

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 <input type="text"/>
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
	<input type="text"/>	

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 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'Auberge du Parc



L'ouverture du 11^{ème} parc national français a été officialisée le jeudi 7 novembre 2019.

Vous êtes embauché(e) comme cuisinier(ère) au sein de l'Auberge du Parc, située à Arc-en-Barrois en Haute-Marne.

M. Dutrembles, le gérant et chef de cuisine de cet établissement, prévoit d'ouvrir son entreprise le samedi 6 novembre 2021, deux ans après l'ouverture du parc national. Vous participez à l'installation du matériel et à l'aménagement des locaux.

Afin d'officialiser la création de cet établissement, un repas d'inauguration est prévu le jour de l'ouverture. Quarante-huit convives ont été invités pour célébrer cet événement et participer à ce moment de convivialité.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Ce matin, vous réceptionnez la livraison d'équipements de Restomat. Le livreur vous donne le bon de livraison ci-dessous.

RESTOMAT

1, rue René BLAIR
ZAC du Jonchery
91350 GRIGNY - France
Tél. : 01 23 45 67 89
Mail : contact@megamat.com

Bon de livraison n°

156489

Date :

29-oct-2021

L'Auberge du Parc
1 place du marché
52210 ARC-EN-BARROIS

Commande n° 789455 du 15 octobre 2021

Réf.	Désignation	Quantité	Prix unitaire	Montant
2786	Cellule de refroidissement 5XGN1/1	1	2 094,00	2 094,00
4945	Armoire réfrigérée 650L Inox négative	1	922,70	922,70
9877	Grille Inox GN 2/1	4	21,40	85,60
7289	Lave-verre professionnel 40x40	1	1 177,00	1 177,00
4268	Friteuse électrique 10 litres	2	191,90	383,80
9319	Parmentière 300 kg par heure	1	829,20	829,20
4681	Machine à glaçons à air 22 kg	1	742,80	742,80
1342	Batteur mélangeur 10 litres 3 vitesses	1	695,80	695,80
Observations :			Total HT	6 930,90
			TVA 20%	1 386,18
			Total TTC	8 317,08

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1. Vérifier la livraison de Restomat à l'aide du bon de commande correspondant et noter les éventuelles observations sur le bon de livraison ci-dessus.

Remarque : en ouvrant un carton, vous remarquez que la poignée de la friteuse est cassée.

L'AUBERGE DU PARC 1 place du marché 52210 ARC-EN-BARROIS		BON DE COMMANDE N° 471	
Date de la commande : 15/10/21 Date de livraison : 29/10/21		RESTOMAT 1 rue René Blair ZAC du Jonchery 91350 GRIGNY	
Code	Intitulé	Quantité	Prix unitaire
2786	Cellule de refroidissement 5XGN 1/1	1	2 094,00
4945	Armoire réfrigérée 650L Inox négative	1	922,70
9877	Grille Inox GN 2/1	6	21,40
7289	Lave verre 40 x 40	1	1 177,00
4268	Friteuse électrique 10 L	2	191,90
9319	Parmentière 300 kg par heure	1	829,20
4681	Machine à glaçons 28 kg	1	742,80
1342	Batteur mélangeur 10 litres 3 vitesses	1	695,80

Lors de cette livraison, vous avez réceptionné un batteur mélangeur. Vous échangez avec M. Dutrembles sur l'utilité de ce matériel.

2. Sélectionner les opérations qui peuvent être réalisées en utilisant ce matériel.

<p style="text-align: center;">Monter de la crème</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: right;"> <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non </p>	<p style="text-align: center;">Mixer un potage</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: right;"> <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non </p>
<p style="text-align: center;">Hâcher du persil</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: right;"> <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non </p>	<p style="text-align: center;">Réaliser une pâte brisée</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: right;"> <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non </p>



Vous recevez également une parmentière. Ce matériel vous permet de peler des pommes de terre de façon mécanique.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PLG		procédure: 23	ARMOIRE FROIDE NEGATIVE		Protocole de bionettoyage		
OU	QUAND	PRODUIT	DISTRIBUTION	MODE OPERATOIRE	REMARQUES		
<p>température de fonctionnement : - 18°C contrôler régulièrement la température avec une sonde relever la température tous les jours</p>		<p>transférer les denrées dans un autre frigo ou s'assurer qu'il est vide dégivrer régulièrement le frigo</p>					
<p>parois extérieures</p> <p>1 fois par semaine</p>	<p>parois Intérieures</p> <p>période vacances</p>	<p>dégraissant désinfectant IDOS DN 1%</p> <p>température inf à 50°</p> <p>selon nécessité</p>	<p>distribution</p> <p>centrale de désinfection</p>	<p>appliquer le produit et frotter</p>	<p>laisser agir</p>	<p>rincer et laisser sécher</p>	
<p>évaporateur</p> <p>tous les ans</p>		<p>spray désinfectant dégraissant multi usages incluse prêt à l'emploi température ambiante</p>	<p>par prêt à l'emploi</p>	<p>appliquer le produit et frotter</p>	<p>laisser agir</p>	<p>rincer, rincer et laisser sécher</p>	<p>vérifier si pas de givre ou de fuites</p>

4. Sélectionner le produit à utiliser pour le bionettoyage.



Détergent désinfectant



Lave-vitres



Nettoyant détartrant



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Relever dans le protocole de bionettoyage de l'armoire froide négative (page précédente) le temps d'action nécessaire pour une efficacité optimale du produit.

