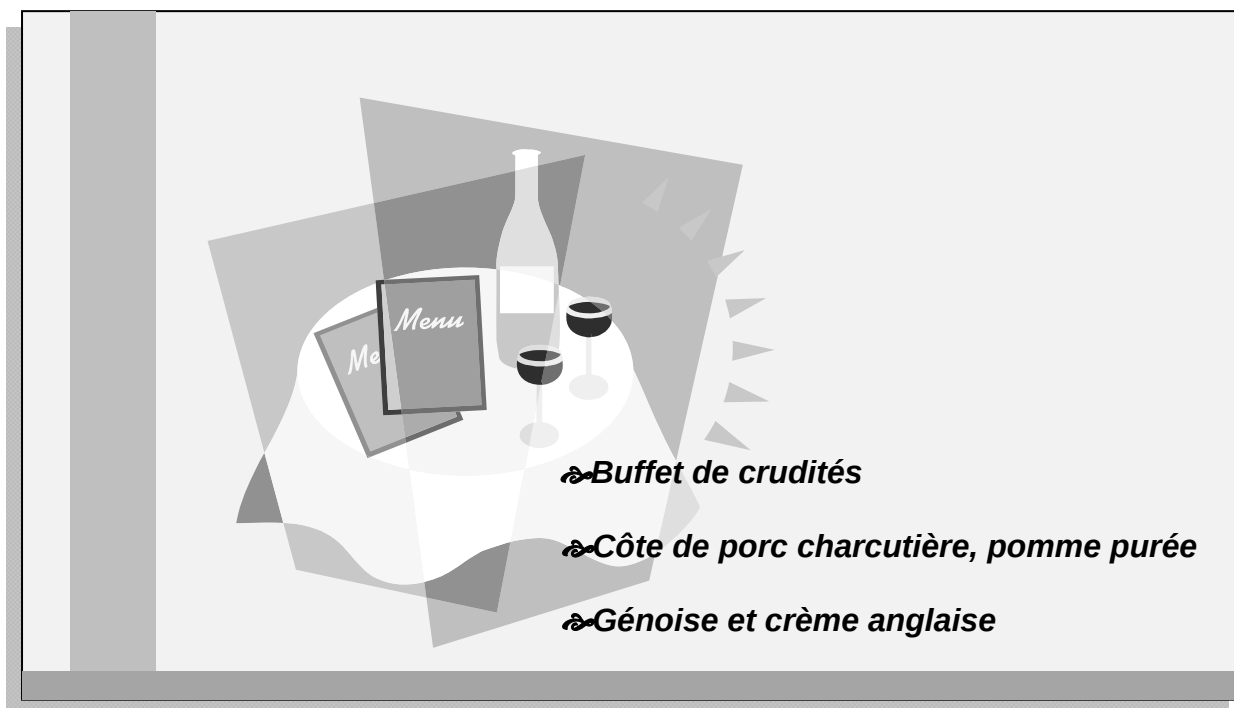


Vous êtes employé(e) de cuisine au restaurant routier « Le pied de cochon » à Lorient.

Le restaurant est situé sur une départementale très fréquentée ; vous faites environ cent couverts le midi et cinquante le soir ; le restaurant est fermé le samedi et le dimanche. La brigade se compose de cinq personnes : le chef, deux chefs de partie et deux commis. Vous êtes commis à la viande.

Le menu du jour 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 :

- Côte de porc charcutière – pomme purée (document n°1),
- Génoise – crème anglaise (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 1/10

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Document n°1

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
Côte de porc charcutière – pomme purée.				8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
ÉLÉMENTS DE BASE			♦ Mettre en place le poste de travail. ♦ Manchonner les côtes de porc. ♦ Marquer les pommes de terre en cuisson. Temps de cuisson : 20 min. ♦ Préparer la garniture de la sauce. ♦ Confectionner la pomme purée. ♦ Marquer les côtes en cuisson « sauter ». Temps de cuisson : . ♦ Confectionner la sauce : - Dégraisser. - Ajouter les . - . - . - Ajouter la julienne de cornichons. - Vérifier l'assaisonnement. ♦ Dresser les côtes et la purée.	
	kg	1,600		
Beurre	kg	0,040		
Huile	l	0.04		
SAUCE				
Oignons	kg	0.100		
	l	0.02		
Fond brun de veau lié	l			
	kg	0.020		
Beurre	kg	0.040		
	kg	0.100		
GARNITURE				
Pomme de terre bintje	kg			
Lait	l			
Beurre	kg			
		0.800		
		0.100		
ASSAISONNEMENT				
Sel	kg	PM		
Poivre	kg	PM		
Muscade	kg	PM		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE		

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
<i>Génoise – Crème anglaise</i>				8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
GÉNOISE			♦ Mettre en place le poste de travail. ♦ Chemiser les moules à génoise. ♦ Réaliser la génoise. ♦ Cuire la génoise. Temps de cuisson	
	pièce	4		
	kg	0,125		
Farine	kg			
CHEMISAGE				
Beurre	kg	0,020		
Farine	kg	0,020		
CRÈME ANGLAISE				
Lait	l	0.50		
Oeufs (jaune)		4		
	kg	0,125		
Vanille	gousse	1		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	

SUJET NATIONAL	Session 2009		SUJET
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 3/10

FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

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

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS

- 1 – Côte de porc charcutière – pomme purée*
2 – Génoise – Crème anglaise

PROGRESSION

8 h	
15	
30	
45	
9 h	
15	
30	
45	
10 h	
15	
30	
45	
11 h	
15	
30	
45	
12 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 4/10

◇ Réception des marchandises

2.1 Vous réceptionnez les denrées listées dans le tableau. Préciser pour chaque denrée le lieu et la température de stockage.

