

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 <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	<input type="text"/>	Appréciation du correcteur
	Note :	

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

SUJET

EP1 Organisation de la production de cuisine

Durée : 2 heures

Coefficient : 4

Le sujet se compose de 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12

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 collègue » est autorisé.*

Compétences visées :

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

CAP Cuisine	SUJET AP2106-CAP CUI EP1	Session 2021	ÉPREUVE EP1 – Organisation de la production de cuisine	Page 1 / 12
-------------	-----------------------------	-----------------	---	-------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

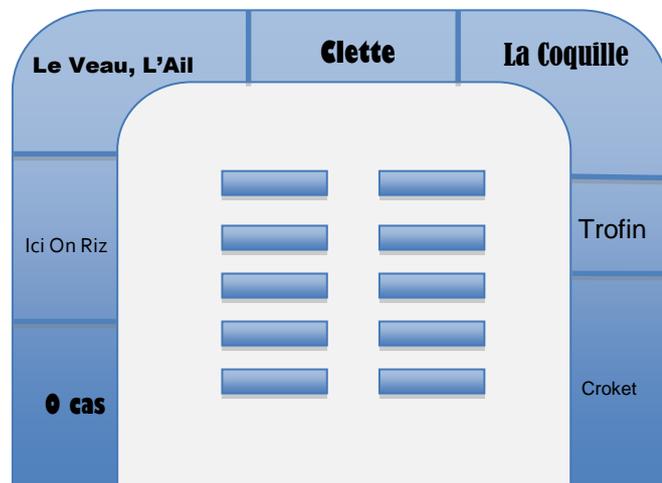
Présentation de l'entreprise

Vous êtes employé(e) dans le food-court « Melting-pot » à Poëls en tant que cuisinier (présentation du « food-court » en bas de page).

Cette structure a été créée par votre oncle américain John DUFF qui en est l'unique propriétaire. Il délègue la gestion des différentes enseignes à des responsables :

- M. BLANC, chef du restaurant traditionnel « Le Veau, L'Ail »,
- M. CHALAZE, chef du restaurant « La Coquille », restaurant à thème sur les poissons,
- Mme LARA, responsable de la cafétéria « Clette »,
- M. BENS, responsable du restaurant végétan « Ici On Riz »,
- M. ROGER, responsable de la sandwicherie « Trofin »,
- Mme TAPI, responsable du restaurant africain « O Cas »,
- M. DAVY, responsable du restaurant rapide américain « Croket ».

Toutes ces enseignes s'approvisionnent au magasin du food-court situé au sous-sol. Pour les besoins en marchandises, les chefs de cuisine doivent faire un bon d'approvisionnement à la magasinnière Mme BRIGITTE.



Vous allez être amené(e) à travailler au sein de deux enseignes de ce food-court au cours de la journée.

FOOD COURT : Concept de restauration d'origine américaine importé en France à partir de 1993 (initialement par Le Carrousel du Louvre à Paris). Il présente la caractéristique d'un espace commun de consommation autour duquel différentes formes de cuisine et différents types de plats cuisinés sont proposés par des prestataires indépendants.

Source : e-marketing.fr 13-11-2019

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Cafétéria « Clette »

Suite à une réservation de 150 couverts pour le petit-déjeuner, vous avez été missionné(e) par Madame LARA pour renforcer l'équipe de la cafétéria « Clette ».

Voici la formule choisie :

FORMULE CONTINENTALE :

- 1 café ou chocolat chaud
- 1 jus de fruit
- 1 viennoiserie au choix
- 1 assiette de charcuteries et fromages
- 1 assiette d'œufs brouillés

Votre chef vous charge d'aller chercher, chez le magasinier, les produits nécessaires à la préparation du petit-déjeuner pour le groupe de 150 personnes.

Quantité commandée par votre Chef

- Cacao 1 kg**
- Thé 1 coffret**
- Beurre 250 gr**
- 90 Croissants**
- 90 pains au chocolat**
- 180 œufs**
- Jambon 120 tranches**
- Lait 30 litres`**
- Café moulu 2,500 Kg**
- Jus d'orange 25 litres**
- Jus d'ananas 15 litres**
- Micro pain beurre 150**
- Orange à jus 2 kg**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous réceptionnez les denrées livrées. Vous disposez du bon d'approvisionnement ci-dessous.

