

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Note :	Appréciation du correcteur

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CUISINE

EP1 Organisation de la production de cuisine

Session 2024

SUJET

Durée : 2 heures
Coefficient : 4

Le sujet se compose de 19 pages, numérotées de 1/19 à 19/19.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.

Compétences visées :

- Compétence 1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Compétence 2 – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Présentation de l'entreprise

Le restaurant Ker-Sivi est implanté dans la ville de Plougastel-Daoulas, située dans le Finistère. Cette ville a été déclarée centre d'entraînement pour les Jeux olympiques et paralympiques. Elle accueille des délégations de cyclisme sur route, de handball, de judo et de taekwondo.

Pour cette occasion, le restaurant Ker-Sivi a refait sa carte de restaurant en mettant à l'honneur les produits régionaux ainsi que ceux porteurs de signes officiels de qualité et d'origine.

Entrées

Assiette de l'écailler

Rillettes de cochon de lait, croquant aux oignons de Roscoff AOP bio

Rolloù (rouleau) végétarien à la farine de blé noir de Bretagne IGP

Plats

Cotriade de mamie Lenaïck

Souris d'agneau AOP des prés-salés du Mont-Saint-Michel accompagnée d'une garniture de saison au choix

Galette de blé noir au saumon fumé bio

Desserts

Crêpe aux fraises de Plougastel-Daoulas

Fraises de saison à la confiture de lait et au cidre IGP de Bretagne

Far breton

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous commencez comme commis de cuisine dans cet établissement, le chef vous accueille pour votre premier jour.

Il vous propose de découvrir l'entreprise et les produits avec lesquels les cuisiniers travaillent. Il vous demande de l'aider à réaliser l'inventaire de l'économat afin de vous familiariser avec ces matières premières. Vous notez les quantités des denrées présentes dans l'économat.

Document n°1 : Inventaire de l'économat

Inventaire de l'économat le 05/06/2024			
Farine blanche	10 kg	Concentré de tomates	5 boîtes
Rhum ambré	6 L	Sucre semoule	5 kg
Sel fin	10 kg	Pruneaux dénoyautés	2 kg
Huile de tournesol	12 L	Farine bio de blé noir	8 kg

À l'aide de la liste établie, le chef vous demande de compléter le tableau de précommande.

1. Terminer de reporter l'inventaire du 5 juin 2024 (document n°1) dans le tableau de précommande.

TABLEAU DE PRÉCOMMANDE				
Produit	Unité	Stock d'alerte	Stock maximum	Inventaire au 05/06/24
Farine blanche	Paquet de 5 kg	1	3	
Rhum ambré	Bouteille de 1 L	2	4	6
Cannelle moulue	Pot de 50 g	1	2	0
Sel fin	Seau de 2,5 kg	2	4	
Huile de tournesol	Bidon de 2 L	2	4	
Concentré de tomate	Boîte de 60 g	3	5	
Poivre	Sac de 0,5 kg	1	2	0
Sucre semoule	Sac de 5 kg	2	3	
Pruneaux dénoyautés	Paquet de 0,5 kg	3	6	
Farine bio de blé noir	Paquet de 10 kg	10	20	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous constatez que certains produits sont en quantité insuffisante. Le chef vous demande de lister les produits en dessous du stock d'alerte.

2. Indiquer les produits ayant atteint le stock d'alerte et préciser les quantités à commander rapidement.

Produits à commander	Unité	Quantité

À l'inverse, vous remarquez un surstock de bouteilles de rhum ambré.

3. Citer deux conséquences de ce surstock pour l'entreprise.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre inventaire terminé, le chef vous demande de faire le tour de la cuisine avec lui pour réaliser le relevé des températures des différentes chambres froides et de repérer les éventuelles anomalies.

