

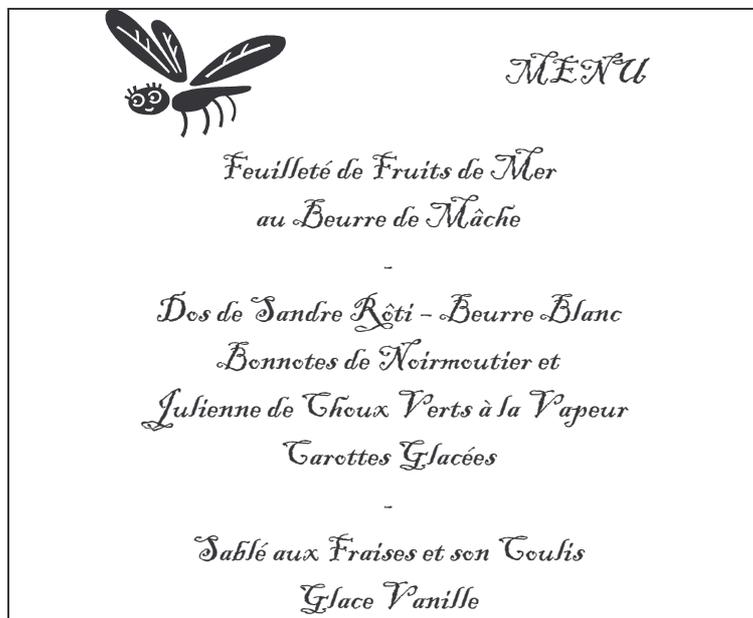
*Vous êtes employé(e) comme commis au restaurant « La Libellule »
situé 9, rue de l'Héronnière à Nantes.*

LA LIBELLULE



Cet établissement possède une salle de restaurant d'une capacité de 30 couverts. Le chef de cuisine vous demande de l'aider pour réaliser un repas de 30 couverts destiné à un groupe d'hommes d'affaires de passage dans la région.

Le menu est le suivant :



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

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

- Feuilleté de Fruits de Mer (Document n° 1).
- Dos de Sandre Rôti au Beurre Blanc (Document n° 2).

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

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 1/11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION			
INTITULÉ		Responsable	Nombre de couverts
Feuilleté de Fruits de Mer au Coulis de Mâche			8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<p>PÂTE FEUILLETÉE</p> <p>██████████ kg 0,400</p> <p>Margarine feuilletage kg</p> <p>Sel fin kg PM</p> <p>Jaunes d'œuf (dorure) pièce 1</p> <p>COULIS DE MÂCHE</p> <p>Échalotes kg 0,040</p> <p>██████████ kg 0,300</p> <p>Beurre kg 0,050</p> <p>Noilly l</p> <p>Crème fleurette l 0,200</p> <p>Beurre (finition) kg 0,050</p> <p>GARNITURE</p> <p>██████████ kg 0,200</p> <p>Coques décortiquées kg 0,200</p> <p>Crevettes décortiquées kg 0,200</p> <p>Julienne de légumes surgelée kg 0,400</p> <p>Beurre kg 0,050</p> <p>FINITION</p> <p>Ciboulette botte ¼</p> <p>ASSAISONNEMENT</p> <p>Poivre du moulin kg PM</p> <p>Sel fin kg PM</p>			<p>Base des feuilletés :</p> <ul style="list-style-type: none"> Réaliser ██████████. Assouplir la matière grasse. Réaliser les 1^{er} et 2^{ème} tours. Laisser reposer 10 minutes entre les 2 tours. Donner les 3 tours suivants et abaisser pour confectionner les feuilletés au dernier tour. Abaisser chaque pâton en un rectangle de 60 cm x 15 cm et d'une épaisseur de 3 mm environ. Réaliser dans chaque abaisse 8 carrés réguliers. Cuire les feuilletés au four à 220°C pendant ██████████. <p>Coulis de mâche :</p> <ul style="list-style-type: none"> Suer les échalotes ciselées, ajouter la mâche lavée, suer quelques minutes, déglacer au Noilly, réduire, ajouter la crème et laisser cuire à feu doux pendant 10 mn. Au terme de la cuisson : mixer, passer au chinois et monter au beurre, réserver au bain-marie. <p>Garniture :</p> <ul style="list-style-type: none"> Étuver la ██████████ au beurre et réchauffer les fruits de mer. <p>Dressage :</p> <ul style="list-style-type: none"> Ouvrir les feuilletés, garnir de julienne de légumes, répartir les fruits de mer et les napper de coulis de mâche, parsemer de ciboulette ciselée.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE	
<p>☞ ██████████</p> <p>☞ ██████████</p> <p>☞ Fouet, bain-marie à sauce, russe.</p> <p>☞ Rouleau à pâtisserie, chinois étamine.</p>		<p>☞ Assiettes.</p>	

