cuisine pour la préparation de mets à base de viande et de poisson, qui permettent de réaliser des veloutés ; indiquez les noms des veloutés correspondants :

Liquides	Veloutés correspondants
liquide de la volaille pochée	= sauce suprême
liquide d'agneau poché	= blanquette d'agneau
fumet de poisson	= velouté de poisson
fumet de crustacé	= bisque de homard

2.4.4 La législation en vigueur vous impose de conserver les étiquettes à la réception de viandes bovines. Voici l'étiquette du produit que vous allez utiliser :

Indiquez l'origine de l'épaule de veau :

France

2.4.5 Indiquez les autres morceaux de viande pouvant être utilisés pour réaliser une blanquette ?

Collier, tendrons, flanchet

2.4.6 Citez le mode de cuisson utilisé pour la blanquette :

Viande pochée départ à froid

2.4.7 Donnez la signification de P.A.I. :

Produit alimentaire intermédiaire

2.4.8 Relevez, dans les deux fiches techniques que vous avez complétées, les PAI utilisés :

Fond blanc de veau déshydraté

Poires au sirop en boîte

Nappage à l'abricot

2.4.9 À partir de la fiche technique de la blanquette et du tableau ci-dessous, organisez le stockage de toutes les matières premières, selon les températures proposées :

0 à + 3° C	4° à 8° C	- 18° C	Température ambiante
Épaule de veau Beurre Crème double	Carottes Oignons Poireaux Céleri Oignons grelots Œufs	Champignons de Paris	Fond blanc de veau Riz long Sucre semoule Farine Sel gros Sel fin Poivre Clous de girofle

2.4.10 Le principal ingrédient de la blanquette est la viande, riche en protéines. Indiquez le rôle des protéines dans l'organisme :

Construction et réparation des cellules.

2.4.11 Décrivez l'action de la chaleur sur les protides :

Les protides coagulent sous l'action de la chaleur.

2.4.12 À l'aide du document ci-dessous, calculez la valeur énergétique de 100 g de veau.

(19 x 17) + (5 x 38) = 513 kJ

SUJET NATIONAL 0	Session xxxx	CORRIGÉ	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef. : 4	Page 6/7

5 / Un Banon pané figure au menu.

2.5.1 Indiquez l'élément minéral le plus important contenu dans ce fromage :

Le calcium

2.5.2 Énoncez la conséquence de la carence de cet élément minéral dans l'organisme :

Fragilité osseuse (ostéoporose).

6-/ Vous vous apprêtez à préparer la Tarte Bourdaloue aux poires.

2.6.1 Citez deux variétés de poires :

Williams, Passe-crassane, Abatte

2.6.2 Indiquez la température de stockage des fruits frais :

+ 10° C

2.6.3 Citez trois pâtes de base utilisées pour réaliser une tarte :

Pâte feuilletée, pâte brisée, pâte sablée, pâte sablée sucrée

2.6.4 Proposez deux utilisations pour la crème d'amande différentes de celle de la tarte Bourdaloue :

Pithiviers, dartois, frangipane...

2.6.5 Après sa fabrication, la tarte est refroidie rapidement. Énoncez l'action du froid positif sur les micro-organismes :

Ralentissement de leur développement.

7 / Locaux, équipements, sécurité

Au moment du nettoyage, un de vos collègues se blesse gravement en se renversant sur la main un produit d'entretien dont l'étiquette porte le pictogramme suivant :



2.7.1 Donnez la signification de ce pictogramme :

Qui ronge la peau (corrosif).

2.7.2 Indiquez la mesure de sécurité non respectée par votre collègue :

Défaut de port de gants

2.7.3 Précisez deux gestes de secours à adopter face à cet accident :

- **protéger : retirer la bouteille et éliminer le liquide**
- **faire alerter les secours**
- **(accepter aussi les réponses suivantes :**
 - * **Examiner la gravité de la brûlure**
 - * **Laver la main à grande eau pendant une dizaine de minutes.)**

8 / Départ de l'entreprise

2.8.4 Indiquer le nom donné à la rupture du contrat de travail

- à l'initiative du salarié : **démission**
- à l'initiative de l'employeur : **licenciement**

2.8.5 Préciser les deux documents qui doivent obligatoirement être remis au salarié lors de son départ de l'entreprise.

- **- Le certificat de travail**.....
- **L'attestation ASSEDIC**.....