Armoire réfrigérée
à poissons
+1°C

Chambre froide
négative 1
-20°C

Chambre froide
B.O.F.
+8,8°C

Chambre froide
boucherie
+9,2°C

Chambre froide
négative 2
+ 3°C

Timbre entrées
+1°C

4. Reporter les différentes températures relevées le 5 juin 2024 sur la fiche des relevés de températures.

FICHE DE RELEVÉS DE TEMPÉRATURES						
Date	31/05	01/06	02/06	03/06	04/06	05/06
Chambre froide						
Chambre froide négative 1	-20°C	-20°C	-20°C	-20°C	-20°C	
Chambre froide négative 2	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	
Armoire réfrigérée à poissons	+2°C	+1°C	+2°C	+1°C	+1°C	
Chambre froide B.O.F.	+8°C	+6°C	+7°C	+8°C	+6°C	
Chambre froide boucherie	+2°C	+3°C	+2°C	+2°C	+3°C	
Timbre entrées	+3°C	+2°C	+3°C	+3°C	+2°C	

Vous remarquez des anomalies sur le relevé des températures que vous venez de compléter.

5. Préciser les appareils de stockage concernés par ces anomalies.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6. Proposer deux causes possibles d'une variation de température sur une chambre froide.

Le 04 juin 2024, le chef a commandé les produits nécessaires pour plusieurs jours.

Document n°2 : bon de commande

BON DE COMMANDE N°278		
Restaurant Ker-Sivi 15 rue des plages 29189 Plougastel-Daoulas		
Société :		Breizh Outatou 75 rue de l'épicerie 29000 Brest
Date : 04/06/2024		À livrer le : 05/06/2024
Denrées	Unité	Quantité
Lait entier	L	24,00
Oeuf frais bio	pièce	360
Beurre doux	kg	5,000
Beurre demi-sel	kg	1,000
Rhum ambré	L	2,00
Pruneaux dénoyautés	kg	2,000
Sucre semoule	kg	5,000
Sucre glace	kg	2,000
Farine	kg	10,000
Vanille gousse	pièce	25
Miel toutes fleurs	kg	1,000

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

À l'aide du bon de commande (document n°2 page 6/19) et du bon de livraison (document n°3), il vous demande de vérifier la conformité de la livraison.

7. Indiquer les éventuelles anomalies constatées en complétant le bon de livraison (document n°3).

Document n°3 : bon de livraison

BON DE LIVRAISON N°89			
Breizh Outatou 75 rue de l'épicerie 29000 BREST		DESTINATAIRE Restaurant Ker-Sivi 15 rue des plages 29189 PLOUGASTEL-DAOULAS	
Date de livraison : 05/06/2024			
Commande n° 278 du 04/06/2024	Mode d'expédition Franco de port - Route	Remise de 10 % sur les alcools	Mode de règlement : Paiement à réception de la facture
Référence	Marchandise	Unité	Quantité
CR 0012	Lait écrémé	L	24,00
CR 0250	Beurre doux	kg	2,500
CR 0251	Beurre demi-sel	kg	1,000
CR 0058	Œuf bio entier	pièce	360
E 123	Pruneaux dénoyautés	kg	2,000
E 159	Sucre semoule	kg	5,000
E 147	Sucre glace	kg	2,000
E 025	Farine	kg	10,000
E 368	Vanille extrait liquide	L	1,00
E 489	Miel toutes fleurs	kg	1,000
Anomalies constatées - Produits retournés :			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Au cours de ce contrôle, vous vérifiez également la conformité qualitative des produits réceptionnés.

8. Indiquer la ou les conduites à tenir en cas de réception d'un produit ayant une date limite de consommation dépassée.

- ☐ Jeter le produit à la poubelle
- ☐ Informer le chef pour qu'il contacte le fournisseur
- ☐ Refuser la livraison en complétant le ou les documents nécessaires
- ☐ Utiliser le produit dans les plus brefs délais

À la suite d'une anomalie de livraison la semaine dernière, des produits ont dû être remplacés. Le chef a passé une nouvelle commande de produits porteurs de signes officiels de qualité indispensables pour sa carte (documents n°4 et n°5). Vous les réceptionnez. Vous vérifiez les signes officiels de qualité.