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 2/11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION				
INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
Dos de Sandre Rôti – Beurre Blanc Bonnotes de Noirmoutier et Julienne de Choux Verts à la Vapeur – Carottes Glacées			Poissonnier	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
BASE Filets de Sandre BEURRE BLANC Beurre Échalotes Vinaigre d'alcool Vin Blanc Poivre mignonnette GARNITURE Carottes Persil Bonnotes de Noirmoutier Choux verts Beurre DÉCOR - FINITION Cerfeuil ASSAISONNEMENT Gros sel de Guérande Sel fin Poivre mignonnette Sucre semoule	kg kg l kg l l kg kg botte kg kg kg botte kg kg kg kg	[REDACTED] 0,250 0,050 [REDACTED] 0,100 0,100 0,005 0,450 ½ 0,800 0,600 0,100 ¼ PM PM PM PM	Base : <ul style="list-style-type: none"> Parer, désarêter et détailler les filets de sandre. Les réserver au frais. Beurre Blanc : <ul style="list-style-type: none"> Éplucher les échalotes et les ciseler. Ramollir le beurre et le couper en parcelles. <ul style="list-style-type: none"> Crémer et porter à ébullition. Incorporer progressivement le beurre au fouet. Passer au chinois et réserver au chaud au [REDACTED]. Garniture : <ul style="list-style-type: none"> Laver les Bonnotes au gros sel de Guérande. Laver les choux verts et les tailler en julienne. Hacher [REDACTED]. Les sauter au beurre et les recouvrir (finir au four si nécessaire). Cuire la julienne de choux verts à la vapeur. Éplucher et laver les carottes. Les tourner et les glacer. Finition : <ul style="list-style-type: none"> Rôtir les dos [REDACTED] au four. Dressage : <ul style="list-style-type: none"> Déposer les dos de sandre sur un lit de choux verts et le beurre blanc autour. Disposer les carottes tournées et glacées autour avec les bonnotes. Décorer de pluches de cerfeuil. 	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
<ul style="list-style-type: none"> Chinois étamine, plaques à débarrasser, russes. Sauteuses, plaque à pâtisserie, couvercle. Bain-marie à sauce, pochon, calottes, écumoire. 			<ul style="list-style-type: none"> Grandes assiettes. 	

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4 page 3/11

FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

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

INTITULE DES PRÉPARATIONS

- 1 – Feuilleté de Fruits de Mer.
2 – Dos de Sandre Rôti – Beurre Blanc.

PROGRESSION

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

Service : Prévoir de mettre les assiettes au chaud avant le service.

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

SUJET NATIONAL

Session 2009

SUJET

CAP CUISINE

Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la
production culinaire

Durée : 2H00

Coef : 4

page 4/11

Réception et contrôle des marchandises.

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

✍ Indiquer les températures de stockage de chacun.

Produits	Température de stockage
• Sandre	
• Bonnotes de Noirmoutier	
• Julienne de légumes surgelée	
• Glace vanille	

2.2. Pour être qualifié de frais, un poisson doit répondre à certains critères.

✍ Utiliser certains des mots suivants pour compléter le schéma ci-dessous :
Abdomen, Arêtes, Branchies, Écailles, Nageoires, Œil, Opercules, Queue

2.3. Lors de l'achat des fruits de mer surgelés, le jeune chef de cuisine vérifie la DLUO.

✍ Donner la signification de ce sigle.

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 5/11

2.4. La surgélation est l'un des trois modes de conservation par le froid.

✍ Compléter le tableau suivant :

Mode de conservation	Température de conservation	Action sur les micro-organismes
	0°C à +8°C	
Congélation		

Mise en place du poste de travail.

Avant de réaliser le menu, le chef de cuisine vous invite à vous laver les mains puis à vérifier votre matériel.

2.5. Le lavage des mains.

✍ Citer trois autres situations de travail qui exigent un lavage des mains.

