

DANS CE CADRE

NE RIEN ÉCRIRE

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)	
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 2022

Durée : 2 heures
Coefficient : 4

Le sujet se compose de 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.

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

Contexte professionnel

Vous êtes embauché(e) comme commis de cuisine dans une unité de production centrale « Comme une restauration » à Menneville. Cette cuisine centrale produit 800 repas par jour et livre 4 cuisines satellites.

Vous êtes en charge de la conception et de la réalisation du tajine d'agneau et de la blanquette de veau. Vous recherchez sur internet si un agneau de votre région est valorisé par un signe officiel de qualité, afin de mettre en avant votre plat. Vous découvrez ces pages.



AOP Agneaux Prés-Salés de la Baie de Somme

Présentation de notre association
L'association de défense de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) "Prés-Salés de la Baie de Somme" a été créée pour défendre le savoir-faire des éleveurs et la qualité de la viande d'agneau. Elle se compose de 11 éleveurs répartis sur 1200 ha de pâturage. Environ 3 600 brebis et 2 200 agneaux commercialisés sur l'année pâturent dans les prés-salés de mars à décembre.

En 2020, environ 1900 agneaux ont été commercialisés ce qui représentent environ 41T de viande.

La baie de Somme : un territoire renommé
La baie de Somme, située sur le littoral Picard, vient d'être reconnue comme Parc Naturel Régional le 13 février 2020. Elle dispose d'une grande richesse écologique notamment en tant que lieu ornithologique. C'est un lieu réputé par les touristes, célèbre pour sa course pédestre "La Transbaie", pour la présence de nombreux phoques mais également pour sa vue atypique grâce à ses grandes étendues de prés-salés.

Les Prés-Salés ou « molières » sont les parties hautes de la Baie couverte par la mer lors des grandes marées et constituées de flores caractéristiques de ces milieux. Dans cette zone naturelle protégée, la gestion du pâturage de façon extensive est rigoureuse afin de respecter les équilibres naturels de ce territoire.

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :

Nos partenaires :

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



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.

Exemples : Chablis, Bordeaux, Roquefort, Comté, Brie de Meaux, huile d'olive de Corse, poulet de Bresse...

Source : <https://www.inao.gouv.fr>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1. Préciser le signe officiel de qualité dont bénéficie cet agneau des prés-salés de la baie de Somme.

.....

.....

2. Justifier au moins un avantage quant à l'utilisation d'un produit AOP pour le restaurateur.

.....

.....

Vous êtes sensibilisé(e) au label bio et aimeriez mettre en avant un agneau bio pour la réalisation du tajine. Vous trouvez un document qui vous explique les avantages et inconvénients de ce signe officiel de qualité.

Avantages et inconvénients du bio

Depuis quelques années, les produits bio sont au cœur de l'actualité. (...) Contrairement à ce que plusieurs pensent, les aliments bio ne présentent pas que des avantages (...).

Quels sont les avantages des aliments bio ?

Les bénéfices du bio pour la santé sont incontestables et c'est pour cette raison que ces produits sont très appréciés par les consommateurs. Les aliments issus de l'agriculture biologique sont dépourvus d'ajouts de synthèse comme les pesticides, (...) qui sont très nocifs pour la santé. (...) Les avis de plusieurs consommateurs sont favorables à la consommation des aliments bio. Ils estiment que ces produits sont plus savoureux car ils renferment des nutriments essentiellement naturels. (...) Les bienfaits des aliments bio sont incontestables non seulement pour la santé des consommateurs, mais également pour la préservation de la biodiversité et de l'environnement. (...)

Les inconvénients des produits bio

Les inconvénients des produits bio

Manger bio est une meilleure alternative sauf que les produits bio sont très onéreux. Suite aux différentes obligations visant à réglementer la production d'aliments bio, les agriculteurs proposent des prix un peu plus élevés pour compenser ces dépenses. (...) Malgré les efforts effectués dans ce secteur, les produits bio restent encore beaucoup plus chers que les aliments de l'agriculture conventionnelle. La conservation des produits bio se fait à une durée limitée. De plus, certains aliments bio sont de plus en plus rares dans les magasins.



www.webfrance.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Repérer, dans le document de la page 3, trois avantages et trois inconvénients d'utiliser des produits bio.

