

REPÈRE POUR LA FORMATION

CAP "CUISINE"

- Introduction au repère en date du 11 mars 2005.....	pages 2 à 10
- Référentiel des activités professionnelles.....	pages 11 à 22
- La formation	pages 23 à 33
- L'évaluation.....	pages 34 à 68
- Annexes :	
- Sujets 0 de l'épreuve EP1.....	pages 70 à 96
- Suggestion pour l'organisation horaire en formation initiale scolaire.....	page 97

Vous avez été destinataire du repère pour la formation du CAP Cuisine au cours du premier trimestre de l'année scolaire 2001/2002.

Dans le cadre des travaux des 17^{ème} et 20^{ème} CPC, deux groupes de réflexion ont été constitués pour d'une part, étudier l'intérêt de créer un diplôme « d'employé de cuisine » puisque le contenu actuel du CAP cuisine ne semblait pas correspondre aux profils de compétences attendues dans de nombreux sites professionnels et d'autre part, réviser l'interprétation scientifique des phénomènes culinaires évoqués dans le cadre du référentiel du CAP cuisine.

I – Deux groupes de réflexion

A. Sous la responsabilité de l'inspection générale, le premier groupe a réuni de nombreux professionnels représentant l'ensemble de la profession de la cuisine (restauration commerciale, restauration collective). Ce groupe très présent a conclu en la pertinence d'un seul CAP, le CAP cuisine, qui devait offrir au niveau V tous les emplois actuels d'exécution dans l'ensemble des établissements de l'hôtellerie restauration. Le CAP, depuis sa rénovation, correspond au premier diplôme dont la vocation est l'insertion. Cette évolution enrichit la palette des débouchés offerte à ses futurs titulaires. En accord avec la 17^{ème} CPC, dans le cadre de la mise en conformité des diplômes, il a été décidé de modifier le contenu professionnel du diplôme en fonction de principes simples :

- des techniques complexes évaluées moins nombreuses,
- des produits nouveaux plus nombreux à maîtriser dans leur environnement professionnel,
- une dimension commerciale et de gestion accentuées.

En conséquence :

- Le référentiel actuel du CAP est modifié (modifications en rouge et en italique pour les pages 11 à 22 du nouveau repère). La liste des techniques évaluables, classées par niveau de difficulté A-B-C, (pages 67 et 68 du repère pour la formation d'octobre 2001) est complétée (ajouts en rouge et en italiques pour les pages 24 et 25 du présent document) mais des techniques complexes actuelles (en bleu-gras et soulignées et précédées d'un astérisque), qui pourront toujours être mises en œuvre dans certaines entreprises, ne seront plus évaluées lors de l'épreuve : 18 en préparations préliminaires, 5 dans les cuissons, 5 dans les appareils, fonds, sauces et 4 en pâtisserie. Ces 32 techniques non évaluées sont remplacées par les techniques correspondant aux produits semi-élaborés à maîtriser par les futurs titulaires du CAP cuisine. Les techniques plus complexes non évaluées au niveau CAP pourront être étudiées et évaluées à des niveaux supérieurs. Cette évolution ne manquera pas de susciter des remarques de la part de tous ceux qui restent attachés à la connaissance de techniques anciennes parfois devenues obsolètes dans les entreprises. 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 futurs titulaires du CAP CUISINE. Les tableaux A-B-C ont aussi été rééquilibrés car certaines techniques simples apparaissaient dans la colonne C et d'autres jugées plus complexes dans la colonne A. Des redondances ont été supprimées : « réaliser des farces à gratin, des farces à terrines, des farces mousseline ». Une seule ligne regroupe les différentes farces. Les sauces ont été rassemblées en fonction d'une base commune.

- Le référentiel rénové insistera sur certains aspects de la dimension commerciale et de gestion des productions réalisées mais aussi sur certaines situations professionnelles en présence du client (cuisine ouverte par exemple).

- La mise en conformité de la certification vise la conception d'épreuves évaluant des compétences aisément identifiables dans des situations professionnelles. Trois épreuves évalueront l'approvisionnement et l'organisation de la production culinaire, les productions culinaires et la communication et la distribution de ces productions.

B. Le deuxième groupe, constitué 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, propose une adaptation scientifique de la terminologie culinaire. Le référentiel du CAP cuisine a servi de champ d'expérimentation à un principe simple : plus de rigueur dans la terminologie, plus de compréhension dans les tours de main.

Le travail effectué par le groupe animé par Hervé mérite une attention particulière. En effet, il ne s'agit pas de vouloir modifier la terminologie culinaire pour le plaisir du changement. Il y a là un travail de fond à mettre en place pour permettre à la cuisine, de sortir de son empirisme historique. Nous sommes convaincus que seule la compréhension des phénomènes chimiques et des tours de mains permettra à la cuisine de faire un bon en avant, 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 pages 4 à 8. Les derniers travaux sur le goût méritent aussi d'être mentionnés et doivent faire l'objet d'une étude approfondie. Voir le document de travail pages 9 et 10.

Les changements au cœur des métiers de la restauration sont réels. Divers séminaires nationaux organisés en partenariat avec Ducasse, Davigel et Accor ont dressé le constat de ces évolutions et posé deux problématiques induites au niveau de la formation.

- Il est ainsi indispensable de penser l'articulation des séances de technologie appliquées (TA), de travaux pratiques (TP) et de technologie. En l'adaptant au niveau du CAP, il est essentiel de privilégier la compréhension des techniques correspondant à ce niveau à leur simple apprentissage par répétition. Sans être un modèle, la réflexion de Dominique Behague sur la TA présentée en page 7 s'inscrit dans cette logique.
- L'objectif prioritaire de CAP est l'insertion dans l'ensemble des entreprises identifiées dans le référentiel. Dans leur très grande majorité, elles recourent à des produits de toutes les gammes. Les travaux effectués en TA et en TP les intégreront en évitant de systématiser les longues préparations préliminaires (épluchage, taillage...) des seuls produits bruts. Cette diversité permettra d'utiliser tous ces produits afin de savoir les conditionner, adapter les techniques de cuisson, maîtriser la cuisine différée.

La mise en conformité des trois épreuves professionnelles est au cœur de la rénovation du CAP. Il s'agit ainsi 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.

II - 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'oeil 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'oeuf 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	Solide sec	Liquide					Gaz					Rayonnements					Procédés chimiques				
		Eau frémissante	Eau bouillante	Huile	Air sec Tiède	Air sec très chaud	Air humide	Rayons infrarouge	Four à micro-ondes	Acidité	Alcool	Sucre	Sel	Enzyme	Pression						
Grillade, planchas, pierrade...	Pochage, Cuisson sous vide à basse température, pot-au-feu bien conduit, ragouts bien conduits ...	Pot-au-feu, ragouts, 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 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 frémissant	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 repris 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 Braising 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.

III – 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.

IV - 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.

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**

REMARQUES GÉNÉRALES :

Les pages 13 à 25 mettent en évidence les modifications apportées au RAP (profil d'activité visé) et au référentiel de certification (compétences et savoirs associés).

Le référentiel du CAP Cuisine défini par l'arrêté du 1 octobre 2001 est abrogé. Le présent référentiel modifie le contenu par arrêté du 6 juillet 2004.

1 – Modifications du référentiel en version couleur :

- **Toutes les techniques, toutes les compétences et tous les savoirs associés écrits en rouge gras et en italique ont été ajoutés.**
- **Toutes les techniques en bleu gras, soulignées et précédées d'un astérisque ne sont pas évaluées lors de l'épreuve du CAP Cuisine.**

2 – Modifications du référentiel en noir :

- **Toutes les techniques, toutes les compétences et tous les savoirs associés écrits en gras et en italique ont été ajoutés.**
- **Toutes les techniques en gras, soulignées et précédées d'un astérisque ne sont pas évaluées lors de l'épreuve du CAP Cuisine.**

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	Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. 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>
CONDITIONS D'EXERCICES	<u>MOYENS ET RESSOURCES</u> <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. <u>AUTONOMIE</u> <ul style="list-style-type: none">- Dans le cadre des instructions et des consignes données- Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
RÉSULTATS ATTENDUS	- <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 <i>et des produits de 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème} et 5^{ème} gammes.</i>)</p> <p>Tâche 2 : Tailler, émincer, trancher, désarêter, lever, découper à cru des produits <i>et des denrées</i> en vue de leurs utilisations culinaires.</p> <p>Tâche 3 : <i>Assembler les produits pré-élaborés.</i></p> <p>Tâche 4 : Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du poste, du matériel, des locaux.</p> <p>Tâche 5 : <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">- <i>Fiches techniques valorisées</i>- 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 <i>préparations préliminaires</i> conformes aux consignes, aux instructions <i>et aux règles de rentabilité.</i>

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 : <i>Choisir les cuissons relatives aux denrées.</i></p> <p>Tâche 5 : Vérifier la conformité des cuissons et en rectifier les <i>écarts</i></p> <p>Tâche 6 : <i>Evaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût...) en fonction des produits utilisés avec l'aide de son supérieur hiérarchique.</i></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)</p> <p>Tâche 2 : Confectionner les fonds de base (fonds bruns, fonds blancs)</p> <p>Tâche 3 : Réaliser les liaisons (jaune d'œuf, matière grasse, farine...)</p> <p>Tâche 4 : Réaliser les sauces de base et leurs dérivés</p> <p>Tâche 5 : Utiliser des produits semi-élaborés</p> <p>Tâche 6 : Vérifier la conformité des appareils, fonds et sauces et en rectifier les <i>écarts</i></p> <p><i>Tâche 7 : Évaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût...) en fonction des produits utilisés 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">- Tenue professionnelle- Produits semi-élaborés- Locaux de production culinaire équipés, conformes à la réglementation en vigueur- Matériels- <i>Fiches techniques valorisées</i>- 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