BON D'APPROVISIONNEMENT POUR LE GROUPE DE 150 PERSONNES

					Document n°1	
Article	Libellé	Unité	Quantité accordée	Prix Unité	Total H.T	Total TTC
CAFÉTERIE						
CACHV	Cacao poudre	Kg	1,000	6,57	6,57	6,93
CAKCI	Coffret thé Damman	Pièce	1	70,00	70,00	84,00
CAPAC	Café moulu (paquet 1kg)	Kg	3,000	12,85	38,55	40,67
CAVES VINS FINS						
B06	Jus d'orange	Litre	25,00	1,29	32,25	34,02
B08	Jus d'ananas	Litre	15,00	1,56	23,40	24,69
CRÉMERIE						
CRBEU	Beurre	Kg	1,000	7,78	7,78	8,17
CRLDE	Lait demi-écrémé	Litre	30,00	1,19	35,70	37,49
CRMIP	Micro pain beurre	Lot de 100	2	21,17	42,34	44,46
CROEUF	Œufs	Par 30	5	3,90	19,50	20,48
SURGELÉS						
SUCRI	Croissants	Carton de 20	5	8,00	11,92	12,58
SUM4P	Pain chocolat	Carton de 30	3	15,00	15,18	15,94
CHARCUTERIE						
CHJMT	Jambon Tranches	16 Tranches	8	9,20	73,60	77,28
TOTAL					376,79	406,71
Coût matières d'un petit-déjeuner HT						2,51

Avant l'arrivée du groupe, le chef a remarqué qu'il manquait un produit. Vous vérifiez si tous les produits commandés sont bien réceptionnés.

1. **Indiquer** le produit manquant.

✎

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. **Repérer** les anomalies de livraison en listant les produits identifiés. **Justifier** en relevant les quantités commandées et livrées.

Produits	Quantités commandées	Quantités livrées
Café	2,500 Kg	3 kg
.....
.....
.....
.....
.....

3. **Justifier** la différence entre la quantité commandée et la quantité livrée du café.

✎

.....

4. **Repérer** le prix au kilo des produits suivants.

Produits	Beurre	Café	Cacao en poudre
Prix au kilo

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef estime que le coût matières est trop élevé. Il envisage plusieurs solutions pour le diminuer.

5. **Relever** le coût matières unitaire d'un petit-déjeuner à l'aide du bon d'approvisionnement (document n°1).

Éléments du coût de revient d'un petit-déjeuner	Montant en euros
Coût matières unitaire d'un petit-déjeuner HT

6. **Indiquer** si ces propositions vont permettre de baisser le calcul du coût matières. **Justifier** les réponses.

Proposer 10 litres de jus d'ananas et 25 litres de jus d'oranges.	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
	Justification :	
Choisir un autre fournisseur de surgelés proposant le carton de 20 croissants à 6 euros.	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
	Justification :	
Acheter le café à 73 euros le kilogramme.	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
	Justification :	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Suite à la réception des marchandises, le chef vous demande de les stocker dans les lieux appropriés.

7. **Stocker** ces denrées dans le lieu approprié.

**Beurre - Café moulu - Croissants - Jambon Tranches - Jus d'orange –
Pain chocolat - Lait demi-écrémé - Jus d'ananas - Micro pain beurre –
Œufs - Cacao en poudre - Coffret thé Damman**

Local de stockage	Marchandises à stocker
<p>Armoire réfrigérée B.O.F.</p> 	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
<p>Armoire réfrigérée négative</p> 	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
<p>Armoire réfrigérée produits finis</p> 	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
<p>Économat</p> 	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous remarquez une anomalie de température sur l'armoire réfrigérée négative. La température (5°C) est trop élevée.

8. **Préciser** une conséquence de la rupture de la chaîne du froid.

✎
.....

9. **Indiquer** ce que l'entreprise doit faire des denrées.

✎
.....

