

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 <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

EP1 Organisation de la production de cuisine

Session 2023

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

RESTAURANT "LES PLAINS"

18 Chemin de Morand
74130 Glières-Val-de-Borne
Tél : 04.50.25.25.25

Ouvert du lundi au samedi, midi et soir

Vous venez d'intégrer le restaurant « Les Plains » à Glières-Val-de-Borne. Il est situé dans un village à caractère rural et agricole de Haute-Savoie, sur la route nationale qui dessert de nombreuses et importantes stations de sports d'hiver.

Cet établissement authentique peut accueillir 50 personnes au maximum. Au gré du marché et des saisons, un menu unique et différent est proposé chaque jour.

Vous aurez en charge la mise en place du poste de travail, les préparations préliminaires, la gestion des denrées et vous participerez à la réalisation des repas.

Vous êtes sous l'autorité du chef de cuisine Léni et du chef pâtissier Bellemain.
Le menu du jour est le suivant :

MENU DU JOUR à 21€

Croûte au reblochon et jambon de Savoie

Omble chevalier* à l'ail des ours

Polenta crémeuse

Tarte aux myrtilles et au génépi

* L'omble chevalier est un poisson d'eau douce. On le trouve dans les lacs de montagne en eaux froides.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Aujourd'hui, le chef de cuisine Léni vous demande de contrôler une livraison de poissons arrivée à l'instant au restaurant. Le livreur vous présente le bon de livraison (document 1). Les livraisons sont assurées deux fois par semaine les mercredi et vendredi.

Document 1 - Bon de livraison n°1526

BON DE LIVRAISON N°1526

Poissonnerie Fritz MERLAN
18 route du lac
74000 ANNECY
Tel : 04 50 34 12 44
contact.merlan@orange.fr

Restaurant les Plains
18 Chemin de Morand
74130 Glières-Val-de-Borne

Date : 7 juin 2023
Commande n° 259 du 6 juin 2023

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Montant HT
Omble chevalier	kg	9,0	11,50 €	103,50 €
Perche entière	kg	9,0	17,00 €	153,00 €
Truite fario	kg	6,5	10,00 €	65,00 €
Brochet	kg	7,5	12,50 €	93,75 €

TOTAL HT	415,25 €
TVA 5,5%	22,84 €
TOTAL TTC	438,09 €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En ouvrant le premier colis, vous constatez que le brochet a une odeur suspecte. Vous vous interrogez sur les conditions de transport du poisson.

1. Indiquer le ou les véhicule(s) à utiliser pour le transport du poisson. Cocher la ou les bonne(s) réponse(s) et justifier le choix.

- Véhicule fourgon
- Véhicule fourgon avec conteneur(s) isotherme(s)
- Véhicule frigorifique

Justification :

Vous approfondissez le contrôle visuel des différents poissons reçus et faites les constats suivants :

- Les ouïes de la perche sont rouge vif.
- La perche est ferme.
- L'abdomen de la truite est mou.
- La peau de la truite est sèche.
- L'œil de l'omble chevalier est brillant.
- L'œil du brochet est terne.
- Les écailles du brochet ne sont pas adhérentes.

2. Cocher, dans la liste ci-dessus, les affirmations indiquant un manque de fraîcheur.

Vous décidez ensuite de contrôler la température des poissons.

3. Indiquer un matériel adapté à la prise de température des poissons.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous constatez notamment que la température du brochet est de +6°C.

4. Indiquer si cette température est conforme à la réglementation et justifier le choix.

Oui Non

Justification :

Vous effectuez à présent le contrôle quantitatif de cette livraison. Vous avez à votre disposition le bon de commande correspondant (document 2).

Document 2 – Bon de commande n°259

BON DE COMMANDE N°259			
Du 6 juin 2023			
Restaurant Les Plains			
18 chemin de Morand			
74130 Glières-Val-de-Borne			
Tél : 04 50 25 25 25			
Livraison prévue le 7 juin 2023		Poissonnerie Fritz MERLAN	
Condition de livraison : Franco de port		18 route du lac	
		74000 ANNECY	
DÉSIGNATION	UNITÉ	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE HT
Ombles chevalier	kg	7,0	11,50 €
Perche entière vidée	kg	9,0	17,00 €
Truite fario	kg	6,5	10,00 €
Brochet	kg	7,5	12,50 €

5. Lister les anomalies relevées suite au contrôle quantitatif de cette livraison à l'aide du bon de livraison (document 1 page 3) et du bon de commande (document 2 page 5).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous informez le chef Léni de ces anomalies afin qu'il puisse effectuer une réclamation par mail auprès du fournisseur.