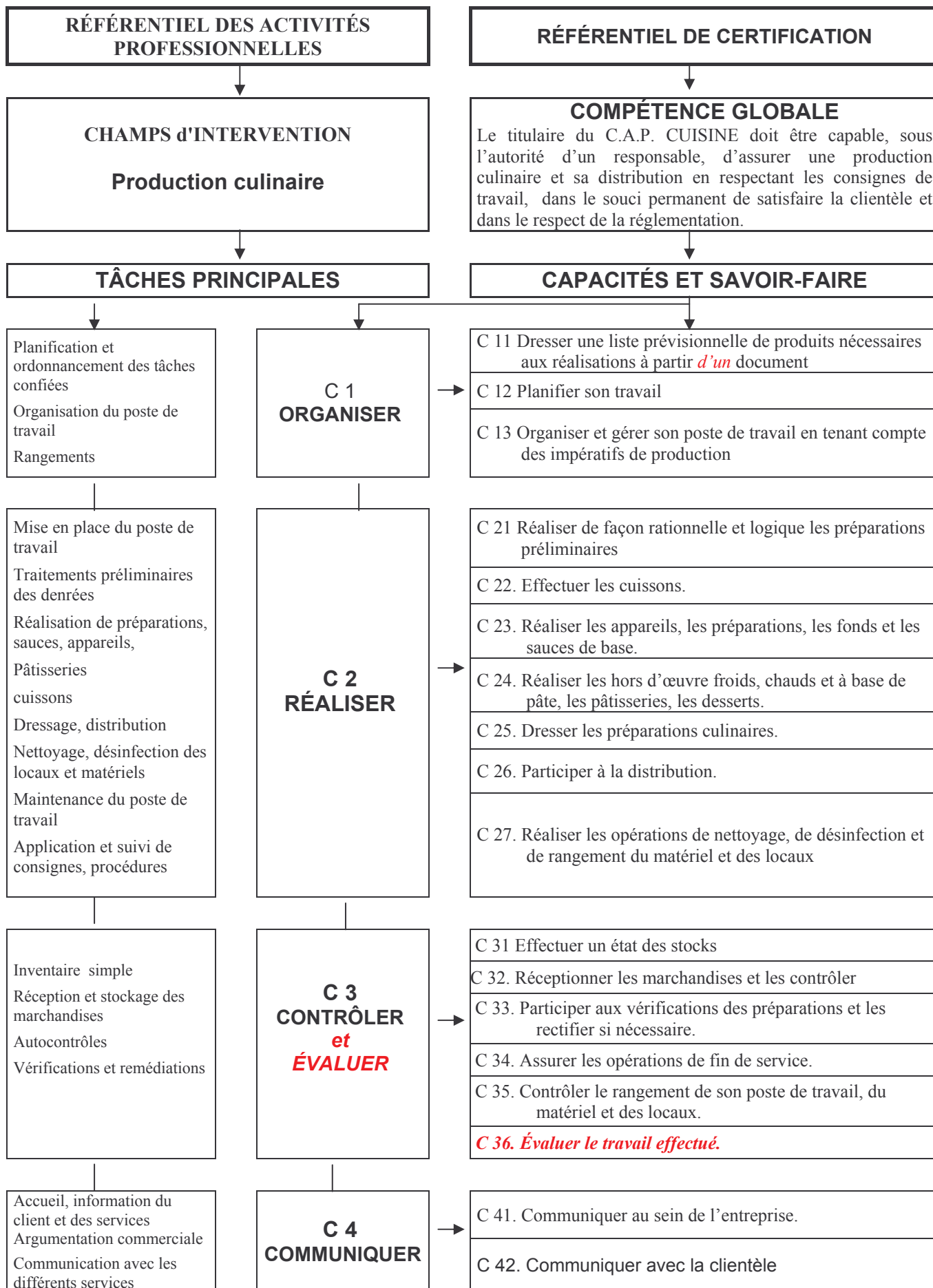
SOUS FONCTION 3-4 : - Réaliser des hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte
- Réaliser des pâtisseries et des desserts

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 <i>des</i> pâtes de base Tâche 3 : Elaborer <i>des</i> 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 : <i>Vérifier la conformité des réalisations et rectifier les écarts</i> Tâche 9 : <i>Évaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût...) en fonction des produits utilisés 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">- Tenue professionnelle- Produits semi-élaborés- Locaux de pâtisserie équipés conformes à la réglementation en vigueur- Matériel spécifique (balance, <i>minuteur, etc.</i>)- Fiches techniques <i>valorisées</i>- 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 <i>en fonction du type de distribution : au passe, au comptoir, buffet...</i> 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 : <i>Communiquer avec la clientèle sur la production du jour selon le mode de distribution.</i> Tâche 8 : <i>Analyser une fin de service 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">- Tenue professionnelle- Matériel nécessaire au service- Petits matériels- Fiches techniques- <i>Assiette test ou sa photographie</i>- 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				
	<i>C 36 Évaluer le travail effectué</i>				
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 évaluable pages 24 et 25
(classées par niveau de difficulté A – B – C)
- Sciences appliquées : conseils pédagogiques page 26
- Connaissance de l'entreprise
et de son environnement : conseils pédagogiques pages 27 et 28
- La formation en entreprise pages 29 à 33

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE « CUISINE »

TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

GROUPE A	GROUPE B	GROUPE C
	PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES	
Peser et mesurer	Habiller des poissons plats, des poissons ronds	*Tourner, escaloper des fonds d'artichauts
Laver et éplucher les légumes	*Détailer des poissons : darnes, tronçons, escalopes	*Tourner des têtes de champignons
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	*Brider en entrée	Découper à cru des volailles (4portions)
Trier du cresson	*Préparer des abatis 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
Emincer les légumes	Lever à la cuillère à racine	*Tailler une escalope (noix de veau)
Tailler en mirepoix, en brunoise, en paysanne	*Ouvrir des huîtres	Découper à cru des lapins
Tailler en julienne, en bâtonnets	*Ouvrir et ébarber des moules	*Découper une volaille en crapaudine
Utiliser une mandoline et ou un robot	Décortiquer des crevettes	*Désosser une selle d'agneau
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	*Hacher de la viande au couteau, au hachoir	
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	*Préparer un gigot	
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		
<i>Utiliser des produits semi-élaborés, des PAI</i>		
<i>Dégermer, écraser, hacher de l'ail</i>		
<i>Préparer des produits surgelés</i>		
	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	<i>Cuire des oeufs au plat</i>
Blanchir des couennes, de la poitrine de porc	Etuver 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 déglçage (tournedos, noisettes)
Pocher des poissons dans un court bouillon au lait	Griller des charcuteries	Sauter avec déglçage (volailles)
Pocher des viandes et des volailles départ à froid	Rôtir des viandes rouges, blanches et volailles	*Frire des œufs , du persil
Pocher des viandes et des volailles départ à chaud	Sauter des poissons meunière	Frire 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	Frire des pommes de terre	Glacer à la salamandre
Pocher des poissons dans un court bouillon, nage	Frire des aliments farinés	*Clarifier une marmite et une gelée
<i>Remettre en température des viandes</i>	Cuire de la semoule au lait	Braiser à brun des viandes
<i>Remettre en température des poissons</i>	Cuire des légumes dans un blanc	Griller des abats (selon réglementation)
<i>Remettre en température des légumes</i>	Cuire à la grecque	*Braiser à blanc des abats
<i>Cuire des produits surgelés</i>	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	
	*Pocher des quenelles	
	Griller des légumes	

Les techniques en bleu- gras et soulignées précédées d'un astérisque ne sont pas évaluées lors de l'épreuve du CAP Cuisine.

Les techniques en italiques ont été ajoutées.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE « CUISINE »

TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

GROUPE A	GROUPE B	GROUPE C
	APPAREILS, FONDS, SAUCES	
Réaliser des beurres composés crus	Lier à la farine, au roux, au beurre manié	Lier à base de matière grasse (beurre, crème)
Réaliser des purées de légumes	Réaliser des fumets de poisson	Lier à base de jaunes d'œufs
Réaliser une sauce tomate	Réaliser un fond blanc de veau, volaille, marmite	Réaliser des duxelles (maigre et à farcir)
Réaliser une sauce béchamel	Réaliser un fond brun de veau, volaille, gibier	Réaliser des sauces brunes
Réaliser des sauces émulsionnées froides stables	Réaliser un fond de veau lié, une demi glace	Réaliser des sauces brunes aux fruits
Réaliser des sauces émulsionnées froides instables	Réaliser des veloutés de veau, volaille, poisson	Réaliser des dérivés de sauces brunes
Réaliser des marinades instantanées	Lier à la fécule, à la maïzena	Réaliser des sauces vin blanc simple et à glacer
Utiliser des produits semi-élaborés <i>et des PAI</i>	Lier à base de purée de fruits, de légumes	Réaliser des sauces émulsionnées chaudes
*Réaliser des marinades crues	Lier par réduction	Réaliser un beurre blanc, fondu
*Réaliser des marinades cuites	*Réaliser des glaces de poisson, de veau, de volaille	Réaliser des farces
Réaliser des beurres composés cuits		*Réaliser la sauce américaine
Réaliser les dérivés de la sauce tomate		*Lier à base de sang, de corail
Réaliser les dérivés de la sauce béchamel		

	PÂTISSERIE	
Beurrer des moules cirer des plaques	Monter des blancs en neige	<i>Faire et utiliser un décor avec un cornet</i>
Préparer et peser des sirops	Incorporer des blancs en neige	Fourrer et masquer un biscuit
Utiliser la poche à douille	Cuire du riz pour entremets	*Glacer au fondant
Tamiser et fleurir	Réaliser la pâte brisée, foncer, pincer, cuire	Cuire du caramel
Préparer des appareils à flans sucrés et salés	Réaliser la pâte feuilletée, débiter, cuire	Réaliser une crème au beurre
Cuire des crèmes prises	Réaliser la pâte à choux, coucher, cuire, garnir	Cuire du sucre (avec thermomètre)
Cuire des puddings	Réaliser la pâte à génoise, cuire	Réaliser une pâte levée, façonner, cuire
Réaliser la crème anglaise, pâtissière	Utiliser un nappage	Réaliser une pâte poussée, cuire
Réaliser la pâte à crêpes et sauter <i>les crêpes</i>	Réaliser de la crème fouettée, crème chantilly	Réaliser des meringues
Réaliser la pâte à frire, enrober, frire, glacer	Cuire à blanc des fonds de tartes	Chemiser un cercle à entremets
Réaliser des sauces aux fruits <i>et des coulis</i>	*Réaliser glace aux œufs, crème glacée, sorbets	*Réaliser des crèmes dérivées de la pâtissière
Réaliser une sauce chocolat	Réaliser des bavares	Réaliser des petits fours secs
Utiliser des produits semi-élaborés <i>et les PAI</i>	Réaliser de la pâte à nouilles	Réaliser un appareil à soufflés <i>chauds</i>
Pocher des fruits		Monter un entremets en cercle
Glacer au sucre glace		*Réaliser une ganache
Réaliser de la crème d'amandes		

Les techniques en bleu- gras et soulignées précédées d'un astérisque ne sont pas évaluées lors de l'épreuve du CAP Cuisine.

Les techniques en italiques ont été ajoutées.

Remarques :

Les techniques non évaluées restent au référentiel et peuvent toujours être mises en œuvre comme moyen de formation en centre ou/et en entreprise. Mais il ne s'agit plus de les répéter.

Ces techniques peuvent être un moyen d'acquérir une certaine dextérité, mais leur apprentissage n'est nécessaire que si elles sont réellement utilisées dans l'entreprise de l'apprenti ou de l'élève en formation en entreprise. Dans tous les cas, elles ne seront pas évaluées.

