

DANS CE CADRE

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

NE RIEN ÉCRIRE

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

*Durée : 2 heures  
Coefficient : 4*

*Le sujet se compose de 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14*

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

*L'usage de toute calculatrice 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

Il y a moins d'un an, Lorette a ouvert le restaurant « Mama's burger ». Cet établissement de restauration rapide, situé dans le quartier Confluence de la ville de Lyon (69), reprend un concept de restauration tendance : le burger gourmet. Lorette propose une carte courte avec seulement quatre burgers à base de produits frais d'origine soigneusement contrôlée.

## Document 1

	<b>Mama's burger</b> Tous nos burgers sont accompagnés de pommes de terre frites et de salade de saison.	
<b>Burger poulette</b> Poulet de l'Ain IGP pané, tomate AB, sauce tartare, emmental français IGP		12.00 €
<b>Burger vachette</b> Steak haché de bœuf charolais IGP, oignons confits, sauce BBQ, emmental français IGP		12.50 €
<b>Burger biquette</b> Steak haché de bœuf charolais IGP, julienne de légumes, sauce à la Rigotte de Condrieu (fromage de chèvre AOC-AOP)		11.50 €
<b>Burger canette</b> Émincé de magret de canard, roquette, oignons frits, sauce miel		12.50 €
	Formule burger/dessert 16.50 € Consulter l'ardoise des desserts	

« Mama's burger » connaît un fort succès depuis son ouverture. Lorette ne veut pas s'arrêter à cette réussite et souhaite développer sa carte.

Elle a pour projet d'ajouter le « burger vegette » à sa carte, une offre végétarienne qui permettra d'élargir sa clientèle.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 1. Création d'une nouvelle formule végétarienne

Comme annoncé, Lorette souhaite intégrer à sa carte un nouveau burger végétarien : le burger vegette. Lorette réalise la fiche technique du burger vegette qui sera composé entre autres d'un steak végétal. Elle vous associe à cette réflexion.



**1.1 Proposer au moins trois aliments riches en protéines végétales qu'elle pourrait utiliser dans la confection du steak végétal.**

.....  
.....  
.....

Lorette sait que la clientèle végétarienne est souvent soucieuse de son équilibre alimentaire et tient à ce que la matière grasse présente dans le burger soit bonne pour la santé.

**1.2 Sélectionner, parmi les garnitures suivantes, celles qui pourraient être utilisées dans l'élaboration de ce burger :**



Avocat



Cheddar



Mayonnaise



Tapenade

**Indiquer la raison de ce choix.**

.....  
.....  
.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2. Mise en place des produits et organisation de la production

Lorette se demande si la cuisson du nouveau steak végétal peut se faire sur la plancha à côté de la viande sachant que la clientèle végétarienne n'apprécie pas ce genre de pratique en cuisine.

### 2.1 Identifier la solution la mieux adaptée pour « sauter » les steaks végétaux.



Utiliser une plancha de la cuisine



Utiliser une poêle antiadhésive



Utiliser un four mixte

**Justifier la réponse :**

.....

.....

.....

.....

Vous participez à la mise en place des produits nécessaires pour la réalisation des burgers en prévision du service de midi. Lorette met en avant l'utilisation d'un grand nombre de produits locaux labellisés.

### 2.2 Indiquer les produits labellisés figurant sur la carte du restaurant (document 1).

.....

.....

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Malgré sa volonté de travailler les produits frais, Lorette a fait le choix de ne pas proposer des pommes de terre frites maison.

**2.3 Sélectionner le produit à utiliser pour la réalisation des pommes de terre frites, en respectant l'esprit du restaurant « Mama's Burger ».**



Frites fraîches



Frites surgelées



Pommes de terre

**Justifier la réponse :**

.....

.....

.....

.....

**2.4 Indiquer la quantité de pommes de terre frites (en kg) à préparer pour le service du midi sachant que :**

- une portion de pommes de terre frites est équivalente à 200 g ;
- le nombre de couverts est estimé à 25 clients par service en moyenne.

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La formule burger/dessert proposée par Lorette implique la mise en place de quatre desserts du jour. Pour cela, vous disposez d'une ardoise pour communiquer aisément avec la clientèle.



