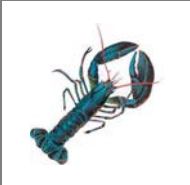


DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen : CAP	Série :
	Spécialité/option : Cuisine	Repère de l'épreuve :
	Épreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
	Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	Note :	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Vous êtes employé(e) en qualité de commis de cuisine dans un restaurant situé à Cancale qui propose une restauration traditionnelle pour une clientèle individuelle et de groupes.

« Le homard bleu »


Restauration traditionnelle
Capacité d'accueil : 45 couverts

EURL « Le Homard Bleu »
6 rue de la capitainerie - 35260 Cancale
RCS Cancale B 122 458 367
Tél : 03/20/XXXXXXX - Fax : 03/20/XXXXXX
E-mail : lehomardbleu@laposte.net

Le directeur d'exploitation, Monsieur Le Guen, vous demande d'assurer la fonction de commis de cuisine, dans l'établissement. Vous êtes sous la responsabilité de M. Coursier, chef de cuisine.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le 22 Juin, « Le homard bleu » accueille un groupe de 25 personnes pour un séminaire. Leur programme prévoit une matinée de travail puis la visite du port de pêche. Un déjeuner dont le menu vous est présenté ci-dessous sera servi avant le départ pour la visite du port de pêche.



Vous participez à la mise en place de toutes les prestations en cuisine

1^{ère} partie : Approvisionnement et Organisation de la Production Culinaire

1.1 Le chef de cuisine vous demande de compléter les parties grisées des deux fiches techniques de fabrication ci-après :

- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf (Annexe 1).
- Tarte aux pommes (Annexe 2).

1.2 Il vous demande ensuite de compléter la fiche d'organisation du travail à mettre en place pour réaliser ces deux préparations (Annexe 3)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Compléter les
parties grisées

Annexe N°1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
<i>Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf</i>				8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<u>Éléments de base</u> - de veau désossée	kg		1. Mettre en place le poste de travail. 2. et l'épaule de veau. 3. Préparer la garniture aromatique. 4. Marquer la blanquette en cuisson. 5. Confectionner le blanc. 6. Marquer en cuisson le riz pilaf. 7. Réaliser la garniture à l'ancienne. - Cuire les champignons à blanc. - Glacer à blanc les petits oignons. 8. la viande et confectionner le velouté. 9. Terminer la sauce de la blanquette. 10. Dresser la blanquette et le riz pilaf.	
<u>Garniture aromatique</u> - Carottes - Oignons - Clou de girofle - Blancs de - Céleri branche - Bouquet garni - Ail	kg kg pièce kg kg pièce gousse	 0.200 0.200 2 0.200 0.100 1 2		
<u>Mouillement</u> - Fond blanc de veau	l	2.00		
<u>Velouté</u> - Beurre - Farine - Fond blanc de cuisson - - Oeuf (jaune)	kg kg l kg kg	 0.060 0.060 1.00 0.200 2		
<u>Garniture à l'ancienne</u> - - Beurre - Citron - Petits oignons - Beurre - Sucre semoule	kg kg pièce kg kg kg	 0.250 0.020 1/2 0.250 0.020 PM		
<u>Riz pilaf</u> - Beurre - Oignons - - Fond blanc de veau - Bouquet garni	kg kg kg l pièce	 0.080 0.150 0.400 0.60 1		
<u>Assaisonnement</u> - Sel fin, Poivre blanc, Noix de Muscade		PM		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Plaques à débarrasser, calottes, planche à découper, chinois, 3 sautoirs, cocotte				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe N°2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION			
Compléter les parties grisées	INTITULÉ		Responsable
	Tarte aux pommes		Pâtissier
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Pâte brisée - Beurre - Sel - Oeuf (jaune) - Eau	kg kg kg pièce l	0.250 0.005 0.05	1. Mettre en place le poste de travail. 2. Réaliser la pâte brisée : - - - -
Compote (marmelade) - Citron - Sucre semoule	kg pièce kg	0.600 1/2 0.040	
Garniture: - Pomme (fruit) - Citron	kg pièce	0.600 1/2	
Finition: - Nappage blond	kg	0.140	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
			2 Plats ronds avec dentelle

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL
Indiquez de façon chronologique et cohérente
les différentes phases des préparations à réaliser.