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 données, 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.	A partir de la demande d'achat, on rédigera le bon de commande Repérage des erreurs de livraison et inscription sur le bon de livraison. A 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)

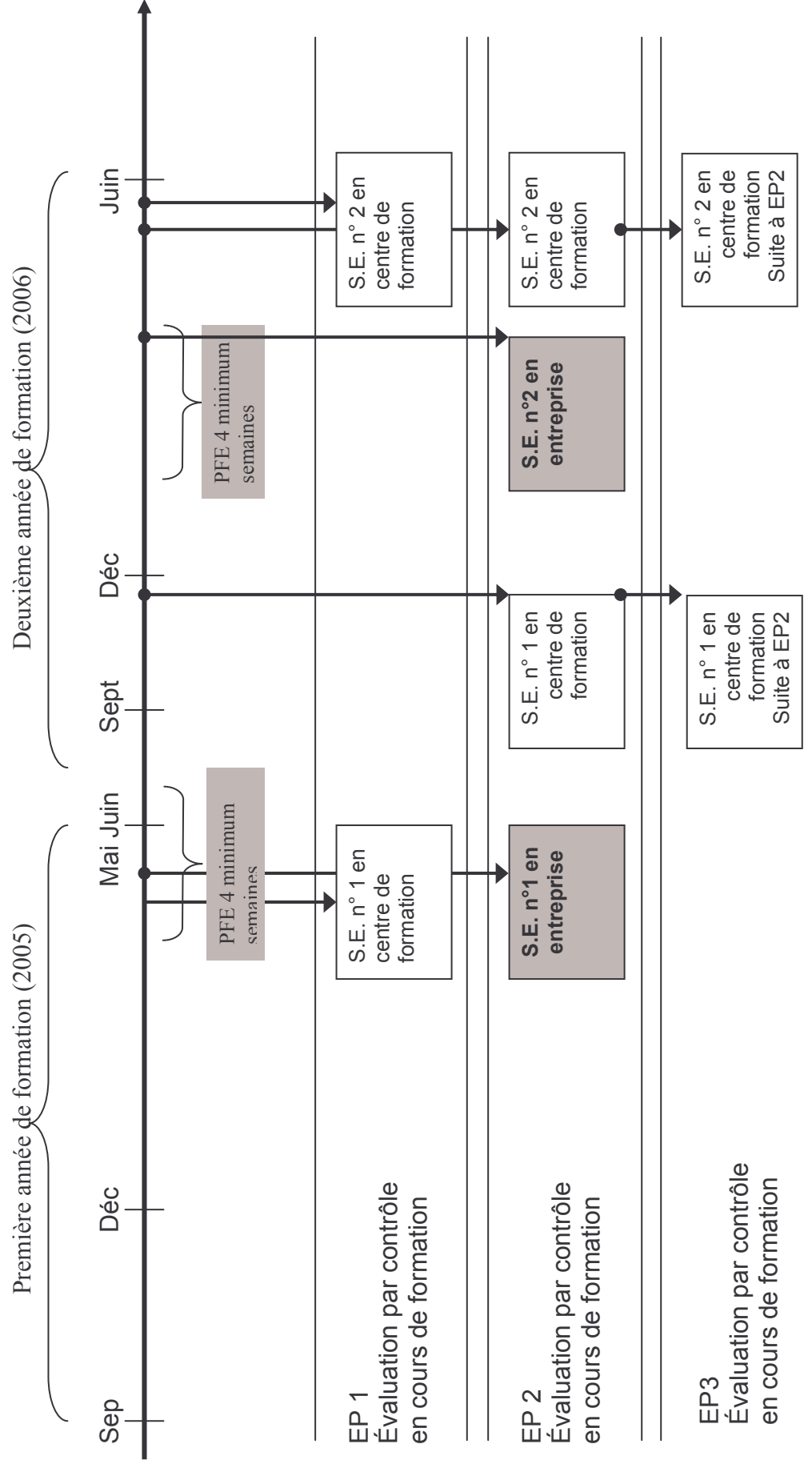
Connaissance	Limites de connaissance	CONSEILS PÉDAGOGIQUES
La fiche technique.	La valorisation de la fiche technique. Le calcul du coût matière.	Calcul du coût de revient total et unitaire d'un plat. Possibilité d'utiliser l'outil informatique.
La gestion des stocks. La fiche de stocks.	La fiche de stocks 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 où la note est effectuée.	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 mention 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.

LA FORMATION EN ENTREPRISE

- Calendrier des évaluations page 30
- Périodes de formation en entreprise pages 31 - 32
(Extrait du référentiel)
- Organisation de la formation en entreprise page 33

CAP CUISINE (première session 2006)

CALENDRIER DES ÉVALUATIONS PAR CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION 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 35

A 1 – Épreuve EP1

- exemple : de fiche technique à compléter.....page 36
- de fiche technique complétée.....page 37
- exemple : de fiche d'organisation à compléter.....page 38
- de fiche d'organisation complétée.....page 39
- grille d'évaluation EP1 Situation 1.....page 40
- grille d'évaluation EP1 Situation 2.....page 41
- document de synthèse EP2 page 42
- grille d'évaluation EP1 Ponctuelle.....page 43

B – Consignes pour l'organisation des épreuves EP2 page 44 - 45

B 2 – Épreuve EP2

- conseils aux utilisateurs.....page 46
- fiche technique de fabrication (sujet 0).....page 47
- fiche technique de fabrication (sujet 0).....page 48
- grilles de contrôle des exigences.....page 49
- grilles d'évaluations (CCF) (S1 chiffrée).....page 50
- grilles d'évaluations (CCF) (S2 chiffrée).....page 51

C – Consignes pour l'organisation des épreuves EP3 page 52 – 54

C 3 – Épreuve EP3

- grille d'évaluation (APD + DCPC) (S1) (CCF) page 55
- grille d'évaluation (CE) (S1) (CCF) page 56
- grille d'évaluation (APD + DCPC) (S2) (CCF) page 57
- grille d'évaluation (CE) (S2) (CCF) page 58
- grille d'évaluation (APD + DCPC) (ponctuelle) page 59
- grille d'évaluation (CE) (ponctuelle) page 60

2 - L'évaluation en entreprise

- consignes pour l'évaluation des activités en entreprise.....page 61
- grille d'évaluation P.F.E. 1 (*savoir être*).....page 62
- grille d'évaluation P.F.E. 1 (*savoir faire*).....page 63
- grille d'évaluation P.F.E. 2 (*savoir être*) formative et certificative.....page 64
- grilles d'évaluation P.F.E. 2 (*savoir faire*) formative.....page 65
- grilles d'évaluation P.F.E. 2 (*savoir faire*) certificative.....page 66
- grille d'évaluation récapitulative des P.F.E.....page 67

3 - Fiche récapitulative de proposition

de note pour l'épreuve EP2.....page 68

4 - Annexes Sujet 0 de l'épreuve EP1 et son corrigé.....pages 70 à 96

Les grilles d'évaluation présentées seront appliquées à la session 2006. Elles pourront faire l'objet de modifications à la suite du bilan de la session dans le respect d'une harmonisation nationale.

Contenu de l'épreuve	Particularités	Pts	Évaluations	Quand ? Où ? Qui ?
1^{ère} partie : 1 h L'approvisionnement et l'organisation de la production culinaire	Compléter <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 fiches techniques de fabrication pour 8 personnes comportant obligatoirement des PAI 	6	2 situations d'évaluation en fin de 1 ^{ère} année et de 2 ^{ème} année de formation <i>Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement de la situation d'évaluation.</i> Supports utilisés : <ul style="list-style-type: none"> • Repères pour la formation 2005 • Grilles d'évaluation 	- A la fin de la 1 ^{ère} année de formation : 1 ^{ère} situation d'évaluation en centre de formation - A la fin de la 2 ^{ème} année de formation : 2 ^{ème} situation d'évaluation en centre de formation - Professeurs de : <ul style="list-style-type: none"> • technologie • sciences appliquées - Professionnel (éventuellement)
	Rédiger <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 fiche d'organisation des tâches/menu proposé 	4	Supports utilisés : <ul style="list-style-type: none"> • Repères pour la formation 2005 • Grille d'évaluation 	
2^{ème} partie : 1 h La technologie et les sciences appliquées	Technologie culinaire 30 min	5	Contrôle écrit à partir d'une ou des situations illustrées ou non par des documents	
	Sciences appliquées 30 min	5		

Cette évaluation est dissociée dans le temps et différente de l'évaluation de la production culinaire N°2
 Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement de la situation d'évaluation

Note finale proposée au jury (professeurs de technologie, de sciences appliquées et si possible un professionnel) sur grille de synthèse (consulter grille EP1)

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.

Exemple de FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION à compléter				
INTITULÉ			RESPONSABLE	NOMBRE DE PERSONNES
Blanquette de veau à l'ancienne Riz créole				
DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
ÉLÉMENTS DE BASE			<p style="text-align: center;">1 Préparer la viande</p> <p>2 Blanchir la viande</p> <p>3 Réaliser les préliminaires</p> <p>4 Préparer la garniture aromatique</p> <p>5 Marquer la blanquette en cuisson</p> <p>6 Confectionner le roux blanc</p> <p>7 Préparer la garniture à l'ancienne</p> <p>8 Marquer le riz créole en cuisson</p> <p>9 Confectionner le velouté</p> <p>10 Préparer la liaison</p> <p>11 Terminer la sauce de la blanquette</p> <p>12 Dresser la blanquette</p>	
Epaule de veau sans os	kg			
Garniture aromatique				
Carotte	kg	0,150		
Oignon gros	kg	0,150		
Poireau (blanc)	kg	0,150		
Céleri branche	kg	0,150		
Bouquet garni	pièce	1		
Ail (facultatif) gousse	pièce	2		
Fond blanc de veau P.A.I	kg	0,100		
VELOUTÉ				
Farine	kg	0,080		
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		
Clou 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				

Exemple de FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION à compléter				
INTITULÉ			RESPONSABLE	NOMBRE DE PERSONNES
Tarte Bourdaloue aux poires				
DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
PÂTE BRISÉE SUCRÉE			.	
Farine	kg		1. Réaliser la pâte brisée sucrée	
Sel fin	kg	0,05	.	
Sucre semoule	kg	0,025	2. Réaliser la crème d'amande	
Beurre	kg	0,125	.	
Oeuf (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	1	.	
Boîte de 4/4			.	
CRÈME D'AMANDE			.	
Beurre	kg	0,100	.	
Sucre semoule	kg	0,100	.	
Oeuf entier	pièce	2	.	
Farine	kg	0,100	.	
Amande en poudre	kg	0,100	.	
Vanille (extrait liquide)	PM	PM	.	
Rhum ambré	l	0,040	.	
FINITION			3. Préparer les poires	
Amande effilée	kg	0,050	4. <input type="text"/> la tarte -	
Nappage abricot P.A.I.	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	
			.	
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 - <i>Quiche Lorraine</i>	
2 - <i>Côtes de porc sautées charcutière Pommes purée</i>	
PROGRESSION	