Dans le colis des oignons de Roscoff livrés, vous trouvez un flyer (document n°6 page 9/19) expliquant les différents signes officiels de qualité reconnus par l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document n°6

	L' indication géographique protégée désigne un produit dont au moins une étape de fabrication (production, transformation et élaboration) est réalisée dans une zone géographique définie. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.
	L' appellation d'origine protégée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) sont réalisées dans une même zone géographique. Ces facteurs naturels et humains spécifiques confèrent au produit ses caractéristiques. C'est un signe qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.
	L' Appellation d'Origine Contrôlée désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen.
	La spécialité traditionnelle garantie désigne un produit qui résulte d'une recette ou d'un mode de production traditionnel.
	L' agriculture biologique garantit un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui l'encadrent sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.
	Le Label Rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits courants similaires.

Source : <https://agriculture.gouv.fr/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef vous questionne sur les signes officiels de qualité.

9. Répondre aux affirmations ci-dessous par vrai ou faux à l'aide du document n°6 page 9/19.

Affirmations	Vrai	Faux
La farine de blé noir de Bretagne livrée est de qualité supérieure par rapport à une autre farine de blé noir.		
L'appellation AOP oignon de Roscoff est protégée dans le monde entier.		
La farine de blé noir de Bretagne livrée est obligatoirement issue de l'agriculture biologique.		
L'appellation IGP farine de blé noir de Bretagne est protégée en Europe.		
Les oignons de Roscoff livrés sont issus de l'agriculture biologique.		
Le label rouge garantit un produit sans emballage plastique.		
Les oignons de Roscoff livrés peuvent être produits en dehors de leur aire d'appellation.		
Le label rouge est un label européen.		
 Ce logo garantit que le produit est issu de l'agriculture biologique au niveau européen.		
Les oignons de Roscoff livrés sont garantis sans germes.		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Une fois la livraison vérifiée, vous aidez au stockage des marchandises réceptionnées.

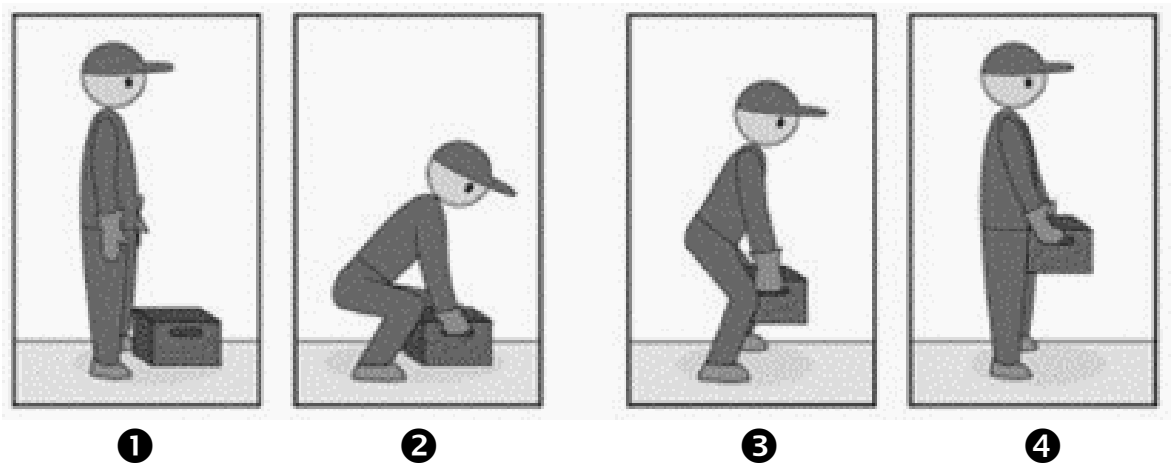
10. Sélectionner le lieu de stockage approprié pour chaque produit à l'aide de la liste ci-dessous.