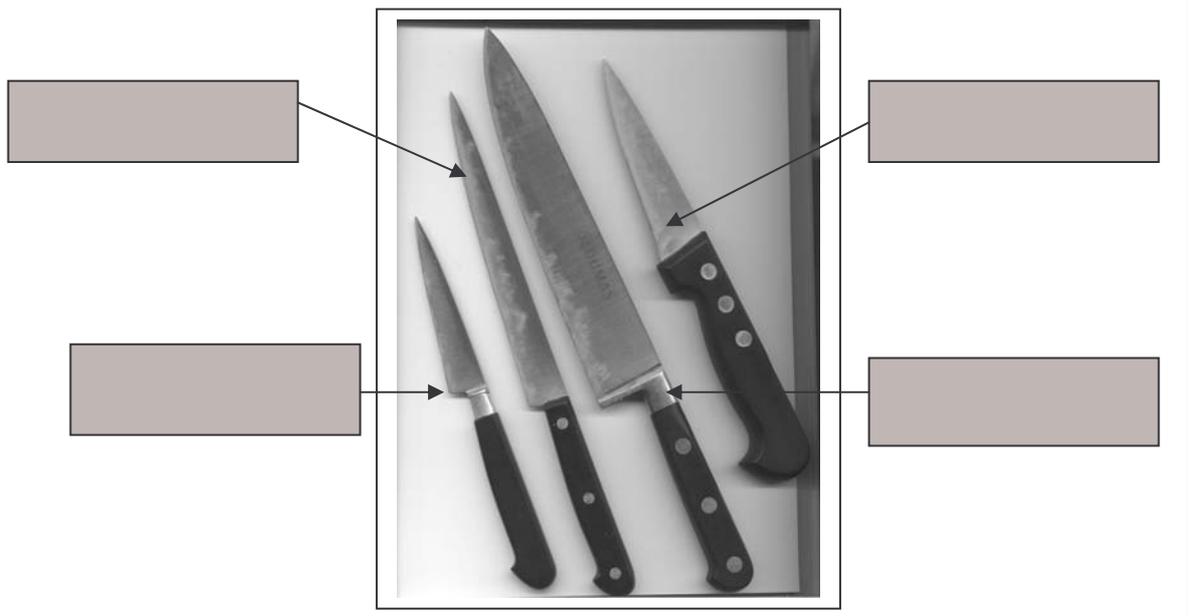
➤ _____

➤ _____

➤ _____

2.6. Le chef vous demande d'identifier le matériel qui sera utilisé.

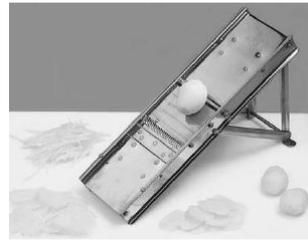
✍ a) Indiquer le nom des différents couteaux présentés ci-dessous.



SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4 page 6/11

✍ b) Préciser nom des différents matériels de préparation et de cuisson présentés ci-dessous.





Préparation des Feuilletés de Fruits de Mer.

Si le jeune cuisinier ne respecte pas les consignes d'hygiène, il peut contaminer les aliments avec des bactéries pathogènes et provoquer des TIAC chez les clients.

2.7. Les TIAC.

✍ Définir les termes ou sigles suivants.

➤ Pathogène :

➤ TIAC :

2.8. Les symptômes d'une TIAC.

✍ Citer deux symptômes d'une TIAC.

➤

➤

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 7/11

2.9 Avant de vous confier la préparation de la pâte feuilletée, le chef vous interroge sur les différentes pâtes de base et leurs utilisations.

✍ Compléter le tableau suivant :

Familles	Pâtes de base	Applications culinaires
<i>Exemple : Pâte sèche</i>	<i>Exemple : Pâte feuilletée</i>	<i>Exemple : Feuilleté de fruits de mer</i>
Pâte sèche	-	Tartes aux pommes. Tartes aux fruits. Quiches lorraines. Quiches au saumon. Flamiches picardes...
-	Pâte à chou	Choux Chantilly. Choux à la crème. Religieuses. Pièces montées. St-Honoré. Gougères. Chouquettes. Gnocchis à la parisienne...
Pâte levée	Pâte à brioche, à savarin, à pain	-
-	Pâte à génoise	Fraisiers. Forêts Noires. Entremets aux poires.

Préparation des Dos de Sandre Rôtis aux Choux verts.

2.10 Le chef vous demande de préparer les sandres. Il vérifie au préalable vos connaissances sur les poissons.

✍ a) Le sandre est un poisson d'eau douce, citer 2 autres poissons d'eau douce.



✍ b) Identifier les poissons photographiés ci-dessous.

Brochet, Merlans, Sandre, Truites, Turbot.





SUJET NATIONAL

Session 2009

SUJET

CAP CUISINE

Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H00

Coef : 4

page 8/11

Préparation des pommes de terre.