.....
.....

6. Préciser si l'action du produit est mécanique ou chimique.

action mécanique action chimique

Le stagiaire qui vous accompagne s'est pulvérisé du produit dans les yeux.

7. Identifier le geste à effectuer suite à cet incident, à l'aide du mode d'emploi du produit (ci-dessous).

.....
.....

Mode d'emploi :

- 1 - Porter des lunettes et des gants appropriés.
- 2 - Utiliser immédiatement la solution prête à l'emploi ou à partir d'un poste de désinfection.
- 3 - Procéder au nettoyage des surfaces.
- 4 - Laisser agir 5 à 15 min.
- 5 - Rincer abondamment après utilisation.

 En cas de contact avec les yeux, rincer abondamment à l'eau claire.

8. Citer l'équipement de protection individuel (E.P.I.) que le stagiaire aurait dû porter pour éviter ce problème.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après le bionettoyage de l'armoire réfrigérée négative, M. Dutrembles vous demande de la mettre en marche.

9. Indiquer la température à laquelle stocker les produits surgelés dans cette armoire réfrigérée négative.

M. Dutrembles vous demande de commander le fromage de Langres et l'Époisses qui composent le plateau de fromages du menu. Il vous présente ses exigences à travers la politique d'approvisionnement du restaurant.

Politique d'approvisionnement de l'Auberge du Parc

- ✓ Sélectionner des produits de qualité tout en favorisant des prix bas
- ✓ Privilégier les circuits courts (*voir ci-joint*)
- ✓ S'approvisionner dès que possible en produits issus de l'agriculture biologique
- ✓ Réduire les emballages dans une démarche « zéro déchet »
- ✓ Éviter les espèces de poissons menacées (ex : raie, thon rouge...)



Vous avez repéré trois fournisseurs qui commercialisent ces deux fromages.

	Intermarché Supermarché situé à Châteauvillain (15 km de l'auberge) <ul style="list-style-type: none">- Langres : 18,30 € le kg- Époisses : 20,90 € le kg
	Fromagerie d'Eugénie Producteur situé à Vaux-sous-Aubigny (45 km de l'auberge) <ul style="list-style-type: none">- Langres : 20,20 € le kg- Époisses : 21,10 € le kg
	La Ferme du pont des loups Producteur situé à Chalancey (40 km de l'auberge). <ul style="list-style-type: none">- Langres : 22,40 € le kg- Époisses : 24,50 € le kg

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

10. Vérifier si la politique d'approvisionnement est respectée en choisissant la fromagerie d'Eugénie. Justifier la réponse.

Politique d'approvisionnement respectée	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Justification :

Vous prévoyez l'organisation de la production avec M. Dutrembles. Il vous interroge sur les avantages et les inconvénients des productions directe et différée.

11. Préciser un avantage et un inconvénient pour chaque type de production.

	Un avantage	Un inconvénient
Production directe		
Production différée		

La production différée implique un refroidissement réglementaire.

12. Identifier le matériel qui permet de refroidir les aliments en cuisine.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

13. Préciser le couple temps/température qu'il faut obligatoirement respecter dans le cadre de ce refroidissement.

.....

Vous avez décidé avec M. Dutrembles de réaliser le dessert en production différée. Vous cuisinez donc la tarte au cassis meringuée en utilisant le matériel adapté. Vous en profitez pour former le stagiaire sur l'utilité de chacun.

14. Identifier le matériel utilisé et préciser son utilité.

	Nom du matériel	Utilité du matériel (termes culinaires attendus)
		
		
		

L'Auberge du Parc peut accueillir au maximum 48 clients. Vous dressez la liste des produits nécessaires à la réalisation de ce dessert en vous aidant de la fiche technique de la tarte au cassis meringuée.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

15. Déterminer, dans le tableau suivant, la quantité à prévoir des produits nécessaires à la réalisation de 48 portions de dessert, à l'aide de l'extrait de la fiche technique.

Extrait de la fiche technique		8 portions
Nom du plat : Tarte aux cassis meringuée		
Denrées	Unité	Quantité
Produits surgelés		
Cassis surgelé	Kg	0,400
BOF		
Œufs	Kg	0,600
Crème liquide	L	0,50
Beurre	Kg	0,110
Économat		
Sucre	Kg	0,285
Farine	Kg	0,200
Sucre glace	Kg	0,080
Poudre d'amande	Kg	0,020
Sel	Kg	0,010

Produits BOF nécessaires	Quantité pour 8 portions	Quantité pour 48 portions
Œufs		
Crème liquide		
Beurre		

16. Préciser la raison qui oblige M. Dutrembles à utiliser du cassis surgelé dans ce dessert.

.....

.....

.....