Annexe N°3

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS

- 1 – Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
- 2 – Tarte tiède aux pommes

PROGRESSION

8h	
	15
	30
	45
9h	
	15
	30
	45
10h	
	15
	30
	45
11h	
	15
	30
	45
12h	
	15 <i>Dresser la blanquette et le riz pilaf.</i>
	30 <i>Dresser les tartes.</i>

Service :

Observations :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Technologie culinaire, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise et de son environnement

1. La carte d'identité du restaurant « Le Homard Bleu »

Votre responsable vous demande d'analyser la carte d'identité du restaurant (voir page 1 du sujet).

1.1 Préciser la raison sociale du restaurant.



►

1.2 Indiquer la forme juridique du restaurant et préciser la signification du sigle.



La forme juridique ►

La signification ►

1.3 Indiquer le nombre d'associés que compte le restaurant « Le Homard Bleu ».



►

1.4 Préciser le siège social de l'entreprise.



►

2. Réception et stockage du veau

Votre fournisseur « La belle boucherie de Cancale » est sur le quai de livraison. Vous réceptionnez la marchandise à l'aide du stagiaire. Vous disposez du bon de livraison (document n°1).

Document N°1



« La belle Boucherie de Cancale »
5 rue de la Mer
35260 Cancale

Le Homard Bleu
6 rue de la capitainerie
35260 Cancale

Bon de livraison n° 267

Date : 1 juin 2017

Votre commande N° AB 777 du 28 mai 2017

	Unité	Quantité
Veau : côte première	kg	4,680
Veau : épaule désossée	kg	5,200
Veau : noix pâtissière	kg	2,300
Veau : jarret avant	kg	1,450

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.1 Rappeler 3 points de contrôle à effectuer lors de la réception du veau.



- ▶
- ▶
- ▶

Lors de la réception de la marchandise, le stagiaire vous demande à quelle préparation culinaire proposée à la carte est destiné chaque morceau de viande.

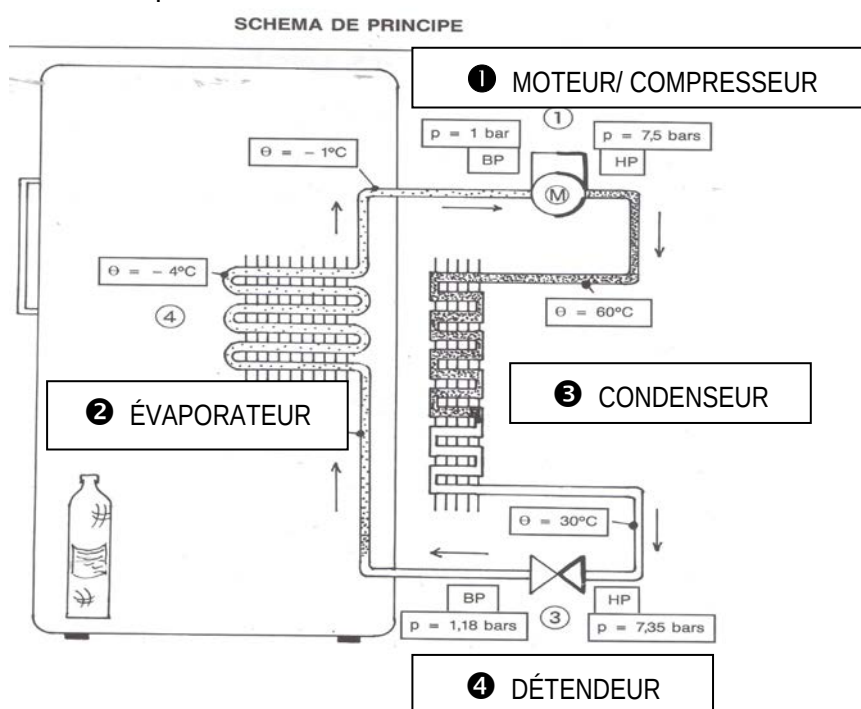
2.2 Sélectionner le morceau adapté aux préparations culinaires proposées.