Denrées	Lieu	Température
Lait stérilisé UHT		
Œufs		
Concombres		
Tomates		
Pommes de terre		
Côtes de porc		
Farine		
Carottes		

◇ Utilisation du lait

Le lait utilisé pour réaliser la crème anglaise est du lait stérilisé UHT.

2.2.1. Donner la signification de l'abréviation UHT

--

2.2.2. Indiquer l'action de la stérilisation sur les micro-organismes.

--

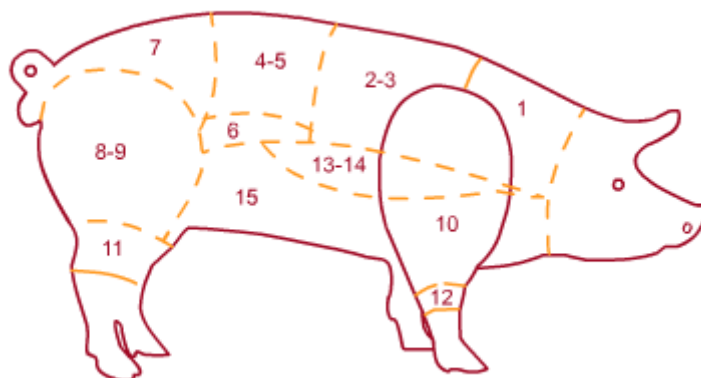
2.2.3. Préciser à quelle température et combien de temps ce lait peut être conservé après ouverture.

-
-

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4
		page 5/10

◇ Préparation des côtes de porc.

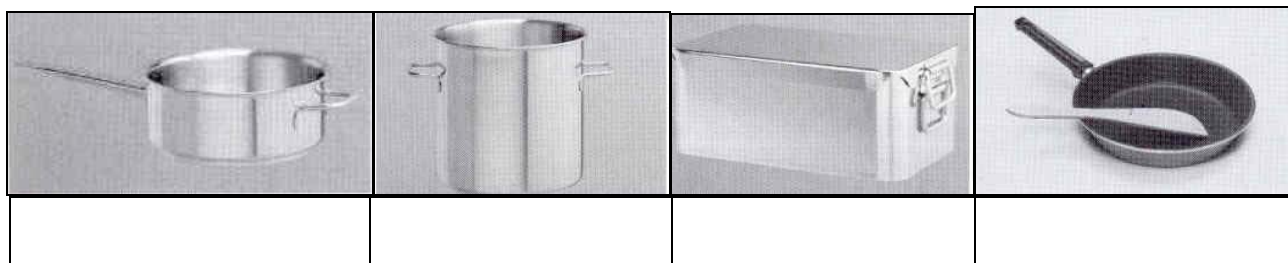
2.3. Indiquer sur le schéma suivant l'emplacement des côtes de porc (filet).



2.4. Vous réalisez la cuisson « sauter » des côtes de porc. Citer deux autres morceaux de cet animal qui peuvent subir le même traitement culinaire.

