

Le restaurant le « Mille pattes » à l'île-Bouchard recherche un commis de cuisine.

Cet établissement possède une salle d'une capacité de 70 places, ainsi qu'une grange restaurée pouvant recevoir 150 couverts assis. Cette salle n'est utilisée que pour les banquets.

Le Chef de cuisine vous reçoit pour un entretien d'embauche.

Les prestations du « Mille-pattes » sont de type « restaurant routier » la semaine, une carte améliorée le samedi et le dimanche, plus la salle de banquets.

Le chef vous présente un menu afin de tester vos connaissances.

M E N U 	Cocktail de taboulé en coque de melon	 Le Mille-Pattes L'île Bouchard
	 Pavé de lieu « Dieppoise »	
	 Poulet sauté chasseur	
	 Tarte alsacienne	

1^{ère} partie : Approvisionnement et organisation de la production culinaire (20 points)

1.1 - Compléter les parties grisées des deux fiches techniques de fabrication ci-après :

- Pavé de lieu « dieppoise » (document 1- page 2)
- Tarte alsacienne (document 2 – page 3).

1.2 - Remplir la fiche d'ordonnancement du travail nécessaire à la réalisation de ces préparations (document 3 – page 4).

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 1/9

INTITULÉ			RESPONSABLE	NOMBRE DE COUVERTS
PAVÉ DE LIEU DIEPPOISE			Poissonnier	8
DENRÉES	unité	quantité	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
Éléments de base			<ol style="list-style-type: none"> Mettre en place le poste de travail. Déconditionner les pavés. Préparer la garniture aromatique et le fumet PAI. Préparer la garniture dieppoise : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Champignons : laver, émincer, cuire à blanc. ➤ Moules de bouchot : <ul style="list-style-type: none"> - - - - décoquiller ➤ Crevettes : décortiquer. ➤ Échalotes : ciseler. Plaquer les pavés de lieu à court mouillement. Marquer en cuisson : <ul style="list-style-type: none"> ➤ départ sur la plaque, terminer au four 160 /170C° Réaliser la sauce : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Verser la cuisson des filets dans une sauteuse, réduire à glace, crémier, réduire à nouveau. ➤ Hors du feu, monter au beurre. ➤ Vérifier l'assaisonnement, il est possible d'ajouter quelques gouttes de jus de citron. Dresser : réchauffer la garniture à l'aide du reste de jus de cuisson des moules ou champignons. Disposer les pavés dans le plat de service, répartir la garniture égouttée, napper de sauce. 	
- Pavés de lieu surgelés	kg			
- Beurre	kg	0,030		
- Echalotes	kg	0,030		
- Vin blanc	l	0,10		
Garniture				
	kg	0,200		
- Champignons	kg	0,300		
- Moules de bouchot	kg	0,800		
- Échalotes	kg	0,030		
- Citron	pièce	½		
- Beurre	kg	0,010		
Sauce				
	kg	0,100		
- Fumet P.A.I.	kg	0,010		
Finition				
- Beurre	kg	0,140		
- Persil	kg	0,020		
Assaisonnement				
- Gros sel	kg	P.M.		
- Sel fin	kg	P.M.		
- Poivre blanc	kg	P.M.		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
➤ Russes, plaques, calottes, plaque de cuisson, papier sulfurisé, chinois, sautoirs.			➤ <i>Plat long ou bi-métal.</i>	

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

INTITULÉ	RESPONSABLE	NOMBRE DE COUVERTS
TARTE ALSACIENNE	Pâtissier	8

DENRÉES	unité	quantité	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			<ol style="list-style-type: none"> Mettre en place le poste de travail. Réaliser la pâte brisée sucrée, réserver. Préparer les pommes : <ul style="list-style-type: none"> ➤ éplucher, évider, citronner, ➤ tailler en quartiers de 1 cm, citronner. Réaliser l'appareil à flan sucré : <ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤ ➤ Foncer, chiqueter les tartes. Garnir avec les pommes et l'appareil à flan. Cuire : <ul style="list-style-type: none"> ➤ 240 C° - 5 minutes ➤ 200 C° - 25 à 30 minutes Débarrasser sur grille. Dresser.
Farine	kg		
Sucre semoule	kg	0,020	
Sel fin	kg	0,005	
	kg	0,125	
Œufs	pièce	1	
Garniture			
Pommes	kg	0,600	
Citron	pièce	½	
Sauce ou appareil			
Œufs jaunes	pièce		
Œufs entiers	pièce	2	
Sucre semoule	kg	0,150	
Lait	l	0,200	
Crème fraîche	l	0,200	
Vanille (extrait liquide)	l	P.M.	
Finition			
Sucre glace	kg	P.M.	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cul de poule, corne, calotte, plaques, rouleau, cercles. ➤ Fouet, pince à chiqueter, vide pommes, chinois. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Plats ronds, cartons, dentelles.