Les produits bio		
	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
1		
2		
3		

En complément de votre recherche sur les produits bio, vous cherchez la différence de prix entre une viande labellisée bio et une viande non labellisée.

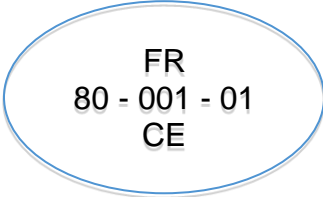
4. Calculer le coût d'achat des viandes non labellisées et celui des viandes d'origine bio.

		Viandes non labellisées		Viandes labellisées bio	
		Prix d'achat	Montant	Prix d'achat	Montant
Épaule d'agneau	160 kg	12,90 € le kg	38,00 € pièce de 2,5 kg
Épaule de veau	120 kg	10,50 € le kg	19,00 € le lot de 2 kg
Frais de livraison			10,00 €	
Coût d'achat total		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous prévenez le chef que finalement vous avez sélectionné l'AOP agneau des prés-salés de la baie de Somme pour le tajine et le veau bio pour la blanquette. Il s'occupe de passer la commande.

Nous sommes le 13 juin 2022, vous réceptionnez la livraison du boucher et contrôlez l'étiquette d'un paquet d'épaule de veau.

Boucherie de Picardie 4 rue de l'abattoir 80100 ABBEVILLE	ÉPAULE DE VEAU BIO ORIGINE : France	
PRÉPARÉ LE : 03/06/2022	À consommer jusqu'au 12/06/2022	
PRIX AU kg : 8,50 €	POIDS NET : 5,765 kg	Prix à payer : 49,00 €
LOT : 0098374749		

5. Indiquer si ce paquet, reçu aujourd'hui, est conforme. Justifier la réponse.

OUI

NON






Justification :

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

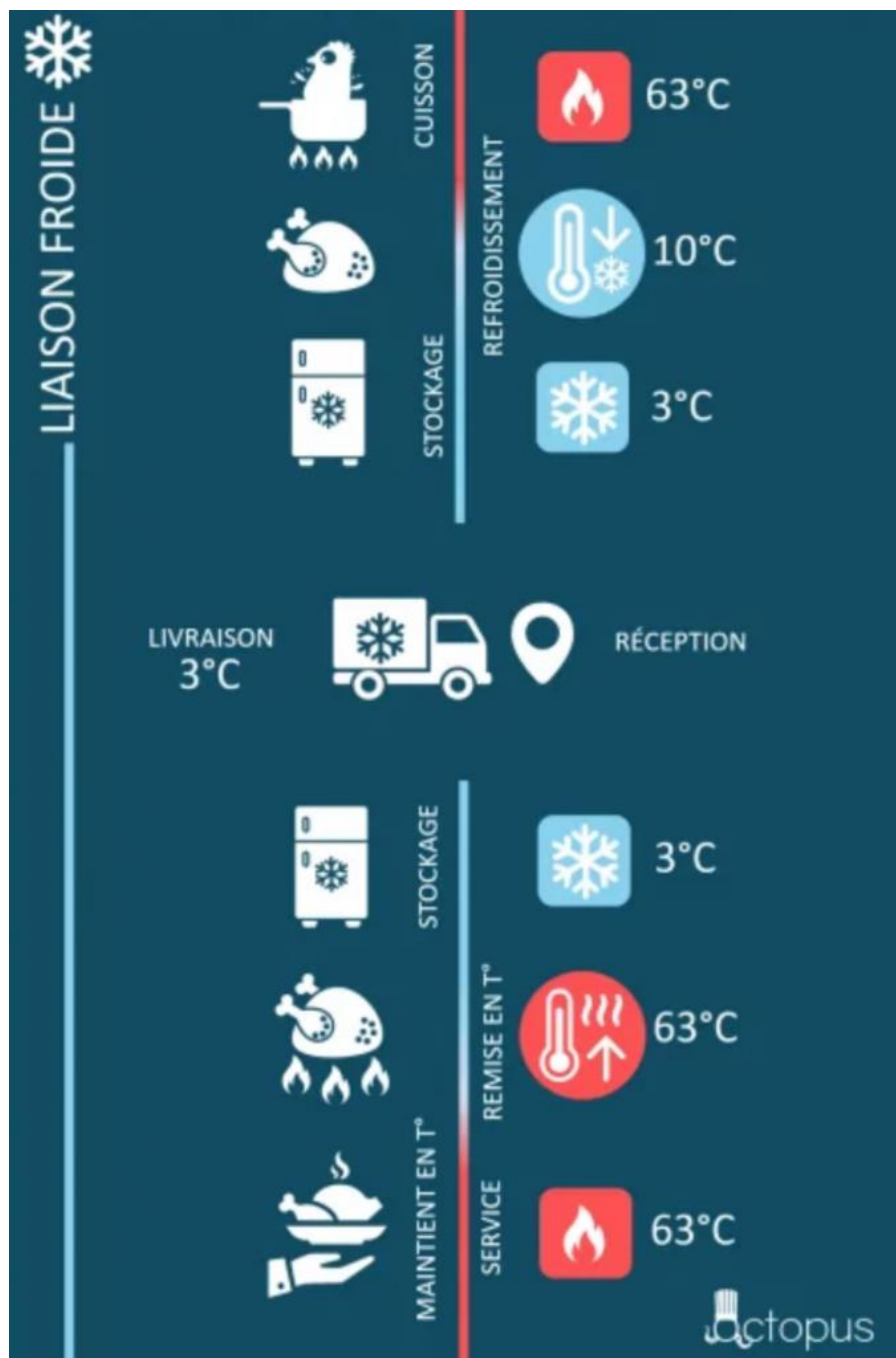
Le chef vous demande de réaliser la blanquette de veau.
Pour cela, il vous donne les photos des étapes de préparation de la blanquette.