Liste des lieux de stockage : *Chambre froide B.O.F. – Armoire à produits d'entretien – Cave à vins – Économat – Chambre froide légumes – Local à tubercules – Chambre froide boucherie – Armoire réfrigérée à poissons – Chambre froide négative.*

<i>Denrées</i>	<i>Lieu de stockage</i>
Sucre semoule	
Beurre demi-sel	
Pruneaux dénoyautés	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Un collègue se plaint d’une douleur dans le bas du dos. Vous faites le point avec lui sur la méthode du port de charges lourdes.



Source image : mavink.com

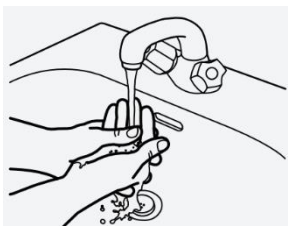
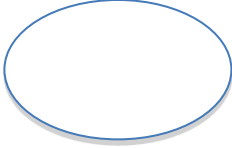
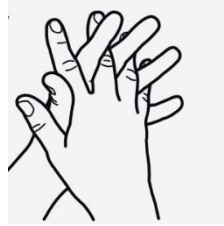
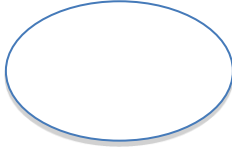
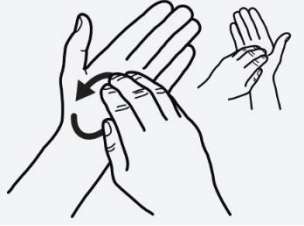
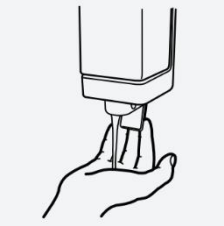
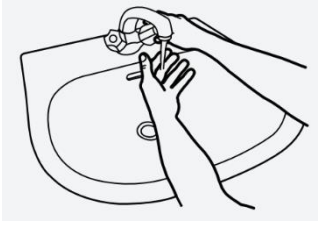
11. Décrire, à l’aide du schéma ci-dessus, les différentes étapes à réaliser pour porter une charge lourde.

Étapes	Postures à adopter
1	
2	
3	
4	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous terminez de stocker les produits dans les différents locaux. Le chef souhaite vérifier votre pratique de lavage des mains.

12. Ordonner chronologiquement les étapes du lavage des mains en les numérotant.

  Rincer à l'eau claire les parties savonnées.	  Se frotter les mains jusqu'aux avant-bras pendant au moins 30 secondes en insistant entre les doigts.
  Bien insister sur les ongles avec ou sans brosse à ongles.	  Prendre la dose de savon antiseptique.
  Se sécher les mains avec du papier absorbant et jeter le papier à la poubelle.	  Bien mouiller les mains jusqu'aux avant-bras.

Source images : <https://cdn.who.int/media/docs/default-source/patient-safety/02-affiche-lavage-des-mains-comment.pdf>

Vous en profitez pour lui indiquer à quel moment vous réalisez ce lavage de mains.

13. Préciser trois activités nécessitant impérativement un lavage des mains.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour découvrir le matériel présent dans la cuisine le chef vous fournit la fiche technique du far breton (document n°7) afin de sélectionner les matériels nécessaires à cette préparation.