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

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 C.C.F.
	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	3	2	1	0
Respect des proportions, des préparations (grammages)	3	2	1	0
Utilisation d'un vocabulaire adapté	3	2	1	0
Choix du matériel de préparation et de dressage	3	2	1	0
Nombre de points obtenus à la partie 1.1/	NOTE / 12 PTS			
Note définitive de la partie 1.1.	NOTE / 06 PTS			
1.2/ RÉDIGER UNE FICHE D'ORGANISATION DES TÂCHES	TB	B	I	TI
Cohérence de l'enchaînement des tâches dans le temps	6	4	2	0
Respect des durées de cuisson	3	2	1	0
Qualité des documents (écriture, présentation...)	3	2	1	0
Nombre de points obtenus à la partie 1.2/	NOTE / 12 PTS			
Note définitive de la partie 1.2.	NOTE / 04 PTS			
Note obtenue pour la partie APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION	NOTE (1)..... / 10 PTS			

2ème partie TECHNOLOGIE CULINAIRE ET SCIENCES APPLIQUÉES

2.1/ TECHNOLOGIE CULINAIRE	NOTE / 05 PTS
2.2/ SCIENCES APPLIQUÉES	NOTE / 05 PTS
Note obtenue pour la partie TECHNOLOGIE CULINAIRE ET SCIENCES APPLIQUÉES	NOTE (2)..... / 10 PTS

NOTE OBTENUE À L'ÉPREUVE EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION CULINAIRE, TECHNOLOGIE CULINAIRE ET SCIENCES APPLIQUÉES NOTE (1) + NOTE (2)	NOTE / 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	Professeur d'organisation et production culinaire	Professeur de sciences appliquées	Professionnel

ACADÉMIE : ÉTABLISSEMENT : NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :	C.A.P. CUISINE ÉPREUVE EP1 - ÉVALUATION par C.C.F.
	SITUATION D'ÉVALUATION N° 2 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	3	2	1	0
Respect des proportions, des préparations (grammages)	3	2	1	0
Utilisation d'un vocabulaire adapté	3	2	1	0
Choix du matériel de préparation et de dressage	3	2	1	0
Nombre de points obtenus à la partie 1.1/	NOTE / 12 PTS			
Note définitive de la partie 1.1.	NOTE / 06 PTS			
1.2/ RÉDIGER UNE FICHE D'ORGANISATION DES TÂCHES	TB	B	I	TI
Cohérence de l'enchaînement des tâches dans le temps	6	4	2	0
Respect des durées de cuisson	3	2	1	0
Qualité des documents (écriture, présentation...)	3	2	1	0
Nombre de points obtenus à la partie 1.2/	NOTE / 12 PTS			
Note définitive de la partie 1.2.	NOTE / 04 PTS			
Note obtenue pour la partie	NOTE (1)..... / 10 PTS			
APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION				

2ème partie TECHNOLOGIE CULINAIRE ET SCIENCES APPLIQUÉES	
2.1/ TECHNOLOGIE CULINAIRE	NOTE / 5 PTS
2.2/ SCIENCES APPLIQUÉES	NOTE / 5 PTS
Note obtenue pour la partie	NOTE (2)..... / 10 PTS
TECHNOLOGIE CULINAIRE ET SCIENCES APPLIQUÉES	

NOTE OBTENUE À L'ÉPREUVE EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION CULINAIRE, TECHNOLOGIE CULINAIRE ET SCIENCES APPLIQUÉES NOTE (1) + NOTE (2)	NOTE / 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	Professeur d'organisation et production culinaire	Professeur de sciences appliquées	Professionnel



CAP CUISINE

EP1 : Approvisionnement et organisation de la production culinaire
CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION (C.C.F.)

DOCUMENT DE SYNTHÈSE

Établissement :	Nom et prénom :
Session	

	Notes	Coef.		
Situations d'évaluation en centre de formation	Situation n°1	/20		
	Situation n° 2	/20		
	TOTAL	4		/80 pts
	NOTE EP1			/20 pts

Points entiers ou ½ points

NOTA BENE :

La durée et le poids de chaque évaluation seront différents et donneront lieu à une seule note finale proposée au jury.

ACADÉMIE : ÉTABLISSEMENT : NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :	C.A.P. CUISINE ÉPREUVE EP1 - ÉVALUATION PONCTUELLE
	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		3	2	1	0
Respect des proportions, des préparations (grammages)		3	2	1	0
Utilisation d'un vocabulaire adapté		3	2	1	0
Choix du matériel de préparation et de dressage		3	2	1	0
Nombre de points obtenus à la partie 1.1/		NOTE / 12 PTS			
Note définitive de la partie 1.1.		NOTE / 06 PTS			
1.2/ RÉDIGER UNE FICHE D'ORGANISATION DES TÂCHES		TB	B	I	TI
Cohérence de l'enchaînement des tâches dans le temps		6	4	2	0
Respect des durées de cuisson		3	2	1	0
Qualité des documents (écriture, présentation...)		3	2	1	0
Nombre de points obtenus à la partie 1.2/		NOTE / 12 PTS			
Note définitive de la partie 1.2.		NOTE / 04 PTS			
Note obtenue pour la partie		NOTE (1)..... / 10 PTS			
APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION					

2ème partie TECHNOLOGIE CULINAIRE ET SCIENCES APPLIQUÉES	
2.1/ TECHNOLOGIE CULINAIRE	NOTE / 5 PTS
2.2/ SCIENCES APPLIQUÉES	NOTE / 5 PTS
Note obtenue pour la partie	NOTE (2)..... / 10 PTS
TECHNOLOGIE CULINAIRE ET SCIENCES APPLIQUÉES	

NOTE OBTENUE À L'ÉPREUVE EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION CULINAIRE, TECHNOLOGIE CULINAIRE ET SCIENCES APPLIQUÉES NOTE (1) + NOTE (2)	NOTE / 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	Professeur d'organisation et production culinaire	Professeur de sciences appliquées	Professionnel

Contenu de l'épreuve	Évaluations	Pts	Quand	Qui ?
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 	4	⇒ 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 professionnels associés
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2^{ème} situation d'évaluation S2 <i>Techniques A – B et C tableau production culinaire</i> 	10	⇒ en fin de formation (en fin de 2 ^{ème} année)	
A l'issue de S1 et S2, sera organisée l'épreuve EP 3 appréciation de la production et dégustation + distribution et commercialisation de la production culinaire (sans oublier la partie Connaissance de l'entreprise qui peut être décalée)				
B. Situation d'évaluation en milieu professionnel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1^{ère} situation d'évaluation 	2	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 	4	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, sur instructions, d'exécuter des gestes professionnels conduisant à une production culinaire, en organisant son poste de travail et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

CAP CUISINE

CONSIGNES POUR L'ORGANISATION DE LA SITUATION D'ÉVALUATION N° 1

ÉPREUVE EP2 PRODUCTION CULINAIRE

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.

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 ne doit pas prendre en considération la phase de distribution culinaire (présentation et dégustation.).

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

CONSIGNES POUR L'ORGANISATION DE LA SITUATION D'ÉVALUATION N°2

ÉPREUVE EP2 PRODUCTION CULINAIRE ET APPRÉCIATION DES PRÉPARATIONS

La situation d'évaluation N°2 doit se dérouler comme l'évaluation N°1 dans le cadre d'une séance de travaux pratiques.

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 distribution culinaire et l'appréciation des préparations culinaires (présentation et dégustation).

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. Ils auront pour souci de rester dans le cadre d'une séance de TP et d'assurer uniformément le contrôle de tous les 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 doit évaluer les acquis en cours de formation et peut se dérouler durant plusieurs travaux pratiques pour apprécier les acquis de tous les élèves ou apprentis du groupe. Cette démarche est d'autant plus pertinente que la durée de l'épreuve EP3 sera, elle aussi, étalée. La présentation et la dégustation se feront à l'issue de l'épreuve EP2 ; la communication, la commercialisation et la connaissance de l'entreprise et de son environnement étant différés dans un temps relativement proche.

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...

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...

Remarque : dans cette évaluation, on ne tiendra pas compte de l'aspect esthétique qui sera pris en compte lors de l'épreuve d'appréciation de EP3/U3

EXEMPLE DE FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

SUJET 0	NOMBRE DE PORTIONS : 8		
Réalisation : FLAMICHE AUX POIREAUX			
Matières premières	Unités	Quantités	Phases essentielles
BASE :			
poireaux 4ème gamme	Kg	0,400	Étuvier les poireaux. Foncer 2 cercles de 4 pers. Cuire à blanc.
beurre	Kg	0,040	
sel fin	Kg	PM	
poivre du moulin	Kg	PM	
PÂTE BRISÉE :			
pâte brisée crue P.A.I	Kg	0,300	Réaliser l'appareil à crème prise salée
farine pour abaisser	Kg	0,040	Garnir les cercles. Verser l'appareil sur la garniture. Ajouter le gruyère râpé.
beurre pour foncer	Kg	0,020	
APPAREIL À CRÈME PRISE :			
Œuf	Pièce	3	Lustrer les flamiches.
Œuf (jaune)	Pièce	4	
crème liquide	L	0,50	Dresser sur plat rond avec papier gaufré.
gruyère râpé	Kg	0,040	
muscade noix	pièce	PM	
sel fin	Kg	PM	
poivre du moulin	Kg	PM	
<u>FINITION :</u>			
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
<p>BASE :</p> <p>râbles de lapereau sel fin poivre du moulin</p> <p>huile carotte oignon gros farine ail vin rouge fond de veau clair déshydraté. sel fin poivre du moulin bouquet garni</p> <p style="text-align: center;">GARNITURE BOURGUIGNONNE :</p> <p>poitrine de porc ½ sel huile champignon de paris surgelé oignon grelot surgelé beurre sucre semoule sel fin</p> <p>GARNITURE :</p> <p>carotte courgette navet long sucre semoule beurre sel fin</p>	<p>Kg Kg Kg</p> <p>L Kg Kg Kg Kg L Kg</p> <p>Kg Kg P</p> <p>Kg L Kg Kg Kg Kg Kg</p> <p>Kg Kg Kg Kg Kg Kg</p>	<p>0,800 PM PM</p> <p>0,05 0,100 0,100 0,040 0,010 0,50 0,080</p> <p>PM PM 1</p> <p>0,125 0,02 0,125 0,125 0,020 PM PM</p> <p>0,400 0,400 0,400 PM 0,020 PM</p>	<p>Éplucher, laver tous les légumes.</p> <p>Détailler les râbles.</p> <p>Tailler la garniture aromatique.</p> <p>Marquer le ragoût à brun.</p> <p>Tourner les légumes et les glacer à blanc.</p> <p>Marquer la garniture bourguignonne en cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Détailler la poitrine en lardons ➤ Blanchir et sauter ➤ sauter les champignons ➤ Glacer à brun les petits oignons <p>Décanter et terminer le ragoût</p> <p>Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 portions au plat - 2 portions à l'assiette