2.8.6 Préciser si la délivrance d'un reçu pour solde de tout compte est obligatoire. Justifier la réponse.

Non, il peut le remettre mais ce n'est pas obligatoire (article 122-17 du code du travail) car c'est devenu un document facultatif sans effet libératoire pour l'employeur.

2.8.7 Expliquer brièvement l'utilité d'un certificat de travail.

Il atteste de la nature du poste occupé par le salarié dans l'entreprise et le temps pendant lequel il a occupé ce poste.

SUJET NATIONAL 0		Session xxxx		CORRIGÉ	
C.A.P CUISINE					
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire			Durée : 2H30	Coef. : 4	Page 7/7

Annexe 2 : suggestion pour l'organisation horaire

HORAIRES PRÉCONISÉS (à partir du BO n° 21 du 23 mai 2002 et note DESCO A7 n° 0354 du 19.10.2004)

Périodes de formation en entreprise 14 semaines

<i>Domaine professionnel</i>	1 ^{re} année		2 ^e année	
	<i>Cuisine</i>	<i>Restaurant</i>	<i>Cuisine</i>	<i>Restaurant</i>
Travaux Pratiques	10 (0+10)	10 (0+10)	10 (0+10)	10 (0+10)
TA	1,5 (0+1,5)	2 (0+2)	1,5 (0+1,5)	1,5 (0+1,5)
Technologie	2	2	2	2
Sciences appliquées prélevées sur l'horaire enseignement professionnel)	1 (0+1)	0,5 (0+0,5)	0,5 (0+0,5)	0,5 (0+0,5)
Gestion	2 (1+1)	2 (1+1)	1	1
PPCP enseignement professionnel	1,5 (0+1,5) <i>selon effectif</i>	1,5 (0+1,5) <i>selon effectif</i>	2 (0+2) <i>selon effectif</i>	2 (0+2) <i>selon effectif</i>
TOTAL	18 (3+13,5+1,5)	18 (3+13,5+1,5)	17 (3+12+2)	17 (3+12+2)

NB : complément de l'horaire de Sciences Appliquées à imputer sur l'horaire "Maths Sciences" :
0,5 heure hebdomadaire, classe entière

Annexe 3 : Réflexion sur les procédés de cuisson et sur le goût

I. Réflexion sur les procédés de cuisson

La cuisine a longtemps été considérée au travers de recettes, juste équilibre entre l'immutabilité apparente d'une composition et d'un ordonnancement des étapes de fabrication et l'art du cuisinier de réussir, dans un environnement évolutif, des productions aux saveurs identiques. Les fiches techniques constituent un prolongement de cette démarche fondée sur la volonté d'une normalisation des fondamentaux associés aux recettes. Cette rationalisation induit la possibilité d'une réflexion pour optimiser les mets envoyés (coûts, goûts...) mais aussi pour comprendre les phénomènes qui accompagnent leur fabrication pour mieux les reproduire, les faire évoluer... en somme les transférer et les généraliser.

A. La proposition d'Hervé THIS sur les cuissons simples et plus complexes.

1. Cuissons simples :

Certaines cuissons sont « simples » : elles ne font appel qu'à un seul phénomène physique ou chimique, tels l'irradiation par des rayonnements infrarouges, le pochage dans un bouillon bouillant, la friture...

Combien existe-t-il de possibilités ? L'aliment peut être mis en contact avec un solide, un liquide, un gaz, ou irradié par des rayonnements, ou bien transformé par des composés chimiques.

Solide, liquide... et gaz. Il faut développer un peu : le solide est toujours un solide, mais le liquide peut être de l'huile ou de l'eau, et le gaz peut être (classiquement) de l'air ou de la vapeur d'eau.