Vous mettez en place les plateaux de petit-déjeuner pour le groupe de 150 couverts. Pour cela, vous allez chercher 5 alvéoles de 30 œufs et 8 paquets de jambon tranché sous-vide. Vous les déconditionnez directement sur le plan de travail. Votre chef passe et vous fait remarquer que ce n'est pas conforme aux règles d'hygiène.

10. **Identifier** et **justifier** le risque.

✎ **Risque** :

✎ **Justification** :

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef vous demande de mettre les croissants en cuisson.

Pour informer les clients sur les allergènes, vous prenez connaissance de la composition exacte des croissants surgelés à l'aide de l'étiquette présente sur le carton d'emballage.

Document n°2

Ingrédients

Farine de BLE, beurre fin 23% (LAIT), eau, levure, sucre, OEUFS, sel, GLUTEN de blé, enzymes (amylases, hémicelluloses), agent de traitement de la farine : acide ascorbique. Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque, arachides.

11. **Indiquer** les allergènes alimentaires présents notamment dans les croissants.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Œufs | <input type="checkbox"/> Poissons |
| <input type="checkbox"/> Moutarde | <input type="checkbox"/> Graines de sésame |
| <input type="checkbox"/> Arachides | <input type="checkbox"/> Anhydride sulfureux et sulfites |
| <input type="checkbox"/> Lait (lactose) | <input type="checkbox"/> Soja |
| <input type="checkbox"/> Crustacés | <input type="checkbox"/> Mollusques |
| <input type="checkbox"/> Lupin | <input type="checkbox"/> Céleri |
| <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Fruits à coque (noix...) |

Le chef vous informe que trois clients sont intolérants au gluten présent dans les croissants.

12. **Proposer** un produit de substitution aux croissants.

✂ **Produit de substitution aux croissants** :
.....
.....

Restaurant « Le Veau, L'Ail »

Ce 21 juin, vous travaillez au « Le Veau, L'Ail ». Le chef, M. BLANC vous demande un menu pour un groupe de 24 personnes prévu le 23 juin.

Le menu sera le suivant :

Assiette de crudités
Blanquette de veau
Soupe de fraises au Porto

13. **Indiquer**, à l'aide d'une croix, le type de production à mettre en œuvre.

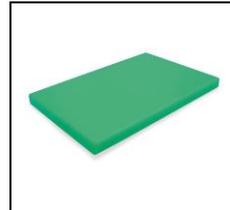
Production en flux tendu

Production différée

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre chef vous demande de réaliser la blanquette de veau.

14. **Identifier** les matériels nécessaires à cette production.



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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

15. **Sélectionner** le matériel nécessaire au refroidissement rapide de la blanquette de veau.



Timbre réfrigéré

Cellule de refroidissement rapide

Armoire réfrigérée positive

Armoire réfrigérée négative

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Durant cette production, le chef vous demande de lui rappeler l'intérêt et la réglementation concernant la descente en température.

16. **Cocher** le type de liaison nécessaire à la réalisation de la blanquette de veau.

Liaison chaude

Liaison froide

Après avoir noté les temps et les températures de refroidissement, le chef vous demande si la réglementation de la descente en température est respectée.

Tableau de refroidissement rapide

Date	Nom de la préparation	T° du début de refroidissement	Heure de début du refroidissement	T° à la fin de refroidissement	Heure de la fin de refroidissement	Durée totale	Conformité (Respect Température / Temps)	Remarques si non-conformité
21/06/2021	Blanquette de veau	+ 94 °C	11h30	+ 7°C	13h14	1h44		

17. **Préciser** dans le tableau si, oui ou non, cette descente en température est réglementaire et **justifier** la réponse en précisant le couple temps/température réglementaire de descente en température.



.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le 23 juin, vous devez utiliser le nouveau four mixte électrique pour réchauffer la blanquette. Vous prenez connaissance des consignes de sécurité indiquées sur la plaque signalétique du four (document n°3).



18. A l'aide des informations indiquées sur la plaque signalétique du four (document n°3), **Préciser** deux précautions à prendre pour éviter le risque de brûlures.

✂

✂