Vous planifiez votre travail concernant la mise en place des desserts pour aujourd'hui et demain.

## 2.5 Déterminer le ou les type(s) de production (directe ou différée) et justifier les choix effectués.



Crème brûlée à la pistache



Salade de fruits



Milkshake coco/passion



Mousse au chocolat

Production directe <input type="checkbox"/>	Production directe <input type="checkbox"/>	Production directe <input type="checkbox"/>	Production directe <input type="checkbox"/>
Production différée <input type="checkbox"/>	Production différée <input type="checkbox"/>	Production différée <input type="checkbox"/>	Production différée <input type="checkbox"/>
Justifier ..... ..... ..... ..... ..... .....	Justifier ..... ..... ..... ..... ..... .....	Justifier ..... ..... ..... ..... ..... .....	Justifier ..... ..... ..... ..... ..... .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lorette vous rappelle la réservation d'un groupe de 14 personnes pour le lendemain midi. Elle vous donne une copie du courriel concernant cette réservation (document 2 ci-dessous).

### Document 2

#### Réservation végétane pour le 09/06/2020

[assocB218@gmail.com](mailto:assocB218@gmail.com)

lun. 28/05/2020 14:43

Bonjour,

Suite à notre conversation de ce jour, je vous confirme ma réservation pour le 9 juin 2020 midi pour 14 personnes. Je vous précise que l'ensemble des personnes présentes sont véganes et ne mangent aucun produit issu des animaux. Ainsi, ce mode de vie implique de ne pas consommer :

- viandes et poissons,
- œufs,
- produits laitiers ...

En vous remerciant.

Bien cordialement.

Richard GERS, président de l'association B218

**2.6 Sélectionner, sur la carte des desserts, celui qui pourra être servi à ce groupe de personnes végétanes.**

.....

**Justifier la réponse :**

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 3. Réception d'une livraison de matériel professionnel et sélection des équipements nécessaires à la production

Vous réalisez les crèmes brûlées. La législation vous oblige à les refroidir rapidement et à respecter un couple temps/température.

### 3.1 Citer le matériel généralement utilisé pour pratiquer un refroidissement des aliments en cuisine.

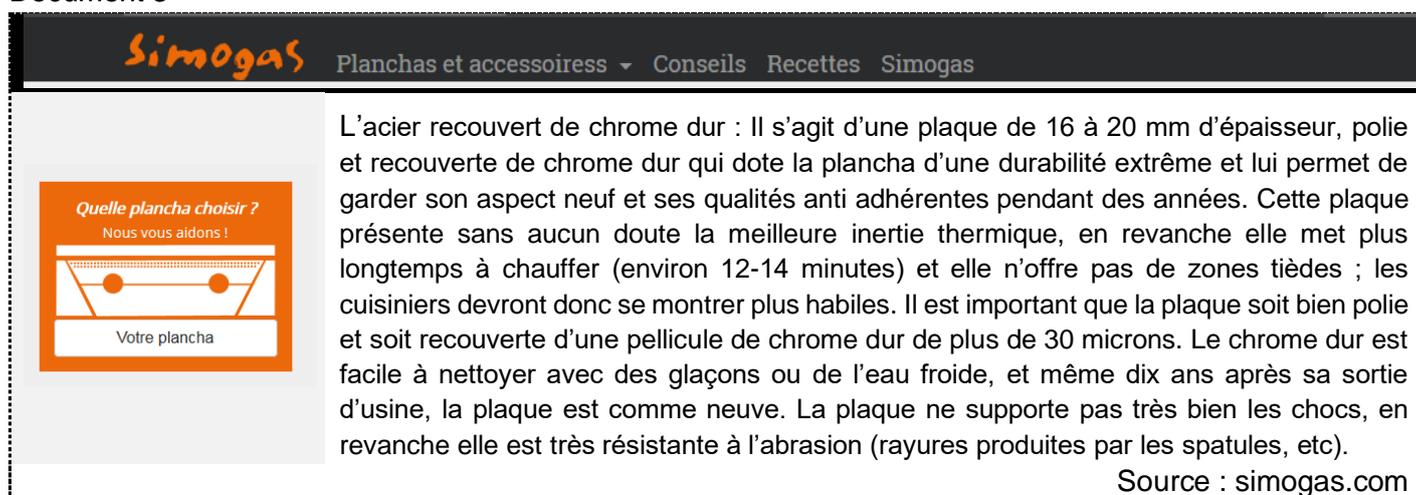
Le refroidissement rapide des crèmes brûlées impose un abaissement de la température de plus de 63°C à moins de 10°C.