6. Relever, à partir du bon de livraison (document 1 page 3) les informations à rappeler dans le contenu de ce mail de réclamation.

Nom du fournisseur	Adresse mail du fournisseur
N° de la commande	Date de commande
N° de la livraison	Date de livraison

De son côté, le chef Léni a réceptionné les autres livraisons de produits nécessaires à la réalisation du menu du jour. Il vous charge de ranger ces produits dans les espaces de stockage.

7. Indiquer, à l'aide d'une croix, la zone de stockage dans laquelle ranger les produits réceptionnés par le chef.

Produits reçus	Chambre froide négative	Chambre froide poisson	Chambre froide positive	Économat
Jambon de Savoie				
Reblochon				
Œufs moyens				
Lait UHT				
Myrtilles surgelées				
Polenta				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après la réception des marchandises, le chef de cuisine vous demande de nettoyer le chariot de rangement que vous venez d'utiliser. Vous vous référez au plan de nettoyage et de désinfection affiché au quai de réception (document 3).

Document 3 - Plan de nettoyage et de désinfection de la zone de réception

SURFACE	DOSAGE TEMPERATURE	METHODE	FREQUENCE
SOL SIPHONS	1 % Dosage automatique 35°C	       Remonter les siphons sans rien laisser à l'intérieur	Tous les jours
MURS	1 % Dosage automatique 35°C	      	A chaque permanence ou dès que nécessaire
ETAGERES DE RANGEMENT	1 % Dosage automatique 35°C	       	A chaque vacances ou dès que nécessaire
CHARIOT	1 % Dosage automatique 35°C	      	A chaque service

Source : Tana Professional

8. Indiquer si le nettoyage du chariot de rangement est obligatoire après chaque réception de produits. Justifier la réponse.

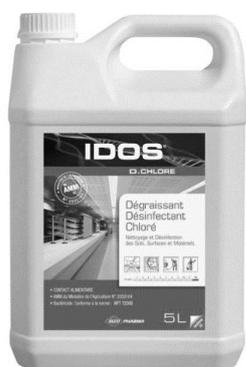
Oui Non

Justification :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous constatez que le type de produit à utiliser n'apparaît pas sur le plan de nettoyage et de désinfection (document 3 page 7). Vous sélectionnez le produit que vous allez utiliser pour le nettoyage du chariot de rangement.

9. Choisir, parmi les produits ci-dessous, le produit adapté au nettoyage du chariot. Justifier la réponse en précisant les effets attendus de son utilisation.



**Dégraissant
désinfectant
chloré**



**Détergent
désinfectant
alimentaire**



**Nettoyant
surfaces
vitrées**

Description de l'action du produit :

10. Indiquer l'EPI nécessaire pour effectuer le nettoyage de ce chariot de rangement, à l'aide du plan de nettoyage et de désinfection (document 3 page 7).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Avant de commencer la production du jour, vous avez un échange avec le chef. Sensible aux circuits courts, il vous parle du locavorisme. Il est également très attaché à la qualité des produits qu'il utilise dans sa cuisine.

11. Sélectionner l'affirmation correspondant à la définition d'un restaurant locavore.

- Un restaurant locavore est un restaurant qui propose à sa carte des produits locaux et de saison.
- Un restaurant locavore est un restaurant qui propose à sa carte des produits issus de l'agriculture biologique (bio).
- Un restaurant locavore est un restaurant qui propose à sa carte uniquement des produits d'origine végétale.

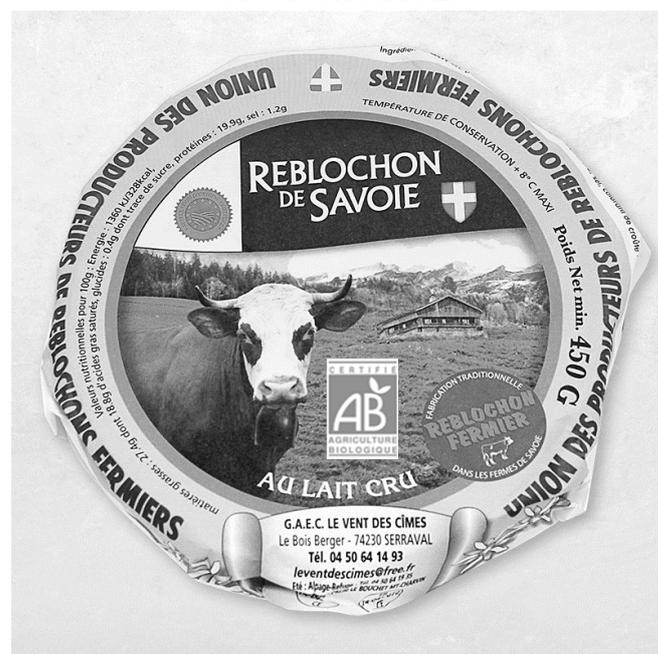
Le menu du jour prévoit la réalisation de croûtes au reblochon. Pour cette réalisation, le chef souhaite privilégier les produits issus de l'agriculture biologique.