D'autre part, la température fait des distinctions : quand la chaleur est apportée par de l'air sec à une température inférieure à 100 degrés, c'est le séchage ; quand cet air est chargé de molécules carbonées, c'est le fumage ; quand cet air est chargé d'humidité, c'est l'étuvage ou la cuisson en papillotes, ou en croûte ; quand le gaz chauffant est de la vapeur, c'est la cuisson à la vapeur ; avec de l'air sec et de température supérieure à 100 degrés, c'est le rôtissage au four.

La cuisson par des rayonnements est classiquement le rôtissage au feu. Les rayonnements utilisés sont les rayonnements infrarouges. Il s'agit d'une forme de lumière, mais invisible à l'œil nu. Bien d'autres rayonnements cuisent : on peut utiliser des micro-ondes, mais on peut aussi employer des lasers à diverses longueurs d'onde (un fabricant vend ainsi des lasers bleus pour la cuisson des aliments industriels).

Il reste des tas de cuissons simples par des procédés chimiques. Un acide, par exemple, cuit la viande : c'est la méthode des poissons à la Tahitienne. Et l'ajout d'alcool éthylique fait également précipiter des protéines : une rasade d'alcool à 90 degrés dans un blanc d'œuf le cuit en une seconde. De même, le sel, qui déshydrate les protéines, ou le sucre, par exemple, assurent une forme de cuisson. Et, enfin, on peut utiliser les enzymes présentes dans certains fruits (papaye, ananas, figue...).

Reste un procédé : l'application de pressions considérables, qui conduit à une coagulation des protéines qui est le signe d'une cuisson.

Tableau des cuissons et coctions simples

Cuissons									Coctions					
Solide	Liquide			Gaz			Rayonnements		Procédés chimiques					
Solide sec	Eau frémissante	Eau bouillante	Huile,	Air sec Tiède	Air sec très chaud	Air humide	Rayons infrarouge	Micro-ondes	Acidité	Alcool	Sucre	Sel	Enzyme	Pression
Grillade, planchas, pierrade...	Pochage, Cuisson sous vide à basse température, pot-au-feu bien conduit, ragoûts bien conduits ...	Pot-au-feu, ragoûts, viande à la ficelle...	Fritures	Séchage, fumage, cuissons basse température au four	Rôtissage au four	Cuisson à la vapeur	Rôtissage feu, au gril, à la salamandre	Four à micro-ondes	Traitement à la tahitienne	Coction à l'alcool	Coction au sucre	Coction au sel	Macérations dans certains jus contenant des enzymes (papaye, ananas, figue, cassis...)	Coction à haute pression

12. Cuissons plus complexes

La cuisine classique superpose ou enchaîne parfois plusieurs des types de cuisson précédents. Par exemple, les grillades résultent parfois d'un chauffage par rayonnement et par un fluide sec ; et les braisés anciens s'obtenaient par un brunissage extérieur des viandes, dans un four chaud, puis par cuisson dans un liquide frémissant. Par cuisson dans un liquide bouillant, puis par rayonnement, c'est une méthode médiévale de cuisson des viandes.

D'autres enchaînements sont-ils possibles ? Soyons systématiques : nous voulons effectuer d'abord une opération, puis une autre ? Construisons ensemble un tableau, où nous inscrivons la liste des opérations de cuisson simple, en ligne, et une autre fois, en colonne. A l'intersection d'une ligne et d'une colonne, on obtient un procédé qui résulte d'abord de la cuisson indiquée en ligne, puis de la cuisson qui identifie la colonne :

Tableau des doubles cuissons (à compléter)

<i>D'abord la ligne, puis la colonne</i>	Solide sec,	Eau frémissant	Eau bouillante	Huile,	Air sec tiède	Air sec très chaud	Air humide	Rayons infrarouge,	Micro-ondes	Enzymes	Acide, alcool, sucre, sel, etc.	Pression
Solide sec	1	2	3	7	4	5	6	8	9	10	11	12
Eau frémissante	13	14	15	16	17	Braisage	19	20	21	22	23	24
Eau bouillante	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
Huile	37	38	39	Friture deux bains	41	42	43	44	45	46	47	48
Air sec, tiède conduction	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Air sec très chaud	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72
Air humide	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84
Infrarouges	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96
Micro-onde	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108
Enzymes	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
Acides, alcool, sel, etc.	121	122	133	124	125	126	127	128	129	130	131	131
Pression	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144

Certaines cases de ce tableau correspondent à des opérations connues, d'autres à des opérations inconnues.