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4
		page 3/9

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

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS

1 – PAVÉ DE LIEU DIEPPOISE

2 – TARTE ALSACIENNE

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

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

◇ Réception des marchandises

Le chef vous propose de contrôler l'arrivée des marchandises et d'identifier les catégories de produits.

2.1 - Indiquer dans le tableau ci-dessous la couleur correspondante à la catégorie de chaque étiquette : rouge, vert, jaune, gris.

Catégories d'étiquettes	Couleur
Extra	
Catégorie 1	

2.2 - Relier les fruits et les légumes à leur famille.

Poires, pommes	Légumes feuilles
Pêches, brugnons, prunes...	Tubercules
Pommes de terre	Fruits à pépins
Salades, choux rouges	Fruits à noyaux

2.3 - Vous réceptionnez également les denrées suivantes.

Semoule de blé dur, melon, filets de lieu surgelés, poulet, champignons en boîte, œufs, farine, lait UHT, beurre.

Indiquer dans le tableau ci-dessous le lieu de stockage adapté et préciser les températures de stockage.

Chambre froide positive.		Chambre froide négative.		Réserve - Économat	
	Température :		Température :		Température :

2.4 - Lors du transport et du stockage des denrées réfrigérées, il est obligatoire de respecter la chaîne du froid. Justifier cette obligation.

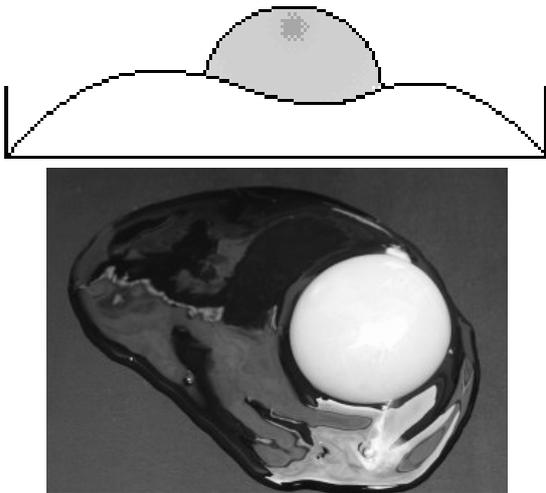
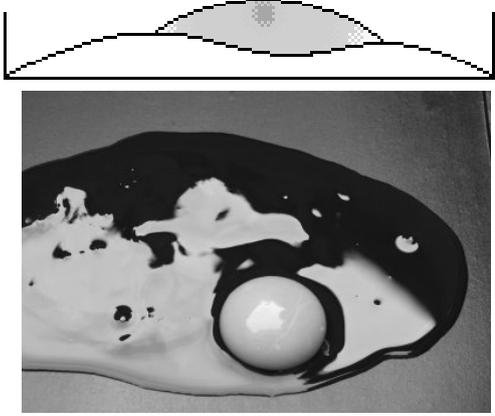
SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 5/9

◇ Utilisation des œufs

2.5 - Vous devez utiliser des œufs lors de la préparation de la tarte à alsacienne. Compléter le tableau ci-dessous.

	Vrai	Faux
Un œuf extra frais est un œuf de moins de 7 jours.	X	
Un œuf cuit dans sa coquille pendant 3 minutes est un œuf poché.		X
Un œuf cuit dans sa coquille pendant dix minutes est un œuf dur.		
Des œufs cuits doucement sans coquille dans une sauteuse beurrée sont des œufs brouillés.		
Des œufs plongés dans de l'huile très chaude sont des œufs pochés.		
Un œuf cuit dans un moule beurré au bain-marie est un œuf cocotte.		

2.6 – Déterminer lequel de ces deux œufs est extra frais. Justifier votre réponse.