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 oeuvres	A	B	C
<u>Préparations préliminaires :</u>			
- 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			
- détailler la poitrine en lardons		X	
		X	
<u>Cuissons :</u>			
- étuver des légumes			
- marquer un ragoût à brun		X	
- glacer des légumes à blanc et à brun			X
- sauter des champignons		X	
- cuire des légumes surgelés		X	
	X		
<u>Appareils, fonds, sauces :</u>			
- réaliser une sauce brune			
- utiliser des produits semi-élaborés			X
- lier à la farine	X		
		X	
<u>Pâtisserie :</u>			
- foncer, pincer, et cuire une pâte brisée			
- réaliser l'appareil à crème prise salée	X	X	
- utiliser des produits semi-élaborés			
- cuire à blanc un fond de tarte	X		
		X	

LOGO

ACADEMIE

EP2 : PRODUCTIONS CULINAIRES
CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION (C.C.F.)
1ère situation d'évaluation en centre de formation (S1)
(Fin du premier trimestre de la deuxième année de formation)

<u>Etablissement :</u>	<u>Nom et prénom :</u>
<u>Session :</u>	<u>Date de l'évaluation :</u>
<u>Noms - Fonctions - Emargement des évaluateurs :</u>	

COMPETENCES	TECHNIQUES A ET B (*)	EVALUATION			
		TB	B	I	TI
C1 ORGANISER					
Organiser et gérer son poste de travail		X			
Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation des préparations			X		
C2 REALISER					
Maîtriser les techniques gestuelles			X		
Maîtriser les techniques A et B	Préparations préliminaires			X	
	Appareils, fonds, sauces				X
	Cuissons		X		
	Pâtisserie – Appareils	X			
Utiliser rationnellement les moyens (denrées, énergie)			X		
Dresser les préparations culinaires			X		
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité				X	
C3 CONTROLER, EVALUER					
Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire					X
Assurer les opérations de fin de service (denrées) et contrôler le rangement de son poste de travail, matériel...		X			

(*) A compléter obligatoirement par le formateur à partir du tableau des techniques A et B du référentiel
 (ne pas arrondir)

TOTAL / 36 pts	Note / 04 pts	Conseils de l'évaluateur à l'élève
21	2,33	<i>Document de travail 01/02/2005</i>

TB : Maîtrise totale, B : Maîtrise satisfaisante, I : Maîtrise insuffisante, TI : Aucune maîtrise

LOGO		CAP CUISINE					
ACADEMIE		EP2 : PRODUCTIONS CULINAIRES					
		CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION (C.C.F.)					
		2ème situation d'évaluation en centre de formation (S2)					
		(Fin de de la deuxième année de formation)					
Etablissement :		Nom et prénom :					
Session :		Date de l'évaluation :					
Noms - Fonctions - Emargement des évaluateurs :							
COMPETENCES		TECHNIQUES A , B et C (*)		EVALUATION			
				TB	B	I	TI
C1 ORGANISER		↓					
Organiser et planifier son travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson)					X		
C2 REALISER							
Maîtriser les techniques A ,B, C	Préparations préliminaires					X	
	Appareils, fonds, sauces			X			
	Cuissons			X			
	Pâtisseries, desserts, hors d'œuvre chauds ou froids à base de pâte			X			
Utiliser rationnellement les moyens (denrées, énergie, matériels)						X	
Dresser, présenter et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles (ponctualité)							X
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité						X	
C3 CONTROLER, EVALUER							
Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire					X		
Assurer les opérations de fin de service (denrées) et contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel						X	
(*) A compléter obligatoirement par le formateur à partir du tableau des techniques A, B,C du référentiel							
(ne pas arrondir)							
TOTAL / 30 pts		Note / 10 pts					
17		5,67					
						<i>Document de travail 01/02/2005</i>	

TB : Maîtrise totale, B : Maîtrise satisfaisante, I : Maîtrise insuffisante, TI : Aucune maîtrise

EP3 Commercialisation et distribution de la production culinaire
coefficient 3 durée 30 min (+ 15 min préparation - connaissance de l'entreprise)

Contenu de l'épreuve	Pts	Évaluations	Quand	Où ?	Qui ?
1^{ère} partie Appréciation de la production et dégustation <i>Cette phase se réalise hors présence du candidat</i>	8	1 ^{ère} situation d'évaluation 2 ^{ème} situation d'évaluation	À l'issue de chacune des situations d'évaluation S1 et S2 de EP2	Centre de formation	<ul style="list-style-type: none"> • Professeur de production culinaire • Professionnel
2^{ème} partie Distribution et commercialisation de la production culinaire (S.3) Oral d'une durée de 15 mn	6	1 ^{ère} situation d'évaluation 2 ^{ème} situation d'évaluation			
3^{ème} partie Connaissance de l'entreprise (S.4) plusieurs questions simples basées sur de brefs extraits de documentation en rapport avec les préoccupations et les intérêts des candidats concernant la connaissance de l'entreprise. Une des questions portera obligatoirement sur l'environnement social Temps de préparation : 15 mn Oral d'une durée de 15 mn <i>Cette phase peut-être décalée par rapport aux phases 1 et 2</i>	6	1 ^{ère} situation d'évaluation 2 ^{ème} situation d'évaluation			

Rappel de la finalité de l'épreuve :

Cette épreuve permet d'évaluer :

- 1 – La production culinaire du candidat à l'issue de l'épreuve EP2 : appréciation et dégustation de la production.**
- 2 – Les connaissances dans les domaines suivants :**
 - **Communication et commercialisation S.3.**
 - **Connaissance de l'entreprise et de son environnement S.4.**

¹ Pour les candidats bénéficiant d'un temps de formation réduit, l'évaluation se situe aux trois quarts du parcours de formation

CONSIGNES SUR LE DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE EP3

1^{ère} partie : APPRÉCIATION ET DÉGUSTATION DE LA PRODUCTION (8 points)

Cette phase se déroule hors présence du candidat.

La distribution et la présentation de la production culinaire sont une partie d'épreuve orale d'une durée maximum de 15 minutes.

Rappel :

La dégustation appréciant le caractère commercialisable de la production est évaluée dans une des parties de l'épreuve EP3 qui est consécutive à l'épreuve EP2.

Les membres de la commission évaluant la phase de production (EP2) ne doivent pas participer à l'épreuve EP3

2^{ème} partie : DISTRIBUTION ET COMMERCIALISATION DE LA PRODUCTION CULINAIRE (6 points)

Cette phase doit permettre d'apprécier la présentation commerciale de la production culinaire ainsi que la capacité du candidat à communiquer en termes commerciaux. 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 sa production, puis il la présentera en termes commerciaux.

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

3^{ème} partie : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE (6 points)

Contenu de l'épreuve :

L'évaluation des candidats doit permettre de valider les compétences et savoirs associés cités dans les finalités et les contenus de cette partie d'épreuve en s'appuyant sur l'expérience professionnelle du candidat.

Cette phase comporte plusieurs questions simples basées sur de brefs extraits de documentation en rapport avec les préoccupations et les intérêts des candidats concernant la connaissance de l'entreprise. Les supports pourront être des supports collectés par les candidats au cours de leur formation en entreprise et/ou des documents prévus par les jurys (documents simples et courts). Une des questions portera obligatoirement sur l'environnement social. Un temps de 15 minutes sera accordé au candidat. Cette phase peut être décalée par rapport aux phases 1 et 2.

Critères d'évaluation :

Ils sont basés sur l'aptitude du candidat à utiliser le vocabulaire approprié, à tirer parti des éléments de la documentation mise à sa disposition et à montrer ses connaissances.

Remarque importante :

Pour tenir dans la durée des travaux pratiques, le CCF doit évaluer les acquis en cours de formation et peut se dérouler durant plusieurs travaux pratiques pour apprécier les acquis de tous les élèves ou apprentis du groupe. Cette démarche est d'autant plus pertinente que la durée de l'épreuve EP3 sera, elle aussi, étalée. La présentation et la dégustation se feront à l'issue de l'épreuve EP2 ; la communication, la commercialisation et la connaissance de l'entreprise et de son environnement étant différés dans un temps relativement proche.

QUELQUES PISTES POUR EP3

Distribution et commercialisation de la production culinaire : 6 points coefficient 3, durée de l'épreuve 15 Minutes

Les compétences évaluées sont :

- Analyser et évaluer la production,
- Présenter sa production en termes commerciaux,
- Communiquer dans les différentes situations professionnelles,
- Adopter une attitude favorable à la communication.

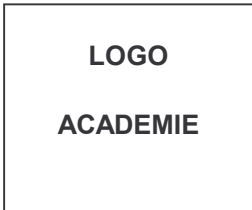
Critères indicateurs de performance :

Commentaire de la production culinaire	Compréhension des questions posées
Utilisation d'un vocabulaire professionnel	Savoir être
Communication courtoise	Atteinte de l'objectif
Exactitude des informations	Satisfaction de la clientèle

Supports qui peuvent être fournis à l'élève :

- Carte, menus
- Organigramme
- Plan des locaux
- Plan de salle
- Planning de réservation

COMPÉTENCES EVALUÉES	EXEMPLES DE MISES EN SITUATION
Analyser et évaluer la production	Énoncer les caractéristiques visuelles du plat proposé.
Présenter sa production en termes commerciaux	Décrire la préparation culinaire. Donner les différents produits nécessaires à la préparation du plat.
Communiquer dans différentes situations professionnelles	Différentes situations de communication : Réceptionner des marchandises (comparaison du bon de livraison et des marchandises livrées) Demander un produit de substitution lors d'une rupture de stock d'un fournisseur. Passer une commande téléphonique. Rendre compte d'une préparation à un supérieur. Conseiller le client sur un linéaire de self, un buffet. Expliquer au chef de rang les arguments commerciaux d'une préparation. Renseigner un collègue sur une nouvelle recette. Justifier un travail de nettoyage.
Adopter une attitude favorable à la communication	Énoncer les caractéristiques d'un bon accueil. Énoncer des formules de politesse : (bon appétit...)



CAP CUISINE

EP3 Commercialiation et distribution de la production culinaire CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION (C.C.F.)