Morceaux	Préparations culinaires	Choix morceaux ↓
A	Grillade de boeuf	☐ morceau A ☐ morceau B ☐ morceau C ☐ morceau D
B	Bœuf bourguignon	☐ morceau A ☐ morceau B ☐ morceau C ☐ morceau D
C	Steak sauté bercy	☐ morceau A ☐ morceau B ☐ morceau C ☐ morceau D
D	Pot-au-feu	☐ morceau A ☐ morceau B ☐ morceau C ☐ morceau D

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La viande de veau est stockée dans une chambre froide positive fonctionnant selon le principe de la production de froid mécanique.



2.3 Associer chaque organe de la chambre froide à sa fonction.

Fonction	Organe			
Fait circuler le fluide et le comprime	☐ ①	☐ ②	☐ ③	☐ ④
Régule la circulation du fluide	☐ ①	☐ ②	☐ ③	☐ ④
Élimine la chaleur vers l'extérieur	☐ ①	☐ ②	☐ ③	☐ ④
Absorbe la chaleur et produit le froid	☐ ①	☐ ②	☐ ③	☐ ④

2.4 Indiquer la température de stockage du veau.

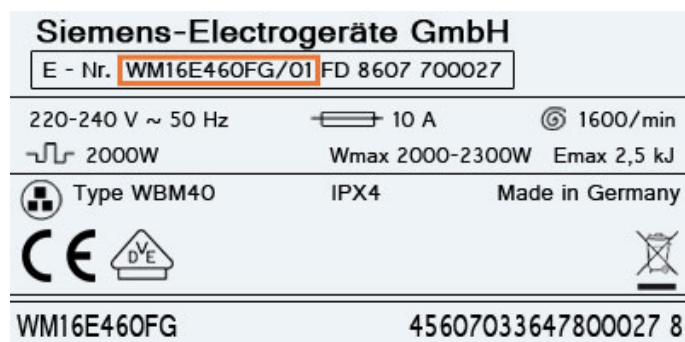


2.5 Préciser le risque encouru pour les morceaux de veau contenus dans la chambre froide suite à une élévation de la température.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La plaque signalétique de la chambre froide du restaurant vous est présentée ci-dessous.



Source : spareka.fr

2.6 Indiquer la grandeur électrique et l'unité pour chacune des inscriptions relevées.

Inscriptions	Grandeur électrique	Unité
2000 W	▶	▶
220 - 240 V	▶	▶
10 A	▶	▶

2.7 Indiquer le dispositif de sécurité associé à la chambre froide et **énoncer** son rôle.

	Nom du dispositif de sécurité	Rôle
	▶	▶

2.8 Préciser deux risques d'origine électrique possibles pour les utilisateurs en cas de dysfonctionnement de ce dispositif de sécurité.

▶
▶

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. La préparation de la poêlée de Saint Jacques aux jeunes légumes

Le chef vous demande d'aller chercher les coquillages stockés en chambre froide (huîtres, saint-jacques et moules) nécessaires pour l'élaboration de différentes préparations culinaires dont la poêlée de Saint-Jacques. Vous échangez avec lui sur les différentes cuissons possibles de ces coquillages pour imaginer de nouveaux plats à proposer à la carte.