6. Numéroté de 1 à 6, dans l'ordre chronologique de leur réalisation, les étapes de préparation d'une blanquette de veau.

	Réaliser un roux blanc.	<input type="text" value="....."/>
	Réaliser le velouté.	<input type="text" value="....."/>
	Blanchir les morceaux d'épaule de veau et les rafraîchir.	<input type="text" value="....."/>
	Tailler la garniture aromatique.	<input type="text" value="....."/>
	Cuire la blanquette.	<input type="text" value="....."/>
	Passer au chinois le fond blanc de cuisson.	<input type="text" value="....."/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef vous présente un document récapitulatif sur les refroidissements et remises en température à respecter. Il vous transmet également un tableau de refroidissement rapide à compléter.



Source : <http://octopus.fr>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Tableau de refroidissement rapide

Date	Nom de la préparation	T°C du début de refroidissement	Heure de début de refroidissement	T° à la fin de refroidissement	Heure de la fin de refroidissement	Durée totale	Conformité (Respect Température / Temps)	Remarques si non-conformité
12/06/22	Tajine d'agneau	+ 93°C	5h46	+ 6°C	8h36	2h50	NON	Destruction de la marchandise
12/06/22	Crème pâtissière	+ 85°C	8h40	+ 3°C	10h07	1h27	OUI	
12/06/22	Semoule de blé	+ 93°C	10h12	+ 9°C	11h28	1h17	OUI	
12/06/22	Blanquette de veau	+ 78°C	11h30	+ 7°C	13h14	1h44	

7. Indiquer, en complétant le tableau ci-dessus, si la baisse en température de la blanquette de veau est réglementaire.

8. Préciser le couple temps/température réglementaire de descente en température.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans le plan de maîtrise sanitaire, les cuisiniers doivent réaliser toutes les semaines des prélèvements de surface sur du matériel. Votre chef vous demande de contrôler l'efficacité de la désinfection des planches à découper. Vous avez à votre disposition le test présenté ci-dessous.



SANITEST staphylocoques

Réf : D030

Couleur d'origine du test : rouge

Lecture après 16h minimum dans l'étuve

Couleur rouge : résultat NÉGATIF, absence d'une contamination

Couleur jaune : résultat POSITIF, présence d'une contamination

<http://www.sanipousse.com>

À la lecture du test, la couleur rouge n'a pas changé.