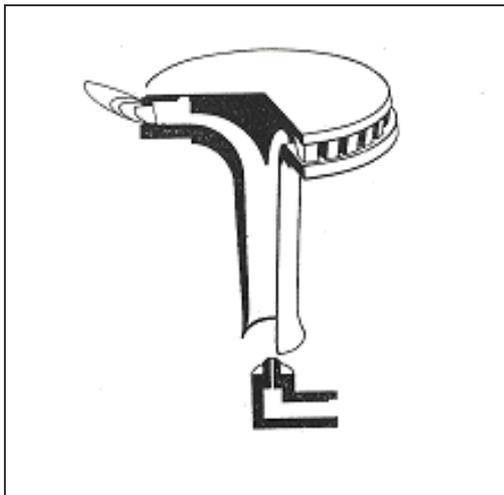
2.11. Le chef de cuisine privilégie l'utilisation de produits locaux pour ce menu avec les Bonnotes de Noirmoutier.

 Indiquer deux autres variétés de pommes de terre.



2.12. Vous cuisez les Bonnotes de Noirmoutier sur un brûleur à gaz.

 a) Relier par des flèches les mots suivants au schéma du brûleur.



1- Chapeau du brûleur

2- Injecteur

3- Mélangeur

4- Arrivée de gaz

5- Arrivée d'air primaire

6- Arrivée d'air secondaire.

 b) Dans le tableau ci dessous, cocher les bonnes réponses.

Affirmations	VRAI	FAUX
La combustion du gaz consomme de l'oxygène.		
Une flamme bien réglée est bleue avec des pointes orange.		
Une ventilation est obligatoire quand des brûleurs à gaz fonctionnent.		

2.13. Le chef vous interroge sur les modes de cuisson les plus adaptés pour certains légumes.

 Compléter le tableau ci-dessous.

Modes de cuisson	Légumes	Indices
	Légumes verts.	Conserver la couleur naturelle.
	Petits oignons, navets, carottes.	Obtenir un aspect brillant et une saveur sucrée.

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4 page 9/11

Analyse du menu et du travail effectué.

2.14. Le chef souhaite répondre aux attentes de la clientèle du restaurant « La Libellule » quant à la proposition de menus équilibrés. Il vous pose quelques questions sur ce thème.

✍ a) Citer le nom du groupe auquel appartiennent les aliments du menu proposé au restaurant « La Libellule ».

Aliments	Groupes d'aliments
Bonnotes	
Sandre	
Beurre	
Choux verts	
Fraises	

✍ b) Cocher le composant principal de chaque aliment cité.

Aliments	Protides	Glucides	Lipides
Sandre			
Beurre			
Pommes de terre			
Fruits de mer			

✍ c) Citer deux conséquences sur la santé d'une alimentation trop riche en glucides et lipides.

➤ _____

➤ _____

2.15 Le chef est très soucieux d'utiliser le vocabulaire adapté. Il teste vos connaissances.

✍ Nommer les termes correspondant à chaque définition.

<input type="text"/>	←	Étaler une pâte afin de la rendre plus fine.
<input type="text"/>	←	Mélange de farine, d'eau et de sel constituant le point de départ de la confection de certaines pâtes (pâte feuilletée).
<input type="text"/>	←	Rendre une pâte plus homogène en l'écrasant et la poussant devant soi avec la paume de la main.
<input type="text"/>	←	Étendre de la dorure sur des pâtes diverses à l'aide d'un pinceau.

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 10/11

2.16. Après le service, vous devez ranger et nettoyer la cuisine. Le chef vous remet le plan de nettoyage et de désinfection.

OÙ ?	QUOI ?	QUAND ?	AVEC ?	COMMENT ?						QUI ?	
C U I S I N I E	Sols	Après chaque service	Détergent désinfectant	 Éliminer les déchets	 Appliquer la solution	 Brosser	 Laisser agir	 Rincer	 Racler		Cuisinier A
	Piano	Après chaque service	Détergent désinfectant	 Éliminer les déchets	 Appliquer la solution	 Frotter	 Laisser agir	 Rincer			Cuisinier B
	Plan de travail	Après chaque service	Détergent désinfectant alimentaire	 Éliminer les déchets	 Appliquer la solution	 Frotter	 Laisser agir	 Rincer			Cuisinier C
	Hachoir	Après chaque utilisation	Détergent désinfectant alimentaire	 Démontez les pièces amovibles	 Éliminer les déchets	 Appliquer la solution	 Frotter et broser	 Laisser agir	 Rincer	 Stocker dans un endroit propre et sec	

 a) Relever le travail du cuisinier C.

 b) Citer le produit qu'il utilisera.

 c) Justifier l'utilité du rinçage.

2.17. Vous observez l'étiquette figurant sur le produit utilisé.



XI

Le pictogramme ci-contre est présent sur l'étiquette.

 Donner sa signification.

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 11/11