3.1 Préciser, pour chaque coquillage, les deux modes de cuisson les plus adaptés.

	Produits	 Huîtres	 Saint-Jacques	 Moules
	Modes de cuisson	☐ Pocher ☐ Rôtir ☐ Vapeur	☐ Frire ☐ Sauter ☐ Pocher	☐ Marinière ☐ Sauter ☐ Suer

Un client du restaurant a été pris de violents maux de ventre et de vomissements. Il pense que cela est lié à la consommation de la poêlée de Saint-Jacques mangée la veille au soir au restaurant.

M. Le Guen pense que cela n'a aucun rapport puisqu'un seul client s'est plaint. Il vous propose de lire l'article suivant afin de vous sensibiliser sur les dangers possibles d'une toxi-infection alimentaire due aux coquillages.

Les dangers possibles

Les huîtres et coquillages crus sont très sensibles sur le plan bactériologique et sont à l'origine de 6,5% des toxi-infections alimentaires selon un rapport de l'Institut National de Veille Sanitaire de 2011. Salmonelles, Escherichia Coli, sont quelques-uns des dangers potentiels à prendre en compte. Pour la sécurité des consommateurs, la Direction Générale de l'Alimentation et l'Ifremer surveillent étroitement les zones à risques. Toute zone suspecte entraîne l'arrêt des ventes de coquillages jusqu'à ce que les résultats des contrôles redeviennent conformes [...].

Source l'Hôtellerie-restauration 2015

3.2 Indiquer le nom des bactéries qui pourraient être présentes dans la poêlée de Saint-Jacques consommée par le client.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3. **Rappeler** deux signes caractéristiques d'une toxi-infection alimentaire.



3.4 **Énoncer** la démarche à suivre par M. Le Gwen en cas de toxi-infection alimentaire.



M. Le Guen exige une grande vigilance lors de l'utilisation des coquillages. Vous rappelez au jeune stagiaire les critères de fraîcheur et de qualité de ces produits.

3.5 **Préciser** trois critères de fraîcheur et de qualité des coquillages.



Critère 1 :
▶

Critère 2 :
▶

Critère 3 :
▶

Avant de préparer la poêlée de Saint-Jacques aux jeunes légumes, vous procédez au lavage hygiénique des mains.

3.6 **Nommer** le risque possible lors du travail avec des mains non lavées.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. La tarte aux pommes

Par rapport à leur aspect, leur présentation, les fruits et légumes sont classés en différentes catégories. Chaque catégorie a un code couleur.

4.1 Préciser la couleur correspondant à chaque catégorie.

Jaune, Rouge, Gris, Vert

Catégories	Couleur
Catégorie extra	►
1^{ère} Catégorie	►
2^{ème} Catégorie	►
3^{ème} Catégorie	►

4.2 Indiquer et justifier la catégorie choisie pour l'élaboration de la compote qui servira à la confection de la tarte aux pommes.

Catégorie choisie ►
Justification ►

Le chef décide de préparer le dessert « tarte tiède aux pommes » en avance en liaison froide. Il vous demande de respecter les règles d'hygiène relatives à ce type de préparation. Vous présentez le protocole au stagiaire en vous appuyant sur le schéma présenté ci-dessous.

4.3 Indiquer le couple temps/température sur le schéma.

La liaison froide	
↓	Livraison des denrées et stockage
	Préparations chaudes et cuisson (la tarte aux pommes)
	Refroidissement rapide de [] à [] en moins de [] heure(s)
	Stockage entre [] et [] durant 3 jours maximum
	Remise en température [] à [] en moins [] heure(s)
	Consommation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.4 Préciser l'appareil nécessaire pour effectuer un refroidissement efficace.



4.5 Préciser, pour chaque caractéristique de la production différée, s'il s'agit d'un avantage ou d'un inconvénient.



<i>Caractéristique de la production différée</i>	<i>Avantage</i>	<i>Inconvénient</i>
Souplesse d'organisation du travail	☐	☐
Contrainte temps/température	☐	☐
Certains produits non adaptés à la remise en température	☐	☐
Réduction du stress	☐	☐
Régularité dans le rythme de travail	☐	☐
Possibilité de contamination croisée	☐	☐
Optimisation du personnel en cuisine	☐	☐
Méthode de travail rigoureuse	☐	☐

Dans un restaurant, la mercuriale est un document qui liste l'ensemble des denrées utilisées avec leur prix unitaire d'achat. Le chef vous transmet des extraits de la mercuriale du restaurant.