9. Indiquer si la désinfection des planches à découper a été efficace au vu du résultat lu. Justifier la réponse.

Oui, la planche à découper a bien été désinfectée.

Non, la planche à découper est contaminée.

Justification :

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La semaine dernière, le chef a passé une commande de produits d'entretien à la société PROPNET. Il vous charge de réceptionner cette livraison. Pour ce faire, il vous présente le bon de commande correspondant.

Comme une restauration 7 rue des Prés 02190 MENNEVILLE			Commande n° 128 du 09/06/2022		
Date de livraison : 13/06/2022 Conditions de livraison : franco, par camion Conditions de règlement : 30 jours			PROPNET 31 route de Paris 77340 PONTAULT-COMBAULT		
Réf.	Désignation	Qté	Unité	PU HT	Montant HT
SPR2	Sacs poubelle 50 L. renforcés	10	Rouleau de 50 sacs	27,00 €	270,00 €
SRL1	Sel régénérant lave- vaisselle NEOSEL	5	Seau de 1 kg	3,57 €	17,85 €
LDA5	Lingettes désinfectantes agroalimentaires SANITOL	3	Paquet de 100 lingettes	6,90 €	20,70 €
NBF3	Nettoyant bactéricide fongicide PERFO NBA	5	Bidon de 5 L	29,87 €	149,35 €
ACS2	Auto-contrôles des surfaces SANITEST	4	Boîte de 15 tests	41,45 €	165,80 €
				Total HT	623,70 €
				TVA 20%	124,74 €
				NET À PAYER TTC	748,44 €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

10. Retrouver, sur le bon de commande page 10, les informations suivantes.

Le nom du fournisseur de produits d'entretien :

La date de la livraison prévue :

















Le montant à régler au fournisseur :

Le montant des frais de livraison :

La date limite de paiement :

Vous réalisez le bionettoyage du local des produits d'entretien avant l'arrivée de la livraison.
Vous consultez le plan de nettoyage et de désinfection.

Zone de stockage : Local produits d'entretien

Quoi ?	Produit ?	Quand ?	Comment ?				
Sol	PERFO NBA à 1%	Une fois par semaine	Éliminer les déchets 	Pulvériser avec le jet	Laisser agir 5 minutes 	Brosser, frotter 	Nettoyer le siphon, rincer, racler
Murs et portes	PERFO NBA à 1%	Une fois par trimestre (ou plus si nécessaire)	Se protéger 	Pulvériser avec le jet	Laisser agir 5 minutes 	Brosser, frotter 	Rincer, laisser sécher
Chariots de rangement	PERFO NBA à 1%	Après utilisation	Se protéger 	Pulvériser (ne pas oublier les roues)	Laisser agir 5 minutes 	Brosser, frotter 	Rincer, sécher avec du papier absorbant
Poignées de portes, interrupteurs	PERFO NBA à 1%	Chaque jour	Imprégner une lavette 	Frotter 	Laisser agir 5 minutes 	Frotter 	Rincer, sécher avec du papier absorbant
Étagères	PERFO NBA à 1%	Une fois par mois	Éliminer les déchets 	Pulvériser	Laisser agir 5 minutes 	Frotter 	Rincer, sécher avec du papier absorbant

11. Citer le produit utilisé.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

12. Relever le temps d'action nécessaire à une bonne désinfection.

.....

13. Lister trois surfaces sur lesquelles le bionettoyage va être réalisé.

.....

.....

Le livreur des produits d'entretien vient d'arriver. Vous vous chargez de contrôler cette livraison.

14. Compléter le bon de livraison n°879176 fourni par le livreur, après avoir contrôlé la livraison de produits d'entretien à l'aide du bon de commande n°128 correspondant (page 10).