B. Une autre proposition de classification (1)

Cuire un aliment, c'est le mettre en contact avec un solide (grillade, plancha) ou avec un liquide (solution aqueuse, corps gras) ou avec un gaz (air, fumée, vapeur) ou par rayonnement (infrarouges, M.O.) D'autres procédés transforment l'aliment par action chimique (acide, alcool, sucre, sel). Dans ce cas, on ne parlera pas de CUISSON mais de COCTION.

L'application de pressions considérables qui conduit à une coagulation des protéines qui est le signe d'une cuisson n'est pas reprise dans le tableau ci-dessous. Vous trouverez dans celui-ci la proposition de classification des cuissons qui se veulent novatrices dans le sens où l'on ne parle plus de modes ou de types. Cela permet d'éviter une référence connue entraînant des discussions continues.

En ambiance sèche		En ambiance humide			Dans un corps gras par immersion	Autres
↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
Par contact	Par rayonnement	Dans un liquide	À court mouillement	Avec un gaz		Par action chimique
↓	↓	↓	↓	↓		↓
Grill A la poêle Plancha Sauteuse (CI) Sauteuse (CO) Four classique Four à air pulsé WOK	Micro-ondes Salamandre A la broche	Rondeau haut Braisière Marmite Marmite basculante Russe Saumonière Turbotière	Rondeau bas Cocotte Sous vide Wok	Cuiseur vapeur Couscoussier Cuiseur HP Cuiseur BP Paniers en bambou	Friteuse Négresse Rondeau	Acide Alcool Sucre Sel

(1) Cette proposition a été formulée par Dominique Behague, professeur à l'IUFM de Versailles.

II – Réflexion le goût (2)

Le goût, sensation synthétique

On a insuffisamment précisé le vocabulaire du goût. On lit même, dans un document technique d'un centre professionnel que nous ne citerons pas, que « le goût est une sensation gustative perçue dans la cavité buccale ; il permet de percevoir les quatre saveurs à l'aide de la langue. Ce sont les papilles qui détectent les saveurs ».

Cette définition est non seulement tautologique (« le goût est une sensation gustative » : quelle révélation!), mais elle est, en outre, fautive de plusieurs points de vue. D'une part, si le goût est effectivement la sensation perçue dans la cavité buccale, ce n'est pas le goût qui permet de percevoir les saveurs, puisque le goût est une sensation, comme les saveurs. D'autre part, il n'existe pas quatre saveurs, comme on l'a longtemps prétendu et comme nous le verrons plus loin.

Bref, tout cela est bien confus, d'autant que même des scientifiques (qui ne sont pas des spécialistes de neurophysiologie sensorielle) parlent de gustation pour désigner la perception des saveurs, et non la perception du goût. Il est temps de tout remettre à plat, en se fondant sur les données récentes de la neurophysiologie sensorielle.

Préoccupons-nous d'abord des sensations. On ne changera pas le fait que les Français nomment « goût » la sensation générale qu'ils perçoivent en mangeant : un aliment peut avoir bon goût ou mauvais goût. Ainsi, le **goût**, c'est la sensation synthétique, globale, avant son analyse éventuelle, avant sa décomposition en plusieurs composantes.

Quelles sensations composent-elles le goût ? Approchons un aliment de la bouche. D'abord, il a une **couleur**, qui détermine notre appréciation de l'aliment. Si nous sommes mystifiés par les aliments diversement colorés (faites l'expérience d'ajouter des colorants sans goût à une même pâte de fruits, aux pommes par exemple, et donnez-les à déguster en aveugle, vous verrez les réactions !), c'est la preuve que la couleur est une composante du goût.

La sensation tactile, le **toucher**, détermine également le goût, mais notre culture, et l'usage général de couverts, nous a fait oublier ce phénomène (pensons-y : il y a peut-être là un germe de progrès culinaire pratique).