Document n°7

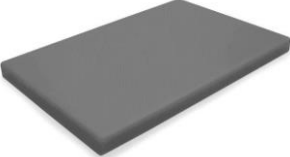
FICHE TECHNIQUE				
Dessert			Source image : https://fiches.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/	
INTITULÉ			RESPONSABLE	Couverts
Far breton			Pâtissier	8
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	Durée
Pâte à far :			Mettre en place le poste de travail.	5'
Farine	kg	0,170		5'
Sucre semoule	kg	0,080	Infuser la vanille : - tiédifier le lait, - fendre et gratter la vanille, - mettre à infuser.	5'
Oeuf entier	pièce	3		
Lait entier	L	0,60	Réhydrater les pruneaux : - macérer les pruneaux au rhum, si possible la veille.	5'
Vanille gousse	pièce	1		
Miel toutes fleurs	kg	0,030	Réaliser la pâte : - crème le sucre et les œufs, - ajouter le miel, - incorporer la farine et un tiers du lait froid, - mélanger puis ajouter la totalité du lait froid, - passer au chinois.	15'
Beurre (pour chemiser)	kg	0,010		
			Cuire le far : - chemiser le moule avec le beurre, disposer les pruneaux et verser la pâte dessus. - cuire au four à 150°C pendant 1h. - réserver, saupoudrer de sucre glace	5'
Garniture :				
Pruneau dénoyauté	kg	0,300	Dresser et servir.	5'
Rhum ambré	L	0,10		
Cuisson :				
Sucre glace	kg	0,050		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

14. Sélectionner les matériels nécessaires à la réalisation de cette recette à l'aide du document n°8.

Document n°8

Matériels	Nécessaire
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐

Matériels	Nécessaire
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En accompagnement de la souris d'agneau, le chef propose la purée de brocolis et les carottes glacées au cumin. Il vous demande d'identifier les matériels nécessaires à la préparation de ces garnitures.

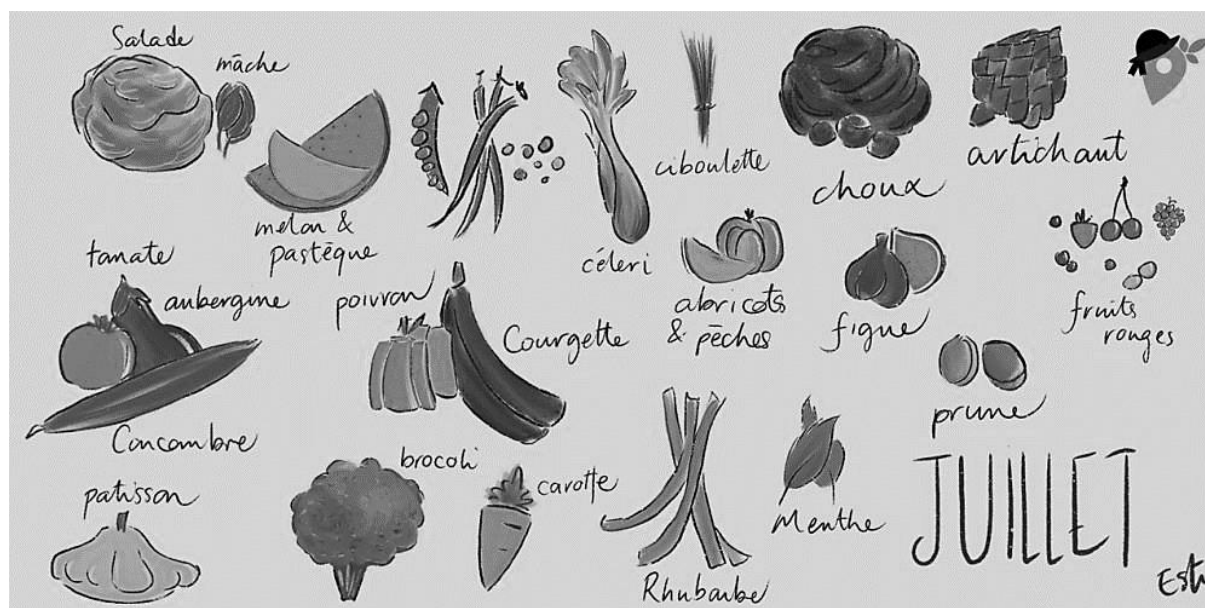
15. Indiquer au moins deux matériels ou ustensiles nécessaires à la réalisation de chacune de ces garnitures.