### 3.2 Préciser la durée maximale à respecter pour procéder à ce refroidissement rapide.

L'augmentation de l'activité oblige Lorette à repenser l'organisation générale de la cuisine. Elle vient ainsi de recevoir sa commande de matériel neuf, notamment une nouvelle plancha, l'élément principal de cuisson chez Mama's burger.

En déconditionnant la plancha, vous trouvez un dépliant présentant les planchas en acier recouvert de chrome dur (document 3 ci-dessous). Vous en prenez connaissance afin de présenter au mieux ce nouveau matériel à vos collègues.

#### Document 3



**Simogas** Planchas et accessoires ▾ Conseils Recettes Simogas

**Quelle plancha choisir ?**  
Nous vous aidons !

Votre plancha

L'acier recouvert de chrome dur : Il s'agit d'une plaque de 16 à 20 mm d'épaisseur, polie et recouverte de chrome dur qui dote la plancha d'une durabilité extrême et lui permet de garder son aspect neuf et ses qualités anti adhérentes pendant des années. Cette plaque présente sans aucun doute la meilleure inertie thermique, en revanche elle met plus longtemps à chauffer (environ 12-14 minutes) et elle n'offre pas de zones tièdes ; les cuisiniers devront donc se montrer plus habiles. Il est important que la plaque soit bien polie et soit recouverte d'une pellicule de chrome dur de plus de 30 microns. Le chrome dur est facile à nettoyer avec des glaçons ou de l'eau froide, et même dix ans après sa sortie d'usine, la plaque est comme neuve. La plaque ne supporte pas très bien les chocs, en revanche elle est très résistante à l'abrasion (rayures produites par les spatules, etc).

Source : simogas.com

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**3.3 Relever, dans cette documentation, deux avantages et deux inconvénients à l'utilisation de ce matériel de cuisson.**

Deux avantages	Deux inconvénients

Lorette a reçu la facture correspondante à la livraison des nouveaux matériels (document 4 ci-après). Elle vous demande de la vérifier.

Document 4



144 avenue Berthelot  
69007 LYON

**Adresse de facturation :**  
MAMA'S BURGER  
13 rue de La République  
69006 LYON

**DATE :** 07-juin      **FACTURE N° :** 271

**Adresse de livraison :**  
MAMA'S BURGER  
13 rue de La République  
69006 LYON

Date de commande : 29-mai  
Bon de commande n° 471  
Échéance de paiement : 30-juil

QTÉ	REFERENCE	DESCRIPTION	PU	MONTANT
1	78132	Four mixte vapeur 7 x GN1/1 10.8 KW	2 165,00 €	2 165,00 €
1	56445	Plancha gaz acier rectifié 60 cm	720,83 €	720,83 €
3	97644	Poêle antiadhésive inox Excell'inox 20 cm	26,99 €	80,97 €
2	95667	Poêle antiadhésive inox Excell'inox 28 cm	36,44 €	72,88 €
1	54647	Mandoline lame céramique	20,79 €	20,79 €
TOTAL HT				3 060,47 €
FRAIS DE LIVRAISON				- €
TVA 20%				612,09 €
<b>NET À PAYER</b>				<b>3 672,56 €</b>

Aucun escompte accordé en cas de paiement comptant

**NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE CONFIANCE**

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4 Vérifier la facture du fournisseur « Resto'mat » (document 4 ci-dessus) à l'aide du bon de livraison correspondant (document 5 page suivante) et de l'extrait du catalogue du fournisseur (document 6 page suivante), et relever les éventuelles erreurs.