Puis nous approchons l'aliment de la bouche, et nous percevons son **odeur**. Cette odeur résulte de l'évaporation de molécules initialement présentes dans l'aliment. Plus ces molécules odorantes sont volatiles, plus elles stimulent en grand nombre les cellules réceptrices du nez.

On se souviendra que les molécules odorantes, qui sont perçues par le nez, stimulent parfois, également, d'autres récepteurs que ceux de l'olfaction. L'odeur sera alors à la sensation donnée par une molécule ayant des propriétés odorantes.

L'aliment vient maintenant en bouche. Certaines de ses molécules passent dans la salive, puis se lient à des molécules nommées récepteurs, à la surface de cellules spéciales de la cavité buccale. Ces molécules dites sapides sont celles qui donnent la sensation de **saveur**. Les cellules qui portent les récepteurs des molécules sapides sont regroupées en papilles (les petites zones rondes que l'on perçoit sur la langue).

A ce propos, il faut rectifier deux idées fausses. La première est l'idée qu'il existerait quatre saveurs dites « de base », ou encore « fondamentales ». Premièrement très rares sont ceux qui ont vérifié cette théorie : il faut, à cette fin, faire passer un courant d'air dans le nez d'une personne pour éviter que les molécules aromatiques ne remontent en cours de dégustation. Et si l'on fait correctement l'expérience, on découvre un monde insoupçonné.

Premièrement certaines molécules, tel le monoglutamate de sodium (présent dans de nombreux produits industriels : soupes, bouillon cube, sauces préparées...), ont une saveur qui n'est ni salée, ni sucrée, ni amère, ni acide. Cette saveur du monoglutamate a été nommée umami, et certains l'ont surnommée la « cinquième saveur », mais faites donc l'expérience de goûter une infusion de réglisse avec l'air passant dans le nez, et vous découvrirez que la saveur n'est ni salée, ni sucrée, ni acide, ni amère, ni umami : elle est réglisse.

Alors, quatre, cinq ou six saveurs ? Sans doute plutôt une infinité : les neurophysiologistes découvrent depuis quelques années que chaque molécule a une saveur particulière, et que chaque langue les perçoit différemment. La seconde théorie fautive à abattre est celle d'une cartographie générale des papilles, l'extrémité percevant la saveur sucrée, les bords antérieurs la saveur salée, etc. Chaque langue est particulière, et, s'il est vrai que certaines zones perçoivent mieux certaines saveurs, il revient à chacun de connaître la cartographie de sa propre langue.

A noter, enfin, que les partisans de la théorie fautive des quatre saveurs ont souvent le plus grand mal à abandonner cette théorie avec laquelle ils ont été eux-mêmes endoctrinés ; ils donnent parfois comme argument que les enfants auraient déjà du mal à s'y retrouver avec quatre saveurs, alors plus... Cet argument est fallacieux, et il prend les enfants pour des idiots. Ces mêmes enfants ont-ils des difficultés à savoir que les couleurs sont en grand nombre : jaune, rouge, bleu, vert, violet, orange... ? Non, alors, n'appauvrissons pas le monde des saveurs.

Dans la bouche, l'aliment chauffé et décomposé par la mastication laisse évaporer d'autres molécules odorantes, qui remontent vers le nez par l'arrière de la bouche, par les « fosses rétronasales ». C'est encore l'olfaction qui est en jeu, et l'on pourrait réserver le terme d'arômes à ces odeurs.

Et dans la bouche toujours, d'autres molécules de l'aliment ont d'autres actions : par exemple, des molécules stimulent les cellules qui signalent la douleur ou la chaleur, engendrant la sensation de piquant. Et diverses cellules ou capteurs détectent les caractéristiques mécaniques, par exemple : ainsi percevons-nous le dur, le mou, le gras, le mouillé, etc. **L'ouïe** intervient aussi : le croustillant fait intervenir la perception auditive, laquelle participe au goût.

L'ensemble des sensations, gustatives (saveur), olfactives (odeurs et arômes), mécaniques, proprioceptives, thermiques... est le **goût**, qui, une fois perçu de façon physiologique (le goût dépend des circonstances, de l'environnement, des convives de l'état de santé, de la culture, de l'histoire individuelle...), est interprété par le cerveau, qui lui associe des qualités d'après les expériences individuelles ou sociales (souvenirs, émotions, apprentissages, etc.).