12. Entourer les différents labels de qualité figurant sur les deux reblochons qui pourraient être utilisés pour la préparation de la recette.

Reblochon n°1



Reblochon n°2



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

13. Choisir, entre le rebluchon n°1 et le rebluchon n°2, celui qui répond le mieux aux attentes du chef. Justifier la réponse.

Le chef pâtissier vous associe à présent à la réalisation du dessert du jour : « La tarte aux myrtilles et au génépi » et vous présente la fiche technique correspondante (document 4).

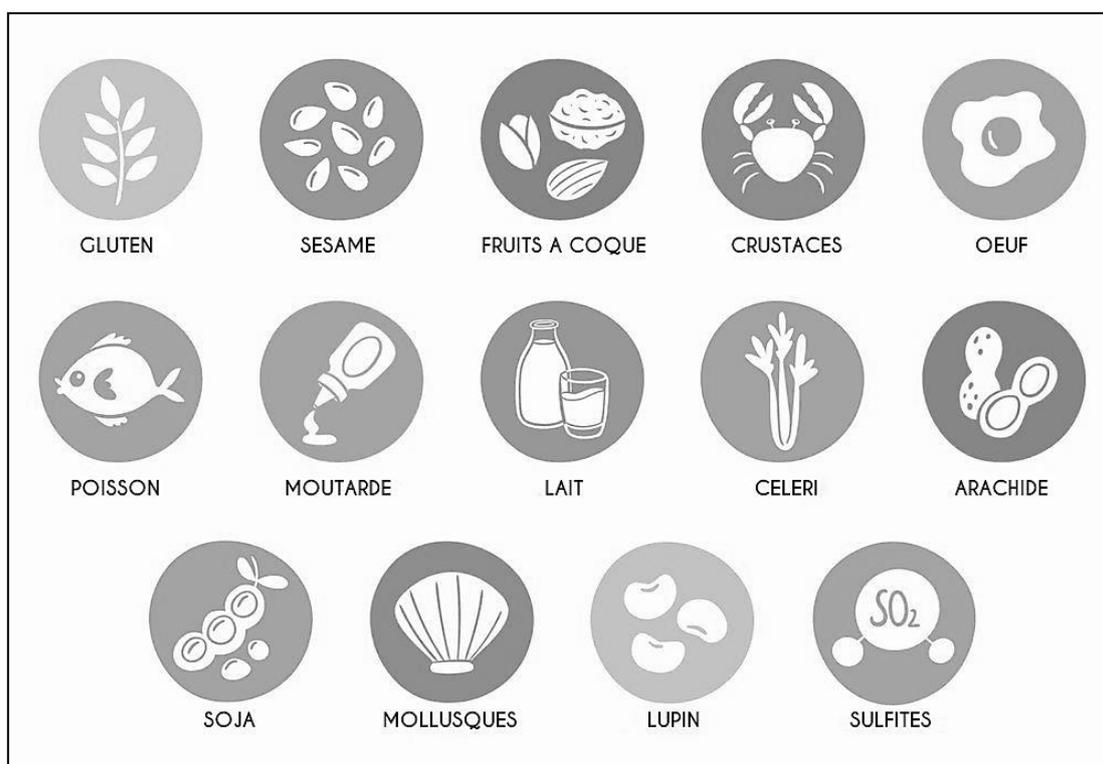
Document 4 - Fiche technique de « La tarte aux myrtilles et au génépi ».