	Intitulés des garnitures	Matériels nécessaires
Garniture 1	Purée de brocolis	
Garniture 2	Carottes glacées au cumin	

Le chef de cuisine souhaite varier les garnitures pour la souris d'agneau en respectant les saisons et les arrivages du marché. Il vous demande de lui proposer trois nouvelles garnitures.

En surfant sur Internet, vous découvrez un site qui présente quelques produits locaux et de saisons (document n°9). Vous soumettez au chef trois idées de garnitures.

Document n°9



Source image : <https://www.mangeons-local.bzh/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

16. Proposer trois nouvelles garnitures pour la souris d'agneau, à base des produits locaux et de saison présentés dans le document n°9 page 16/19.

	Intitulés des garnitures
Garniture 1	
Garniture 2	
Garniture 3	

Avant de commencer la production, le chef vous demande de prévoir un far breton pour 32 personnes pour le lendemain. Il vous demande pour cela de compléter la feuille de marché (liste des produits à commander) pour le far breton.

17. Lister les denrées, à l'aide de la fiche technique (document n°7 page 14/19), en précisant leur unité et la quantité nécessaire pour 32 personnes.

B.O.F.			ÉCONOMAT		
Denrées par famille	Unité	Quantité	Denrées par famille	Unité	Quantité
CAVE					
Denrées par famille	Unité	Quantité			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Depuis 2015, la législation impose aux restaurateurs de signaler la présence d'allergènes sur la carte de restaurant. Le chef vous donne un article (document n°10) et vous demande de lister les allergènes présents dans les produits de la recette du « far breton » pour en informer les clients.

Document n°10 : les 14 allergènes à déclaration obligatoire

En France, l'étiquetage actuel des allergènes alimentaires est établi selon le règlement INCO n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires. **La présence d'un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire (ADO) dans la composition d'un plat industriel** (gâteaux, plats préparés...) **doit systématiquement être signalée** sur l'emballage, en gras, en italique ou souligné. Cette liste correspond aux allergènes alimentaires les plus fréquents, impliqués dans des réactions allergiques. [...] Cette obligation a été étendue aux produits non préemballés et vendus en vrac (décret n°2015-447 du 17 avril 2015). Sur les lieux de restauration, la personne allergique doit avoir accès à la composition d'un plat pour vérifier la présence ou non de l'allergène auquel elle risque de réagir.

La liste des 14 ADO :

1. Les céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, épeautre, kamut ou leurs souches) et les produits à base de ces céréales.
2. Le lait et ses produits dérivés.
3. Les crustacés et les produits à base de crustacés.
4. Les œufs et les produits à base d'œuf.
5. Le lupin.
6. Le poisson et les produits à base de poissons.
7. L'arachide et les produits à base d'arachide.
8. Le soja et les produits à base de soja.
9. Les fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, du Brésil, pistache, noix de macadamia, noix du Queensland) et les produits à base de ces fruits.
10. Le céleri et les produits dérivés du céleri.
11. La moutarde et les produits à base de moutarde.
12. Les graines de sésame et les produits à base de sésame.
13. L'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou mg/L exprimés en SO₂.
14. Les mollusques.

Source : <https://www.larevuedupraticien.fr/> publié le 24 juin 2022

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

18. Citer les allergènes présents dans la fiche technique du far breton (document n°7 page 14/19).

19. Sélectionner le matériel approprié pour refroidir réglementairement le far breton.

Cellule de refroidissement
rapide

☐

Armoire réfrigérée positive

☐

Chambre froide négative

☐

20. Justifier le choix du matériel.

Le chef souhaite ajouter un peu de cannelle dans la recette du « far breton » mais vous n'en n'avez plus.

21. Proposer une solution au chef pour pallier cette rupture de stock.