PROPNET <i>Produits de nettoyage pour la restauration</i> 31 route de Paris 77340 PONTAULT-COMBAULT 01 64 XX XX XX - contact@propnet.com		BON DE LIVRAISON N°879176 du 13/06/2022 Adresse de livraison : Comme une restauration 7 rue des Près 02190 MENNEVILLE	
N° commande	128		
N° client	486713		
Réf.	Désignation	Quantité	Unité
ACS2	Auto-contrôle des surfaces SANITEST	2	Lot de 2 boîtes de 15 tests
NBF3	Nettoyant bactéricide fongicide PERFO NBA	5	Bidon de 5 L
SPR2	Sacs poubelle 100 l. renforcés	10	Rouleau de 50 sacs
SRL1	Sel régénérant lave-vaisselle NEOSEL	5	Seau de 1 kg
Observations		Reçu	
		Date :/...../.....	
		Cachet de l'entreprise :	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le livreur reparti, vous demandez au stagiaire de ranger les produits reçus dans le bon lieu de stockage.

15. Indiquer le lieu dans lequel les produits d'entretien reçus doivent être stockés.

Sur une étagère en
plonge

Dans l'économat

Dans une armoire
sécurisée

16. Citer deux précautions à prendre lors de ce stockage.

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

Pendant le stockage, le stagiaire lâche un bidon de PERFO NBA qui se répand sur le sol. Vous devez réagir rapidement avant qu'un accident ne se produise.

17. Classer chronologiquement les étapes de la procédure à adopter suite à cet incident.

Préparation du matériel	Contrôle visuel	Lavage du sol	Protection de la zone
Préparer le matériel nécessaire pour le nettoyage.	Vérifier visuellement qu'aucune trace de produit n'est présente au sol.	Racler le produit jusqu'au siphon d'évacuation.	Poser le panneau « glissade » et signaler le danger.
Étape n°.....	Étape n°.....	Étape n°.....	Étape n°.....

Pour le lendemain, vous devez prévoir le matériel nécessaire à la réalisation du navarin d'agneau.

Le chef vous fournit la fiche technique du navarin aux pommes.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

FICHE TECHNIQUE Plat viande







INTITULÉ	RESPONSABLE	CVTS
<i>Navarin d'agneau aux pommes</i>	<i>Saucier</i>	<i>100</i>

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	N° PHASE	TECHNIQUES	DURÉE
Éléments de base :			2.1	Mettre en place le poste de travail.	5'
Épaule d'agneau désossée	kg	5,000	2.2	Tailler la viande en morceaux.	20'
Collier	kg	5,000	2.3	Préparer la garniture aromatique : - tailler en mirepoix les carottes et oignons.	15'
Poitrine d'agneau	kg	5,000	2.4	Marquer le navarin en cuisson : - rissoler la viande. Ajouter la garniture aromatique et suer, - dégraisser, singer et torrifier, - ajouter le concentré de tomate et mélanger, - mouiller à l'eau froide et porter à ébullition ; ajouter l'ail et le bouquet garni ; assaisonner et cuire à couvert à la sauteuse basculante 200°C pendant 40 min.	15'
Huile de tournesol	L	0,50			
Oignon	kg	1,000			
Carotte	kg	1,000			
Farine	kg	0,500			
Concentré de tomate	kg	0,500			
Bouquet garni	pièce	1			
Ail	kg	0,100			
Garniture :			2.5	Préparer la garniture : - tailler les pommes de terre en quartiers et cuire vapeur les pommes de terre, - glacer à brun les petits oignons dans une sauteuse, - hacher le persil.	25'
Petit oignon	kg	2,500			
Beurre	kg	0,250			
Sucre semoule	kg	PM			
Pomme de terre charlotte	kg	20,000			
Assaisonnement :			2.6	Décanner le navarin et terminer la cuisson (20 min) avec les quartiers de pommes de terre.	10'
Sel fin, poivre du moulin	kg	PM	2.7	Vérifier et terminer le navarin.	5'
			2.8	Refroidir réglementairement ou stocker en étuve jusqu'au service.	5'

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

18. Sélectionner, en les cochant, les matériels nécessaires à la réalisation du navarin d'agneau aux pommes.

			
Russe <input type="checkbox"/>	Sauteuse basculante <input type="checkbox"/>	Salamandre <input type="checkbox"/>	Étuve <input type="checkbox"/>

			
Cuillère à lever <input type="checkbox"/>	Four polycuiseur <input type="checkbox"/>	Friteuse <input type="checkbox"/>	Parmentière <input type="checkbox"/>