FICHE TECHNIQUE			
INTITULÉ		RESPONSABLE	COUVERTS
Tarte aux myrtilles et au génépi		Chef pâtissier	8
DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES
Pâte brisée sucrée :			1. Mettre en place le poste de travail et réaliser les pesées. 2. Réaliser la pâte brisée sucrée (la réserver au frais). 3. Abaisser la pâte et foncer la tarte. 4. Garnir la tarte : - aromatiser la crème d'amandes avec le génépi ; - masquer le fond avec une couche épaisse et régulière de crème d'amandes ; - disposer les myrtilles sur la crème d'amandes. 5. Cuire la tarte : - cuire au four à 200°C ; - décercler dix minutes avant la fin de la cuisson, dorer la pâte et terminer la cuisson en veillant à ce que le dessous soit parfaitement cuit. 6. Dressage : - saupoudrer la tarte de sucre glace ; - disposer la tarte sur un plat rond recouvert d'une feuille de papier dentelle.
Farine	kg	0,250	
Sel fin	kg	0,005	
Sucre semoule	kg	0,025	
Beurre doux	kg	0,125	
Œuf jaune	Pièce	1	
Eau	L	0,05	
Crème d'amandes au génépi :			
Crème d'amandes prête à l'emploi	kg	0,300	
Génépi	L	0,04	
Myrtilles surgelées	kg	0,500	
Décor :			
Sucre glace	kg	PM	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef pâtissier Bellemain vous demande d'établir la liste des allergènes présents dans la tarte aux myrtilles et au génépi afin de l'afficher dans le restaurant. Vous disposez d'un document dressant la liste des allergènes à déclaration obligatoire (document 5).

Document 5 - Liste des allergènes à déclaration obligatoire.



14. Identifier les allergènes présents dans la tarte aux myrtilles et au génépi, et compléter le tableau suivant à l'aide de la fiche technique (document 4 page 10) et de la liste des allergènes (document 5 page 11).

Ingrédients contenant des allergènes	Allergène(s) présent(s)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef pâtissier vous demande de planifier la fabrication de la pâte brisée sucrée qui va être utilisée pour la réalisation des tartes.

Au vu des réservations de ce jour, il prévoit de produire 24 portions de ce dessert du jour.

15. Déterminer la quantité de chaque denrée nécessaire à la production de la pâte brisée sucrée pour 24 personnes et compléter le tableau ci-dessous, à l'aide de la fiche technique (document 4 page 10).

Denrées	Quantité nécessaire pour 8 personnes	Quantité nécessaire pour 24 personnes
Farine kg kg
Sel fin kg kg
Sucre semoule kg kg
Beurre doux kg kg
Œuf (jaune) pièce(s) pièce(s)
Eau L L

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous préparez le matériel nécessaire à la production des tartes aux myrtilles et au génépi.

16. Cocher les matériels et ustensiles nécessaires à la production des tartes.

	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Avant de démarrer la préparation, vous vous remémorez les étapes de réalisation de la pâte brisée sucrée et vous décidez de les ordonner dans un tableau.

17. Classer, dans l'ordre chronologique, les étapes de réalisation de la pâte brisée sucrée en les numérotant de 1 à 7.

Étapes	N° d'ordre
Tamiser la farine	
Ajouter les œufs, l'eau et le sel	
Fraiser la pâte	
Peser les ingrédients	
Filmer et réserver en chambre froide	
Mélanger les ingrédients	
Incorporer le beurre ramolli et le sucre	

Afin de rester dans l'esprit locavore du restaurant, le chef pâtissier aimerait réaliser les tartes aux myrtilles et au génépi à partir de beurre de Savoie fourni par un producteur local. Ce producteur vend cette denrée à 9,52 € le kg.

Toutefois, le chef souhaite que le coût matières du dessert du jour ne dépasse pas 1,45 €. Il s'agit de préserver la marge actuelle et surtout de ne pas trop augmenter le prix de vente du menu du jour.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

18. Calculer le coût matières par portion de « La tarte aux myrtilles et au génépi » réalisée avec du beurre de Savoie.

Ingrédient	Unité	Quantité pour 8 portions	Prix d'achat	Montant
Farine	kg	0,250	1,20 €	0,30 €
Sel	kg	0,005	0,13 €	0,01 €
Sucre semoule	kg	0,025	0,95 €	0,02 €
Beurre de Savoie	kg	0,125
Œuf (jaune)	Pièce	1	0,13 €	0,13 €
Eau	L	0,05	0,00 €	0,00 €
Crème d'amande	kg	0,300	12,00 €	3,60 €
Myrtilles	kg	0,500	5,56 €	2,78 €
Génépi	L	0,04	51,30 €	2,05 €
Sucre glace	kg	PM	1,10 €	0,00 €
Coût matières total			
Coût matières par portion			

19. Vérifier si l'utilisation du beurre de Savoie respecte la condition d'un coût matières par portion maximum de 1,45 €. Justifier la réponse.

Oui Non

Justification :