-
-

2.5. Entourer et nommer deux matériels utilisés pour la cuisson « sauter ».

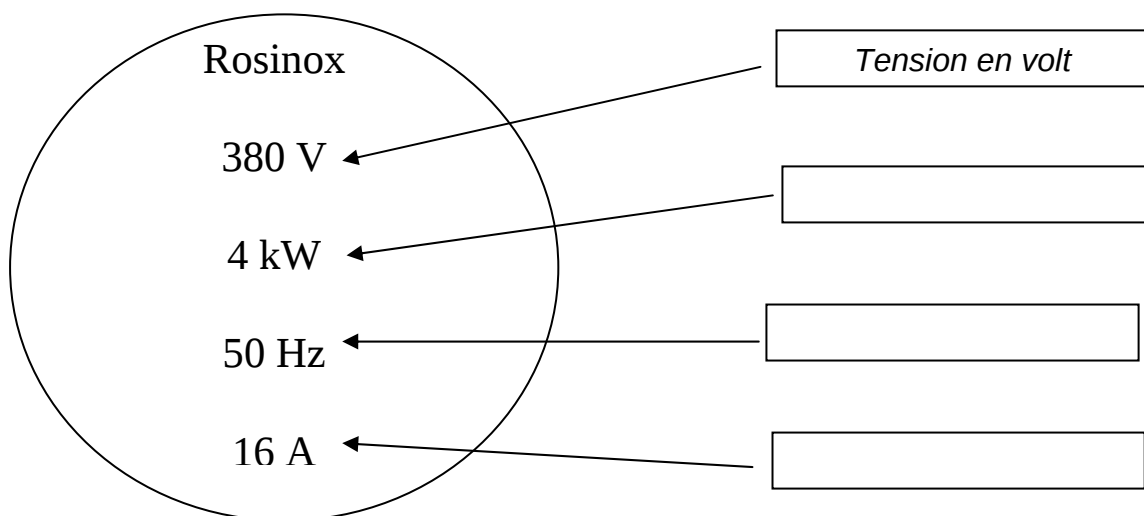


2.6. La cuisson « sauter » a plusieurs variantes ; cocher celle qui vous paraît la mieux adaptée à cette situation.

- sauter simple ☐
- sauter meunière ☐
- sauter un aliment pané ☐
- sauter déglacé ☐

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4
		page 6/10

- 2.7. Pour la cuisson des côtes de porc, vous utilisez le grill dont la plaque signalétique est représentée ci-dessous.
Compléter le schéma ci-dessous (en vous aidant de l'exemple proposé).



◇ **Préparation de la crème anglaise.**

- 2.8. L'apprenti doit réaliser la crème anglaise ; il vous questionne sur les termes culinaires suivants. Proposer une définition pour chacun des termes ci-dessous.

- o **Clarifier :**
- o **Blanchir :**
- o **Chinoiser :**

- 2.9. En pâtisserie, la crème anglaise fait partie des crèmes de base. Citer trois autres crèmes de base.

-
-
-

- 2.10. Citer le mode de liaison de la crème anglaise.

SUJET NATIONAL	Session 2009		SUJET
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 7/10

◇ Préparation de la vinaigrette.

2.11. Vous avez réalisé une vinaigrette pour accompagner les crudités. Cocher la bonne réponse dans la liste suivante :

- ☐ sauce émulsionnée froide stable ☐
- ☐ sauce émulsionnée chaude stable ☐
- ☐ sauce émulsionnée froide instable ☐
- ☐ sauce émulsionnée chaude instable ☐

◇ Les fruits et légumes.

2.12. Les fruits et légumes sont classés en cinq gammes. Compléter le tableau ci-dessous.

Fruits et Légumes	Numéro de la gamme
Carottes fraîches	
Mesclun de salade sous atmosphère contrôlée	
Olives noires en boîte	
Betteraves rouges cuites sous vide	

2.13. Vous épluchez les pommes de terre en légumerie ; ce secteur est :

- ☐ Souillé
- ☐ Propre
- ☐ Neutre

2.14. Avant de nettoyer l'éplucheuse, vous devez veiller à assurer votre sécurité. Nommer deux actions à effectuer pour cela.

-
-

2.15. Citer deux dispositifs de sécurité électrique qui protègent les personnes et/ou les installations.

-
-

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET
CAP CUISINE		
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4
		page 8/10

2.16. « Les déchets issus des préparations (dépouillage, parage, plumage des gibiers et volailles, épluchage des légumes terreux, ...) sont par nature très contaminants. Ils sont susceptibles de contaminer les plans de travail, les mains ou les produits préparés à proximité ... »

(Extrait du GBPH – Restaurateur)

Citer deux précautions à prendre pour éviter une contamination due aux déchets.

- -

◇ Proposition d'un menu équilibré

Vous analysez le menu proposé.

2.17. En vous servant du menu du jour, compléter le tableau ci-dessous.

Groupe	Plats du menu	Constituant caractéristique
Viandes, poissons, œufs		
Produits laitiers		
Matières grasses		
Féculents et aliments sucrés		
Fruits et légumes crus		
Fruits et légumes cuits		

◇ Contrôle des services vétérinaires.

Après un contrôle effectué par les services vétérinaires, le restaurant reçoit le compte rendu d'analyse suivant.

Compte rendu d'analyse		
Identification de l'échantillon : côtes de porc		
Lieu de prélèvement : cuisine du restaurant		
Conditionnement : en plat		
Prélevé le : 11/12/2008	Heure : 12h30	Température : 55°C
Recherche	Résultats	Critères
Micro organismes aérobies	74000/ g	<300000/g
Coliformes 30°C	200/ g	<1000/g
Coliformes fécaux	5/ g	<10/g
Salmonelles	absence	absence
Staphylocoque	200/g	<100/g
Anaérobies	<10/g	<10 /g
Non satisfaisant		

SUJET NATIONAL	Session 2009		SUJET
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 9/10

2.18. Relever l'anomalie de cette analyse.

2.19. Indiquer deux causes de contamination possibles des côtes de porc par les staphylocoques.

-

-

2.20. Les services vétérinaires rappellent au chef l'importance **des auto contrôles** :
Donner la définition du terme souligné.

◇ **Nettoyage et rangement.**

2.21. Au moment du nettoyage et du rangement vous observez le fait suivant :



Indiquer l'erreur :

Citer le risque encouru :

Proposer une solution :

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