1ère situation d'évaluation en centre de formation (S1)
(Fin du premier trimestre de la deuxième année de formation)

<u>Etablissement :</u>	<u>Nom et prénom :</u>
<u>Session :</u>	<u>Date de l'évaluation :</u>
<u>Noms - Fonctions - Emargement des évaluateurs :</u>	

Appréciation de la production et dégustation

CRITERES	EVALUATION											
Nombre de productions <small>(2)</small>	Production 1				Production 2				Production 3			
	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
Présentation <small>(netteté, disposition, volume)</small>	X				X							
Température <small>(selon recette : chaud, froid)</small>		X			X							
Cuisson <small>(conforme, tendre, moelleux, croustillant)</small>			X			X						
Goût (conforme, agréable) Assaisonnement (équilibre)		X						X				
TOTAL / 36 pts si 3 plats	TOTAL / 24 pts si 2 plats								5,33 / 8 points			
	16											

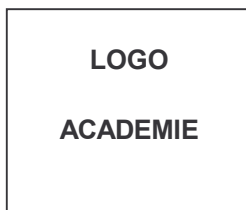
Distribution et commercialisation de la production culinaire

COMPETENCES	TB	B	I	TI
Analyser et évaluer la production	X			
Présenter sa production en termes commerciaux		X		
Communiquer dans différentes situations professionnelles	X			
Adopter une attitude favorable à la communication			X	
TOTAL sur 12 pts	4,50 / 6 points			
	9			

TB : Maîtrise totale
B : Maîtrise satisfaisante
I : Maîtrise insuffisante
TI : Aucune maîtrise

Document de travail 01/02/2005

CAP CUISINE



EP3 Commercialiation et distribution de la production culinaire CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION (C.C.F.)

**1ère situation d'évaluation en centre de formation (S1)
(Fin du premier trimestre de la deuxième année de formation)**

Etablissement :	Nom et prénom :
Session :	Date de l'évaluation :
Noms - Fonctions - Emargement des évaluateurs :	

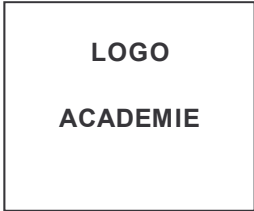
Connaissance de l'entreprise

1. Analyse de la situation	Apprécier les capacités de l'apprenant à	TB	B	I	TI
Identification du ou des thèmes développés	Dégager l'idée force du document				
Exposé des connaissances relatives à l'environnement concerné	Restituer des connaissances				
Recherche spécifique et judicieuse d'informations dans la documentation présentée	Exploiter une documentation dans une situation donnée				
Pertinence des réponses	Répondre avec pertinence aux questions				
2. Prestation orale	Apprécier les capacités de l'apprenant à	TB	B	I	TI
Utilisation d'un vocabulaire approprié	Employer un vocabulaire économique				
Syntaxe et style (formulation claire et adaptée)	S'exprimer correctement				
TOTAL sur 18 pts		/ 6 points			

Appréciation de la production et dégustation (report)	/ 8 points
Distribution et commercialisation de la production culinaire (report)	/ 6 points
Note EP3	/ 20 points

Document de travail 01/02/2005

CAP CUISINE



EP3 Commercialiation et distribution de la production culinaire CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION (C.C.F.)

2ème situation d'évaluation en centre de formation (S2) (Fin de la deuxième année de formation)

Etablissement :	Nom et prénom :
Session :	Date de l'évaluation :
Noms - Fonctions - Emargement des évaluateurs :	

Appréciation de la production et dégustation

CRITERES	EVALUATION											
	Production 1				Production 2				Production 3			
	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
Nombre de productions 3												
Présentation (netteté, disposition, volume)	X					X					X	
Température (selon recette : chaud, froid)	X					X				X		
Cuisson (conforme, tendre, moelleux, croustillant)		X					X			X		
Goût (conforme, agréable) Assaisonnement (équilibre)	X							X	X			
TOTAL / 36 pts si 3 plats 24	TOTAL / 24 pts si 2 plats								5,33 / 8 points			

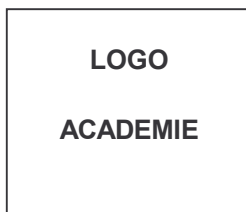
Distribution et commercialisation de la production culinaire

COMPETENCES	TB	B	I	TI
Analyser et évaluer la production			X	
Présenter sa production en termes commerciaux			X	
Communiquer dans différentes situations professionnelles		X		
Adopter une attitude favorable à la communication	X			
TOTAL sur 12 pts				
7				
3,50 / 6 points				

TB : Maîtrise totale
B : Maîtrise satisfaisante
I : Maîtrise insuffisante
TI : Aucune maîtrise

Document de travail 01/02/2005

CAP CUISINE



EP3 Commercialiation et distribution de la production culinaire CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION (C.C.F.)

**2ème situation d'évaluation en centre de formation (S2)
(Fin de la deuxième année de formation)**

Etablissement :	Nom et prénom :
Session :	Date de l'évaluation :
Noms - Fonctions - Emargement des évaluateurs :	

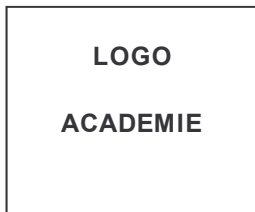
Connaissance de l'entreprise

1. Analyse de la situation	Apprécier les capacités de l'apprenant à	TB	B	I	TI
Identification du ou des thèmes développés	Dégager l'idée force du document				
Exposé des connaissances relatives à l'environnement concerné	Restituer des connaissances				
Recherche spécifique et judicieuse d'informations dans la documentation présentée	Exploiter une documentation dans une situation donnée				
Pertinence des réponses	Répondre avec pertinence aux questions				
2. Prestation orale	Apprécier les capacités de l'apprenant à	TB	B	I	TI
Utilisation d'un vocabulaire approprié	Employer un vocabulaire économique				
Syntaxe et style (formulation claire et adaptée)	S'exprimer correctement				
TOTAL sur 18 pts					/ 6 points

Appréciation de la production et dégustation (report)	/ 8 points
Distribution et commercialisation de la production culinaire (report)	/ 6 points
Note EP3	/ 20 points

Document de travail 01/02/2005

CAP CUISINE



EP3 Commercialisation et distribution de la production culinaire

EPREUVE PONCTUELLE

Etablissement :	Nom et prénom :
Session :	Date de l'évaluation :
Noms - Fonctions - Emargement des évaluateurs :	

Appréciation de la production et dégustation

CRITERES	EVALUATION											
	Production 1				Production 2				Production 3			
	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
Nombre de productions <i>(2)</i>												
Présentation <small>(netteté, disposition, volume)</small>	X						X					
Température <small>(selon recette : chaud, froid)</small>	X							X				
Cuisson <small>(conforme, tendre, moelleux, croustillant)</small>		X					X					
Goût (conforme, agréable) Assaisonnement (équilibre)	X				X							
TOTAL / 36 pts si 3 plats	TOTAL / 24 pts si 2 plats								5,33 / 8 points			
	16											

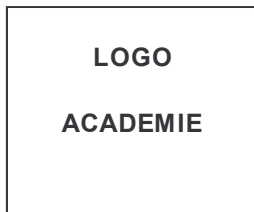
Distribution et commercialisation de la production culinaire

COMPETENCES	TB	B	I	TI
Analyser et évaluer la production	X			
Présenter sa production en termes commerciaux	X			
Communiquer dans différentes situations professionnelles		X		
Adopter une attitude favorable à la communication		X		
TOTAL sur 12 pts				
	10			
	5,00 / 6 points			

TB : Maîtrise totale
B : Maîtrise satisfaisante
I : Maîtrise insuffisante
TI : Aucune maîtrise

Document de travail 01/02/2005

CAP CUISINE



EP3 Commercialiation et distribution de la production culinaire

EPREUVE PONCTUELLE

Etablissement : Session :	Nom et prénom : Date de l'évaluation :
Noms - Fonctions - Emargement des évaluateurs : 	

Connaissance de l'entreprise

1. Analyse de la situation	Apprécier les capacités de l'apprenant à	TB	B	I	TI
Identification du ou des thèmes développés	Dégager l'idée force du document	X			
Exposé des connaissances relatives à l'environnement concerné	Restituer des connaissances	X			
Recherche spécifique et judicieuse d'informations dans la documentation présentée	Exploiter une documentation dans une situation donnée	X			
Pertinence des réponses	Répondre avec pertinence aux questions posées		X		
2. Prestation orale	Apprécier les capacités de l'apprenant à	TB	B	I	TI
Utilisation d'un vocabulaire approprié	Employer un vocabulaire économique et/ou juridique précis			X	
Syntaxe et style (formulation claire et adaptée des réponses)	S'exprimer correctement			X	
TOTAL sur 18 pts		4,33		/ 6 points	
13					

Appréciation de la production et dégustation (report)	5,33	/ 8 points
Distribution et commercialisation de la production culinaire (report)	5,00	/ 6 points
		14,00 15,00
Note EP3	15,00	/ 20 points

Document de travail 01/02/2005

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.

La première évaluation est une 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) et a pour objectif de faire une proposition de note qui sera prise en compte pour l'attribution de la note de l'épreuve EP2.

La deuxième évaluation est une 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).

La troisième évaluation est une évaluation certificative qui a pour objectif de faire une deuxième proposition de note pour l'attribution de la note de l'épreuve EP2. Cette évaluation prend en compte les compétences professionnelles (savoir-faire) et les attitudes professionnelles (savoir être).

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.

SITUATION D'ÉVALUATION FORMATIVE EN ENTREPRISE P.F.E. N° 1

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., c'est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles.

Évaluation			
Très bien	Bien	Insuffisant	Très insuffisant

Conseils du TUTEUR

Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils.

--	--	--	--

Effectuer son travail sans attendre les ordres.

--	--	--	--

Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.

--	--	--	--

Faire preuve de motivation.

--	--	--	--

Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité et de vivacité dans son travail.

--	--	--	--

Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.

--	--	--	--

S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.

--	--	--	--

Garder la maîtrise de soi.

--	--	--	--

Savoir s'adapter aux remarques formulées.

--	--	--	--

Faire preuve de discrétion.

--	--	--	--

NOM – FONCTION – ÉMARGEMENT DES ÉVALUATEURS :

NOM et PRÉNOM :

SITUATION D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE P.F.E. N° 1

L'évaluation N°1 se déroule dans le cadre des P.F.E. à la fin de la première année de formation et donne lieu à une évaluation chiffrée.

**CRITÈRES ET
INDICATEURS DE
PERFORMANCES**

ORGANISER

Planifier son travail.

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

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

--	--	--	--

Organiser 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 les 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 et chauds.

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

--	--	--	--

Dresser les préparations culinaires.

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

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 et de sécurité.

--	--	--	--

CONTRÔLER

Identifier les produits.

Les produits sont identifiés, contrôlés et classés par famille.

--	--	--	--

Stocker les produits à l'endroit approprié.