Document 5

Bon de livraison n°	Date	Client
BL879	02-juin	411MAM

# RESTOIMAT

144 avenue Berthelot  
69007 LYON

**MAMA'S BURGER**  
13 rue de la République  
69006 LYON

Commande n°471 du 29 mai  
Nombre de colis : 3

Réf.	Désignation	Quantité	Unité
78132	Four mixte vapeur 7 x GN1/1 10.8 KW	1	pièce
54647	Mandoline lame céramique	1	pièce
56445	Plancha gaz acier rectifié 60 cm	1	pièce
97644	Poêle antiadhésive inox Excell'inox 20 cm	3	pièce
97777	Poêle antiadhésive inox Excell'inox 24 cm	2	pièce

Reçu	Observations
Ce jour, à ..... <sup>09</sup> ..... heures..... <sup>10</sup> ..... À: ..... <sup>14h00</sup> ....., le ..... <sup>2 juin</sup> ..... Signature : 	<b>RAS</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 6

RESTOIMAT		CATALOGUE 2020
Réf.	Libellés	PU HT
54647	Mandoline lame céramique	20,79
54705	Mandoline japonaise	42,49
56445	Plancha gaz acier rectifié 60 cm	720,83
63854	Plancha gaz en acier 30 cm	302,00
78132	Four mixte vapeur 7 x GN1/1 10.8 KW	2 165,00
79941	Four électrique vapeur convection 4 x GN1/1	1 906,67
97644	Poêle antiadhésive inox Excell'inox 20 cm	26,99
97667	Poêle antiadhésive inox Excell'inox 28 cm	36,44
97777	Poêle antiadhésive inox Excell'inox 24 cm	31,49

- Frais de livraison offert à partir de 750 €
- Remise de 5% à partir de 1 000 € de commande
- Remise de 10% à partir de 2 000 € de commande

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 4. Organisation de la production : la remise en état des locaux

Le déconditionnement du matériel reçu génère beaucoup de déchets d'emballage.

4.1 Procéder au tri des déchets d'emballage en plaçant chaque type de déchets dans le bac correspondant.

Déchets recyclables



Autres déchets



Polystyrène



Carton



Film plastique



Papier



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de la remise en état des locaux, vous utilisez un nouveau produit d'entretien, le Suma Star D1, pour désinfecter les bacs de rétention des produits d'entretien. Vous consultez le mode d'emploi afin d'employer ce produit efficacement et en toute sécurité. Vous êtes vigilant(e) au pictogramme de danger présent sur l'étiquette.



## Suma Star D1 - Détergent plonge

Suma Star D1 détergent plonge 20 litres. Liquide concentré pour le lavage manuel de la vaisselle.

Suma Star D1 est un liquide concentré pour le nettoyage des marmites, des casseroles, des assiettes, des verres et tous les ustensiles de cuisine.

### Mode d'emploi



1. Utiliser à une concentration de 1-2 ml de Suma Star D1 par litre d'eau chaude (inférieure à 50°C).

2. Tremper la vaisselle et nettoyer avec une lavette, une brosse ou un tampon abrasif.

3. Rincer abondamment et laisser sécher à l'air libre. Pour la vaisselle très souillée, une concentration plus élevée peut être nécessaire. [...]

## 4.2 Énoncer une précaution d'emploi pour manipuler ce produit.

Alerté(e) sur les conditions réglementaires de stockage pour ce type de produit, vous consultez un site spécialisé.

### Règles de stockage des produits d'entretien

Conformément aux normes HACCP, les produits d'entretien doivent être stockés dans un armoire prévue à cet effet ou dans un local dédié avec accès contrôlé.

Les bacs de rétention, équipements absorbants en cas de déversements accidentels et les moyens de lutte contre l'incendie sont obligatoires

Ne jamais mélanger des produits incompatibles, notamment acides – pH<7 (ex : détartrant) et alcalins – pH>7 (ex : eau de javel).

Retrouvez toutes nos astuces, normes & réglementations et bons à savoir sur la rubrique [Astuces](#) (cliquer sur l'image ci-dessous)

Voir aussi : [Armoires de stockage des produits d'entretien](#)

Source : <https://www.sanipousse.com/>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**4.3 Indiquer, à l'aide du document ci-dessus, dans quels lieux vous allez stocker les produits d'entretien.**

.....  
.....