Œuf A	Œuf B
	
Réponse :	

2.7 - Les œufs sont des aliments riches en protéines (protides). Nommer deux autres aliments riches en protéines.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤
--

2.8- Donner le rôle essentiel des protéines dans l'organisme.

--

2.9- Indiquer une condition nécessaire pour coaguler les protéines.

--

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4
		page 6/9

2.10 - Le tableau ci-dessous vous indique les apports nutritionnels conseillés par catégorie de personnes.

Catégorie de personne	Apports nutritionnels conseillés (en g/jour)		
	Protides	Lipides	Glucides
Enfant	50	60	220
Adolescent	90	90	400
Adulte	70	80	300
Personne âgée	50	55	220

Relever la catégorie de personnes pour laquelle les besoins en protides sont les plus importants.



Justifier ce besoin plus élevé.



◇ La préparation du poisson.

Le poisson est un aliment à risque, vous devez contrôler la fraîcheur de celui-ci ; vous pouvez-vous aider du document ci-dessous.

Penchez-vous sur le poisson

Préférez acheter le poisson entier plutôt qu'en filet, parce qu'il est alors plus facile de juger de sa fraîcheur. Pour reconnaître un poisson frais, suivez ces étapes :

- **L'odeur** : en aucun cas le poisson ne doit avoir une odeur désagréable.
- Frais, il laisse émaner une légère odeur de mer et d'algues.
- **L'aspect global** : sans taches et sans lésions, le poisson doit être brillant et légèrement humide. Si sa peau est jaunâtre et si le mucus est épais, le poisson n'est pas frais.
- **L'anus** doit être hermétiquement fermé et le ventre ferme. Un poisson pas frais est mou et s'affaisse.
- **L'œil** doit être clair, vif, brillant et rond.

2.11 - À l'aide du document ci-dessous, indiquer les critères de fraîcheur.

- Odeur :
- Œil :
- Anus :
- Peau :

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 7/9

2.12 - Compléter le tableau suivant en mettant des croix pour préciser la provenance des poissons indiqués.

Nom du poisson	Eau de mer	Eau douce	Poisson rond	Poisson plat
Thon				
Sole				

2.13 - Le filet de lieu « Dieppoise » est un poisson cuit poché. Citer deux autres modes de cuisson pour le poisson.

➤

➤

2.14 – Vous consultez le document ci-dessous.



Un médecin explique comment le ténia se développe dans notre intestin.
« Le ténia du poisson est un ver dont on s'infecte par la consommation de certaines espèces de poisson mangées crues ou mal cuites. La larve va s'installer dans l'intestin où elle va grandir jusqu'à une taille de 6 à 8 mètres. Le ténia est composé de nombreux segments qui contiennent chacun plusieurs centaines d'œufs qui sont rejetés dans l'intestin pour aller dans la nature. »

Cocher les bonnes réponses parmi les phrases proposées :

- Le ténia du poisson fait parti des toxi-infections alimentaires.
- Le ténia du poisson est un parasite alimentaire.
- Le ténia du poisson est une famille de micro-organismes.
- Le ténia du poisson se développe dans l'intestin.
- Le ténia du poisson se développe dans le foie.

2.15 – Vous vous interrogez sur les contaminations possibles par le ténia du poisson.

Retrouver l'origine d'une contamination par le ténia du poisson.

➤

En déduire deux mesures de prévention permettant de protéger le consommateur contre ce ténia.

➤

➤

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 8/9

◇ Nettoyage.

2.16 - Vous devez nettoyer le plan de travail. Vous disposez du produit Vitprop ; vous analysez l'étiquette de ce produit.



VITPROP	
<p>Nature : détergent bactéricide liquide concentré.</p> <p>Parfum : citron.</p> <p>Emploi : - diluer : 1 bouchon pour 5 litres d'eau à 50°C. - appliquer, brosser, laisser agir 10 minutes. - rincer à l'eau potable.</p>	<p>Législation : Produit conforme à la loi relative au nettoyage du matériel pouvant être au contact des denrées alimentaires.</p> <p>XI</p>

Justifier l'utilisation de ce produit.

Donner le rôle du détergent contenu dans VITPROP :

Donner la signification du terme « bactéricide » inscrit sur l'étiquette .

Un pictogramme est présent sur l'étiquette.

Donner sa signification.

Citer une précaution à prendre lors de l'utilisation de ce produit.

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