Doit-on alors nommer gustation la perception de la sensation générale du goût ? Il faut alors nommer différemment la perception des saveurs. J'ai proposé le terme de **sapiction**.

Deux dernières précisions. Tout d'abord, à propos de flaveur : c'est un anglicisme, car le *British Standard Institute* dit bien que la *flavour*, c'est la sensation globale, qui inclut le *taste* (saveur), la *colour* (couleur), la *texture* (texture), etc. Autrement dit, le mot anglais *flavour* doit se traduire en français par goût, et la flaveur n'existe pas, en français. Certains ont voulu utiliser le mot flaveur pour désigner l'association de la saveur et de l'odeur, mais cette combinaison n'est ni perceptible (on ne peut s'affranchir des autres composantes du goût) ni mesurable. Il faut laisser tomber cette chimère.

D'autre part, qu'est-ce qu'un arôme ? Il y a d'abord des préparations aromatiques, vendues par de grandes entreprises, qui extraient des molécules odorantes (notamment) des tissus végétaux et animaux, produisant des « arômes bolet », « arômes vanille », etc. Il y a aussi une sensation : celle que l'on a, par exemple quand on boit du vin et que, parmi mille sensations confuses, on reconnaît du fruit rouge. Cette composante du goût, synthétique, faite de saveur, d'odeur, de texture, de trigéminal... c'est un arôme. Autrement dit, l'arôme est une composante identifiable du goût.

(2) Cette réflexion a été réalisée par Hervé This.

III- Réflexion sur la technologie appliquée (3)

Définition

C'est une séquence pédagogique comportant des situations d'apprentissage, de découverte et de renforcement bâtie à partir des points clés choisis dans l'application des pratiques professionnelles.

L'étude approfondie de ces situations spécifiques, réalisées en amont des travaux pratiques et en décalage dans le temps et l'espace avec ces derniers, va permettre à l'élève de transférer et d'appliquer ce savoir théorique et pratique dans les activités de production.

Cette séquence s'effectue dans la salle de technologie appliquée (repères I.G plans Guide d'équipement) aménagée pour recevoir un groupe d'élèves dont la participation est déterminante.

La durée de cette séquence sera définie selon les modalités de formation (niveau des élèves) mais avec un minimum de 2 h consécutives hebdomadaires, dissociées des travaux pratiques ou APS. Toutefois cette séquence ne sera en aucun cas un exercice indépendant du contexte global de la formation pratique des élèves (démonstration ou études de produits...)

Technologies appliquées (T.A)

Le terme technologie appliquée englobe trois étapes distinctes, progressives, mais pourtant intimement liées, de la formation culinaire.

. **La technologie appliquée d'apprentissage** constitue le premier stade. C'est le moment de la découverte et de l'initiation aux techniques professionnelles. L'élève doit ici comprendre afin de pouvoir au fur et à mesure assimiler et relier entre elles les diverses informations qui composent sa découverte en cuisine.

. **la technologie appliquée d'approfondissement** : deuxième stade de la formation, permet d'analyser les réactions physico-chimiques qui constituent la base de notre métier. Il s'agit donc de décomposer un ensemble (par ex sauce hollandaise), de recenser les éléments le constituant (beurre, jaunes d'œufs) et d'en établir les relations chimiques (émulsion chaude). L'élève ne peut appréhender cette étape que s'il maîtrise déjà un nombre suffisant de techniques de base et s'il est capable de s'investir dans un travail de réflexion continue.

. **la technologie appliquée de synthèse** : troisième stade permet à l'élève de résoudre les problèmes qu'il sera amené à résoudre sur le terrain. Il devra donc, lors de ses activités professionnelles s'adapter aux situations nouvelles (choix de denrées, nouvelles technologies...) envisager les diverses solutions possibles et opter pour la meilleure d'entre elles. L'enseignant présentera ces travaux sous forme d'études de cas. Cette T.A se fera qu'en fin de cursus.

(3) Cette proposition a été formulée par Dominique Behague, professeur à l'IUFM de Versailles.