Mercuriale du restaurant « Le Homard Bleu » (extraits)			
Référence	Désignation	Unité	Prix unitaire (en euros)
P020	Pomme	kg	2,50
F001	Farine	kg	1,80
B002	Beurre	kg	7,20
S030	Sucre semoule	kg	1,90
S001	Sel	kg	0,97
C040	Citron	pièce	2,90
O010	Oeufs	pièce	0,30
N025	Nappage blond ou abricot	kg	32,00
...	...	...	...

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.6. Calculer le coût matière de la tarte aux pommes à l'aide de l'extrait de mercuriale ci-dessus.



Plat : Tarte aux pommes

Nombre de portions : 8



Denrées	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
Farine	kg	0,250		
Beurre	kg	0,125		
Sel	kg	PM		
Œuf	pièce	1		
Pommes	kg	1,200		
Citron	pièce	1		
Sucre semoule	kg	0,040		
Nappage blond ou abricot	kg	0,140		

* PM : pour mémoire, la quantité utilisée est insuffisante pour être comptabilisée.

Coût total

4.7 Calculer le coût par portion de ce dessert en sachant que la tarte aux pommes est prévue pour huit personnes.



► Calcul :

► Coût unitaire :

5. Les congés payés

Le restaurant « Le Homard Bleu » met à disposition de ses salariés des informations sur leurs droits aux congés payés. Vous consultez la réglementation sur les congés payés et échangez avec différents collègues sur leurs droits pour 2017.

Qu'appelle-t-on période de référence ?

La durée du congé payé dépend des périodes de travail effectif du salarié pendant une période de référence allant du 1er juin de l'année précédente au 31 mai de l'année en cours.

Comment calculer le nombre de jours de congés ?

Tout salarié a droit à 2,5 jours ouvrables de congés payés par mois de travail, soit 30 jours ouvrables par an (5 semaines).

Certaines absences (maladie, grève, chômage partiel) ne sont pas retenues dans le calcul des congés payés. D'autres le sont : absences pour maladie professionnelle ou accident du travail, jours fériés chômés, contrepartie en repos pour heures supplémentaires, congé maternité, congé d'adoption...

Source : lhotellerie-restauration.fr

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5.1 Calculer le nombre de jours de congés payés pour l'année 2017 pour quelques salariés du restaurant.

<i>Salariés</i>	<i>Nombre de jours de congés payés</i>	<i>Détail des calculs</i>
✍ Monsieur Coursier (chef de cuisine) est présent dans le restaurant depuis 10 ans. Il n'a jamais été malade.	▶	▶
Madame Berne (commis de cuisine), embauchée le 1er novembre 2016, n'a jamais été absente.	▶	▶
Monsieur Dacheux (chef de rang), 5 ans d'ancienneté, a été absent 2 mois (octobre et novembre) suite à un accident du travail puis a été en arrêt de travail tout le mois de janvier pour cause de maladie.	▶	▶

6. L'équilibre alimentaire

Le chef veille à l'équilibre des menus ainsi qu'à la diversité des aliments proposés.

6.1 Indiquer le groupe d'aliment et le constituant alimentaire principal pour chacun des plats composant le menu proposé.

<i>Plats</i>	<i>Groupe d'aliments</i>	<i>Constituant alimentaire principal</i>
✍ Petite mousse de concombre à la gelée de tomate	▶	▶
Poêlée de Saint-Jacques aux jeunes légumes	▶	▶
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf	▶ ▶	▶ ▶
Fromages	▶	▶
Tarte aux pommes	▶	▶

6.2 Rappeler deux règles d'équilibre alimentaire.

✍

▶

▶