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

--	--	--	--

Participer aux vérifications des préparations.

Les préparations sont conformes aux standards professionnels.

--	--	--	--

Assurer les opérations de fin de service (denrées).

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

--	--	--	--

NOM – FONCTION – ÉMARGEMENT DES ÉVALUATEURS :

CONSEILS AU STAGIAIRE APRES LA P.F.E N°1 :

ATTITUDES PROFESSIONNELLES Savoir être

NOM et PRÉNOM :

C.A.P. CUISINE

SITUATION D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE P.F.E. N° 2

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.

		Evaluation Formative				<i>CONSEILS DU TUTEUR</i>	Évaluation Certificative			
		TB	B	I	TI		TB	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 (1ère période)		Nom, Fonction, Émargement des évaluateurs (2 ^{ème} période)	
---	--	---	--

SITUATION D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE P.F.E. N° 2

L'évaluation N° 2 se déroule dans le cadre des P.F.E. à la fin de la deuxième année de formation et donne lieu à une évaluation formative pour la première partie de la PFE n°2.

ÉVALUATION FORMATIVE

CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCES

Évaluation Formative			
Aucune maîtrise	Maîtrise insuffisante	Maîtrise satisfaisante	Maîtrise totale

ORGANISER

Planifier son travail

Les tâches sont planifiées selon les impératifs de production et de distribution ; un enchaînement logique ; un ordonnancement dans le temps ; des consignes ponctuelles.

--	--	--	--

Organiser et gérer son poste de travail

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.

--	--	--	--

RÉALISER

Réaliser des préparations préliminaires

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.

--	--	--	--

Effectuer des cuissons

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.

--	--	--	--

Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base

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.

--	--	--	--

Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts

La confection de ces plats est réalisée dans le respect de la fiche technique (techniques culinaires, temps imparti, enchaînement logique des tâches).

--	--	--	--

Dresser des préparations culinaires

Les préparations complexes chaudes ou froides sont dressées selon les usages professionnels ou les consignes imposées en respectant le temps imparti.

--	--	--	--

Participer à la distribution

Les annonces sont bien interprétées ; les envois sont conformes aux commandes ; les températures réglementaires sont respectées.

--	--	--	--

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

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.

--	--	--	--

CONTRÔLER et ÉVALUER

Réceptionner les marchandises et les contrôler

Les quantités sont vérifiées ; la qualité est contrôlée (emballage, DLC...) ; la température et la durée de conservation sont respectées.

--	--	--	--

Participer aux vérifications des préparations et les rectifier

L'appréciation gustative est juste ; les rectifications éventuelles sont apportées ; la température de mise en attente des préparations est respectée.

--	--	--	--

Assurer les opérations de fin de service

Les denrées sont conservées ou éliminées dans le respect de la réglementation en vigueur.

--	--	--	--

Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux

Les matériels et les locaux sont rangés selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

--	--	--	--

Évaluer le travail effectué

Le travail effectué est évalué avec l'aide de son supérieur hiérarchique

--	--	--	--

COMMUNIQUER

Communiquer au sein de l'entreprise

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.

--	--	--	--

Conseils du TUTEUR :

Nom, Fonction
Émargement des
évaluateurs :

NOM et PRÉNOM :

SITUATION D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE P.F.E. N° 2

L'évaluation N° 2 se déroule dans le cadre des P.F.E. à la fin de la deuxième année de formation et donne lieu à une évaluation chiffrée pour les 4 dernières semaines de la PFE n°2.

ÉVALUATION CERTIFICATIVE

CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCES

Évaluation Certificative			
Maitrise totale	Maitrise satisfaisante	Maitrise insuffisante	Aucune maitrise

ORGANISER

Planifier son travail

Les tâches sont planifiées selon les impératifs de production et de distribution ; un enchaînement logique ; un ordonnancement dans le temps ; des consignes ponctuelles.

--	--	--	--

Organiser et gérer son poste de travail

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.

--	--	--	--

RÉALISER

Réaliser des préparations préliminaires

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.

--	--	--	--

Effectuer des cuissons

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.

--	--	--	--

Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base

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.

--	--	--	--

Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts

La confection de ces plats est réalisée dans le respect de la fiche technique (techniques culinaires, temps imparti, enchaînement logique des tâches).

--	--	--	--

Dresser des préparations culinaires

Les préparations complexes chaudes ou froides sont dressées selon les usages professionnels ou les consignes imposées en respectant le temps imparti.

--	--	--	--

Participer à la distribution

Les annonces sont bien interprétées ; les envois sont conformes aux commandes ; les températures réglementaires sont respectées.

--	--	--	--

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

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.

--	--	--	--

CONTRÔLER et ÉVALUER

Réceptionner les marchandises et les contrôler

Les quantités sont vérifiées ; la qualité est contrôlée (emballage, DLC...) ; la température et la durée de conservation sont respectées.

--	--	--	--

Participer aux vérifications des préparations et les rectifier

L'appréciation gustative est juste ; les rectifications éventuelles sont apportées ; la température de mise en attente des préparations est respectée.

--	--	--	--

Assurer les opérations de fin de service

Les denrées sont conservées ou éliminées dans le respect de la réglementation en vigueur.

--	--	--	--

Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux

Les matériels et les locaux sont rangés selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

--	--	--	--

Évaluer le travail effectué

Le travail effectué est évalué avec l'aide de son supérieur hiérarchique

--	--	--	--

COMMUNIQUER

Communiquer au sein de l'entreprise

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.

--	--	--	--

Nom, Fonction,
Émargement des évaluateurs :

Nom et Prénom :

**ÉVALUATION
EN PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE**

C.A.P. CUISINE

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES Savoir-Faire					COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES Savoir-Faire					ATTITUDES PROFESSIONNELLES Savoir Être				
PFE N° 1 Page					P.F.E. N° 2 Page					P.F.E. N° 2 Page				
	Maitrise totale	Maitrise satisfaisante	Maitrise insuffisante	Aucune maitrise		Maitrise totale	Maitrise satisfaisante	Maitrise insuffisante	Aucune maitrise		Très bien	Bien	Insuffisant	Très insuffisant
Planifier son travail					Planifier son travail					A 1				
Organiser son poste de travail					Organiser et gérer son poste de travail					A 2				
Réaliser des préparations préliminaires					Réaliser des préparations préliminaires					A 3				
Effectuer des cuissons					Effectuer des cuissons					A 4				
Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base					Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base					A 5				
Réaliser les hors d'œuvres froids et chauds					Réaliser les hors d'œuvres froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts					A 6				
Dresser les préparations culinaires					Dresser les préparations culinaires					A 7				
Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du matériel et des locaux					Participer à la distribution					A 8				
Identifier les produits					Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du matériel et des locaux					A 9				
Stocker les produits à l'endroit approprié					Réceptionner les marchandises et les contrôler					A 10				
Participer aux vérifications des préparations					Participer aux vérifications des préparations									
Assurer les opérations de fin de service (denrées)					Assurer les opérations de fin de service									
					Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux									
					Communiquer au sein de l'entreprise									
					Évaluer le travail effectué									

TOTAL
X

TOTAL / 36

TOTAL
X

TOTAL / 45

TOTAL / 45 X 5 = / 15

TOTAL
X

TOTAL / 30

TOTAL / 30 = / 5

ÉVALUATION DE LA P.F.E. N° 1		ÉVALUATION DE LA P.F.E. N° 2	
TOTAL / 36 X 5 = <input type="text"/> / 9	/ 20 points	TOTAL / 15 points + TOTAL / 5 points = <input type="text"/> / 15	/ 20 points

**PROPOSITION DE NOTE DANS LE DOMAINE PROFESSIONNEL
EP2 PRODUCTION CULINAIRE**

ACADÉMIE :

ÉTABLISSEMENT :

C.A.P. CUISINE

NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :

SESSION :

EP 2	SITUATION S1	PRODUCTION CULINAIRE	/ 20	Coef. 4	/ 80
	SITUATION S2	PRODUCTION CULINAIRE	/ 20	Coef. 10	/ 200
	FORMATION EN ENTREPRISES	ÉVALUATION P.F.E. N° 1	/ 20	Coef. 2	/ 40
		ÉVALUATION P.F.E. N° 2	/ 20	Coef. 4	/ 80
	TOTAL			Coef. 20	/ 400

CACHET DE L'ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE

NOTES / 20 →
Points entiers ou ½ points

Annexes

- Sujets 0 de l'épreuve EP1.....pages 70 à 96
- Suggestion pour l'organisation horaire en formation
initiale scolaire.....page 97

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES		
SESSION : 2006	Code : 5022131	Page 70/14
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : CUISINE Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire		Durée : 2 h Coefficient : 4
SUJET ZÉRO		

BARÈME

RÉDACTION DE DOCUMENTS	
Fiches techniques de fabrication	/ 6
Fiche d'organisation des tâches	/ 4
TOTAL RÉDACTION DE DOCUMENTS	/ 10
TECHNOLOGIE CULINAIRE	
Question 3.1	/ 2
Question 4.1	/ 2
Question 4.2	/ 1
Question 4.3	/ 2
Question 4.4	/ 1
Question 4.5	/ 2
Question 4.6	/ 2
Question 4.7	/ 1
Question 4.8	/ 1
Question 4.9	/ 2
Question 6.1	/ 1
Question 6.2	/ 1
Question 6.3	/ 1
Question 6.4	/ 1
TOTAL sur 20	
NOTE PARTIE TECHNOLOGIE CULINAIRE	/ 5
SCIENCES APPLIQUÉES	
ALIMENTATION	
Question 4.10	/ 2
Question 4.11	/ 2
Question 4.12	/ 1
Question 5.1	/ 1
Question 5.2	/ 2
HYGIENE	
Question 2.1	/ 2
Question 2.2	/ 3
Question 3.2	/ 3
Question 6.5	/ 1
LOCAUX - ÉQUIPEMENTS - SÉCURITÉ	
Question 7.1	/ 1
Question 7.2	/ 1
Question 7.3	/ 2
TOTAL sur 20	
NOTE PARTIE SCIENCES APPLIQUÉES	/ 5
NOTE EP1	/ 20
(Arrondir au demi-point supérieur)	

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES		
SESSION : 2006	Code : 5022131	Page 2/14
EXAMEN : SPÉCIALITÉ : Épreuve :	CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2 h Coefficient : 4
SUJET ZÉRO		

MISE EN SITUATION

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

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

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES		
SESSION : 2006	Code : 5022131	Page 3/14
EXAMEN :	CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE	Durée : 2 h
SPÉCIALITÉ :	CUISINE	Coefficient : 4
Épreuve :	EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	
SUJET ZÉRO		

RÉDACTION DE DOCUMENTS

1. Complétez les parties grisées des deux fiches techniques de fabrication ci-après :
 - Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole (page 4/14)
 - Tarte Bourdaloue aux poires (page 5/14)

2. Complétez la fiche d'organisation du travail à mettre en place pour réaliser ces deux préparations.

Il vous est proposé deux tracés de documents (pages 6/13 et page 7/14). Choisissez celui que vous préférez.

1π

CONNAISSANCES EN TECHNOLOGIE ET EN SCIENCES APPLIQUEES

Vous répondrez ensuite aux questions de Technologie culinaire et de Sciences appliquées qui vous sont posées.

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P CUISINE
N° D'ANONYMAT :	Page 4/14
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

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

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P CUISINE
N° D'ANONYMAT :	Page 5/14
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

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 :
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	
<u>DORURE</u>			
.....	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	
<u>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</u>			3 Préparer les poires 4 la tarte 5 Garnir la tarte 6 Marquer la tarte en cuisson 7 Préparer les éléments de finition 8 Abricoter la tarte 9 Dresser la tarte
.....			<u>MATÉRIEL DE DRESSAGE</u>
			Plat rond Papier dentelle

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P CUISINE
N° D'ANONYMAT :	Page 6/14
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

1^{er} tracé au choix

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	
2^e heure	
3^e heure	
4^e heure	
Dernière demi-heure	

Service :

Observations :
Indiquez le temps de cuisson de la blanquette :

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P CUISINE
N° D'ANONYMAT :	Page 7/14
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

2° tracé au choix

FICHE D'ORGANISATION DES TACHES

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

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

PROGRESSION

PLAT 1	Horair e	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 :

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P CUISINE
N° D'ANONYMAT :	Page 8/14
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

2 – Hygiène

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.

.....

.....

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

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 :

.....

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P CUISINE
N° D'ANONYMAT :	Page 9/14
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

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 :

.....

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P CUISINE
N° D'ANONYMAT :	Page 10/14
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

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

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

Composition :

.....

Rôle :

.....

4.2 Donnez la définition d'un velouté :

.....

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 :

.....

.....

.....

.....

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

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P Cuisine
N° D'ANONYMAT :	Page 11/14
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Indiquez l'origine de l'épaule de veau :

.....

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

.....

4.6 Citez le mode de cuisson utilisé pour la blanquette :

.....

4.7 Donnez la signification de PAI :

.....

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

.....

4.9 A 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

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P Cuisine
N° D'ANONYMAT :	Page 12/14
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

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

.....

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

.....

4.12 A 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			Eléments 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

.....

5 – Un Banon pané figure au menu

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

.....

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

.....

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P Cuisine
N° D'ANONYMAT :	Page 13/14
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

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

6.1 Citez deux variétés de poires :

.....

6.2 Indiquez la température de stockage des fruits frais :

.....

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

.....

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

.....

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

.....

17

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 :



Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P Cuisine
N° D'ANONYMAT :	Page 14/14
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

7.1 Donnez la signification de ce pictogramme :

.....

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

.....

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

.....

.....

.....

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES		
SESSION : 2006	Code : 5022131	Page 84/13
EXAMEN :	CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE	Durée : 2 h
SPÉCIALITÉ :	CUISINE	Coefficient : 4
Épreuve :	EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	
SUJET ZÉRO - CORRIGE		

BARÈME

RÉDACTION DE DOCUMENTS	
Fiches techniques de fabrication	/ 6
Fiche d'organisation des tâches	/ 4
TOTAL RÉDACTION DE DOCUMENTS	/ 10
TECHNOLOGIE CULINAIRE	
Question 3.1	/ 2
Question 4.1	/ 2
Question 4.2	/ 1
Question 4.3	/ 2
Question 4.4	/ 1
Question 4.5	/ 2
Question 4.6	/ 2
Question 4.7	/ 1
Question 4.8	/ 1
Question 4.9	/ 2
Question 6.1	/ 1
Question 6.2	/ 1
Question 6.3	/ 1
Question 6.4	/ 1
TOTAL sur 20	
NOTE PARTIE TECHNOLOGIE CULINAIRE	/ 5
SCIENCES APPLIQUÉES	
ALIMENTATION	
Question 4.10	/ 2
Question 4.11	/ 2
Question 4.12	/ 1
Question 5.1	/ 1
Question 5.2	/ 2
HYGIENE	
Question 2.1	/ 2
Question 2.2	/ 3
Question 3.2	/ 3
Question 6.5	/ 1
LOCAUX - ÉQUIPEMENTS - SÉCURITÉ	
Question 7.1	/ 1
Question 7.2	/ 1
Question 7.3	/ 2
TOTAL sur 20	
NOTE PARTIE SCIENCES APPLIQUÉES	/ 5
NOTE EP1	/ 20
(Arrondir au demi-point supérieur)	

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES		
SESSION : 2006	Code : 5022131	Page 2/13
EXAMEN :	CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE	Durée : 2 h
SPÉCIALITÉ :	CUISINE	Coefficient : 4
Épreuve :	EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	
SUJET ZÉRO - CORRIGE		

MISE EN SITUATION

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

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES		
SESSION : 2006	Code : 5022131	Page 3/13
EXAMEN :	CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE	Durée : 2 h
SPÉCIALITÉ :	CUISINE	Coefficient : 4
Épreuve :	EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	
SUJET ZÉRO - CORRIGE		

RÉDACTION DE DOCUMENTS

1. Complétez les parties grisées des deux fiches techniques de fabrication ci-après :

- Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole (page 4/14)
- Tarte Bourdaloue aux poires (page 5/14)

2. Complétez la fiche d'organisation du travail à mettre en place pour réaliser ces deux préparations.

Il vous est proposé deux tracés de documents (pages 6/13 et page 7/14). Choisissez celui que vous préférez.

17

CONNAISSANCES EN TECHNOLOGIE ET EN SCIENCES APPLIQUEES

Vous répondrez ensuite aux questions de Technologie culinaire et de Sciences appliquées qui vous sont posées.

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P CUISINE
N° D'ANONYMAT :	Page 4/13
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO - CORRIGE	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

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	
<u>ÉLÉMENTS DE BASE</u>				
Épaule de veau sans os	kg	1,600 (0,5)	13	Préparer la viande
<u>GARNITURE AROMATIQUE</u>			14	Blanchir la viande
Carottes	kg	0,150	15	Réaliser les préliminaires
Oignons gros	kg	0,150	16	Préparer la garniture aromatique
Poireaux (blancs)	kg	0,150	17	Marquer la blanquette en cuisson
Céleri branches	kg	0,150	18	Confectionner le roux blanc
Bouquet garni	pièce	1	19	Préparer la garniture à l'ancienne
Ail gousse (facultatif)	pièce	2	20	Marquer le riz créole en cuisson
Fond blanc de veau PAI	kg	0,100	21	Confectionner le velouté
<u>VELOUTÉ</u>			22	Préparer la liaison
Beurre (0,5)	kg	0,080	23	Terminer la sauce de la blanquette
Farine	kg	0,080 (0,5)	24	Dresser la blanquette
Crème double	l	0,15		
Œuf (jaune)	pièce	1		
<u>GARNITURE A L'ANCIENNE</u>				
Champignons de Paris surgelés et escalopés	kg	0,200		
Beurre	kg	0,040		
Citron	pièce	1		
Oignons grelots	kg	0,160		
<u>RIZ CREOLE</u>				
Riz long	kg	0,700		
Beurre	kg	0,070		
<u>ASSAISONNEMENT</u>				
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	

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P CUISINE
N° D'ANONYMAT :	Page 5/13
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO - CORRIGE	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

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>			5 Réaliser la pâte brisée sucrée 6 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

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P CUISINE
N° D'ANONYMAT :	Page 6/13
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO - CORRIGE	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

1^{er} tracé au choix

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	<p>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</p>
2 ^e heure	<p>Confectionner le roux Foncer et chiquer la tarte Garnir la tarte et la mettre en cuisson Mettre en cuisson la garniture à l'ancienne</p>
3 ^e heure	<p>Confectionner le velouté Marquer le riz créole en cuisson Terminer la liaison de la sauce Terminer la tarte</p>
4 ^e heure	<p>Envoyer le plat n° 1 Envoyer le plat n° 2</p>
Dernière demi-heure	<p>Nettoyer</p>

Service :

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

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P CUISINE
N° D'ANONYMAT :	Page 7/13
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO - CORRIGE	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

2° tracé au choix

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	Horair e	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 chiqueter 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

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P CUISINE
N° D'ANONYMAT :	Page 8/13
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO - CORRIGE	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

2 – Hygiène

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 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

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.

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P CUISINE
N° D'ANONYMAT :	Page 9/13
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO - CORRIGE	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

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 :

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)

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P Cuisine
N° D'ANONYMAT :	Page 10/13
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO - CORRIGE	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

8 - Vous vous apprêtez à préparer la blanquette de veau à l'ancienne :

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

4.2 Donnez la définition d'un velouté :

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

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 :

(deux réponses attendues)


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

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 cons. jusqu'au : 09.02.2005
<i>PRIX AU KG</i> 8,50 €	<i>POIDS NET</i> 1,600 kg	<i>PRIX À PAYER</i> À conserver entre 0° et 2° C 13,60 €
LOT : 000000	45, rue de la Marne 91150 Palaiseau	

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P Cuisine
N° D'ANONYMAT :	Page 11/13
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO - CORRIGE	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Indiquez l'origine de l'épaule de veau :

France

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

Collier, tendrons, flanchet

4.6 Citez le mode de cuisson utilisé pour la blanquette :

Viande pochée départ à froid

4.7 Donnez la signification de PAI :

Produit alimentaire intermédiaire

4.8 Relevez, dans les deux fiches techniques que vous avez complétées, les PAI utilisés :
(deux réponses minimum attendues)

Fond blanc de veau déshydraté

Poires au sirop en boîte

Nappage à l'abricot

4.9 A 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 Oeufs	Champignons de Paris	Fond blanc de veau Riz long Sucre semoule Farine Sel gros Sel fin Poivre Clous de girofle

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.

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

Les protides coagulent sous l'action de la chaleur.

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P Cuisine
N° D'ANONYMAT :	Page 12/13
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO - CORRIGE	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

4.12 A 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			Eléments 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

$$(19 \times 17) + (5 \times 38) = 513 \text{ kJ}$$

5 – Un Banon pané figure au menu

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

Le calcium

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 :

6.1 Citez deux variétés de poires :

Williams, Passe-crassane, Abatte

6.2 Indiquez la température de stockage des fruits frais

+ 10° C

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

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

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

Pithiviers, dartois, frangipane...

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P Cuisine
N° D'ANONYMAT :	Page 13/13
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO - CORRIGE	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

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

Ralentissement de leur développement.

1π

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 :



7.1 Donnez la signification de ce pictogramme :

Qui ronge la peau (corrosif).

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

Défaut de port de gants

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.)**

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