

**SESSION 2023**

---

**CAPLP ET CAFEP  
CONCOURS EXTERNE**

Section

**HÔTELLERIE – RESTAURATION**

-----

Option

**ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

**Épreuve écrite disciplinaire**

*L'épreuve consiste en l'exploitation d'une étude de cas mobilisant les compétences et connaissances du candidat en matière de culture professionnelle. Les dossiers documentaires de l'étude de cas et les mises en situation abordent les domaines :*

- de la technologie professionnelle ;*
- du management et de l'environnement économique, social et juridique des entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.*

*Le sujet de l'épreuve est spécifique à l'option choisie.*

**Durée : 5 heures**

---

L'usage de la calculatrice est autorisé dans les strictes modalités relevant de la circulaire de la circulaire du 17 juin 2021 publiée au BOEN du 29 juillet 2021.

Il appartient au candidat de vérifier qu'il a reçu un sujet complet et correspondant à l'épreuve à laquelle il se présente.

Si vous repérez ce qui vous semble être une erreur d'énoncé, vous devez le signaler très lisiblement sur votre copie, en proposer la correction et poursuivre l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, vous devez la (ou les) mentionner explicitement.

**NB : Conformément au principe d'anonymat, votre copie ne doit comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé consiste notamment en la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de la signer ou de l'identifier.**

**Le fait de rendre une copie blanche est éliminatoire.**

**Tournez la page S.V.P.**

## Présentation du sujet

### Contexte professionnel :

A l'occasion des rencontres « Made in viande » qui se déroulent le 11 et 12 mars 2023, « Le Pavillon des Viandes » des Halles de Rungis propose de faire découvrir aux professionnels les techniques culinaires adaptées à ces viandes de boucherie de qualité.



« Le pavillon des viandes » fait partie des M.I.N de Rungis à Paris. Vous avez été recruté(e) au poste de chef cuisinier(e) ayant une maîtrise des cuissons de viande.

Vous devez créer et animer un atelier culinaire de type « **show-cooking** » sous forme de cuisine ouverte protégée d'un barnum.

Votre rôle lors de cet événement au « Pavillon des Viandes » de Rungis est de choisir des produits carnés de qualité afin de proposer différentes dégustations.

Vous échangez avec des clients professionnels et valorisez les ventes de produits carnés prestigieux en utilisant des techniques et des matériels innovants.

La viande de bœuf est la thématique du jour et vous animez plusieurs ateliers créatifs à ce sujet.

Enfin, pour sensibiliser les clients sur les dangers d'un excès de consommation de viande, vous proposez une démonstration culinaire à base de protéines végétales.

La Semmaris, entreprise gestionnaire du Marché de Rungis, prend en charge l'organisation et le coût financier de l'événement.

### INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie. Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

#### ► Concours externe du CAPLP de l'enseignement public :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFE	8510J	101	9311

#### ► Concours externe du CAFEP/CAPLP de l'enseignement privé :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFF	8510J	101	9311



## PRÉSENTATION DES MISSIONS

Missions	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Annexes à compléter	Activités
<b>Mission 1</b>	« Show-cooking » de viandes de bœuf de qualité	<p><b>Document 1</b> Matériels de cuisson disponibles sur le stand</p> <p><b>Document 2</b> La cuisson à basse température</p>		<p>1. Concevoir un document professionnel</p> <p>2. Créer un flyer</p> <p>3. Élaborer un protocole de fabrication</p>
<b>Mission 2</b>	L'utilisation de viande crue		<p><b>Annexe 1</b> Fiche technique créative</p> <p><b>A rendre avec la copie</b></p>	<p>4. Compléter la fiche technique créative</p> <p>5. Dresser une liste de produits marqueurs</p> <p>6. Présenter les causes de la toxi-infection alimentaire sur un diagramme d'Ishikawa</p>
<b>Mission 3</b>	Une alternative aux protéines animales	<p><b>Document 3</b> L'excès de consommation de viande, quelles conséquences pour la santé ?</p> <p><b>Document 4</b> Mangerbouger.fr, les recommandations</p> <p><b>Document 5</b> La consommation de protéines végétales</p>		<p>7. Rédiger une note de synthèse</p> <p>8. Présenter une démonstration culinaire et un argumentaire commercial</p>
<b>Mission 4</b>	Projet de création d'un food-truck	<p><b>Document 6</b> Proposition de financement par emprunt bancaire</p> <p><b>Document 7</b> Qu'est-ce que le crowdfunding ?</p> <p><b>Document 8</b> Le Wood Truck, un restaurant inspiré d'une Tiny House qui se déplie</p>		<p>9. Citer les obligations légales pour l'ouverture d'un food-truck</p> <p>10. Calculer le coût de l'emprunt bancaire</p> <p>11. Proposer des solutions de financement</p> <p>12. Rédiger un argumentaire pour récolter des fonds</p>

## Mission 1

### « Show-cooking » de viandes de bœuf de qualité

Afin de préparer et mettre en place votre atelier de dégustation, vous devez sélectionner des morceaux de viande issus de différentes races de bœuf de qualité.

Pour faciliter le travail, vous concevez un document interne présentant les informations essentielles des différentes productions à réaliser pour 100 personnes. Votre chef de secteur vous demande de proposer six bouchées différentes à base de cinq races de bœuf françaises et d'une race étrangère.

Vous prenez connaissance des différents matériels de cuisson qui sont à votre disposition sur le stand (document 1).

**1. Concevoir un document présentant les six préparations proposées à la dégustation en précisant pour chacune d'entre elles : l'appellation commerciale, l'intitulé de la race à viande et le nom du morceau choisi, la technique et le matériel de cuisson ainsi que le contenant du dressage.**

Le responsable du « Pavillon des viandes » souhaite que les clients de l'événement connaissent mieux les produits présentés à la dégustation. Afin de préparer l'animation commerciale de votre stand, vous réfléchissez aux différents éléments à communiquer à la clientèle professionnelle.

**2. Créer un flyer présentant une de vos bouchées afin de mettre en valeur le produit carné.**

Vous envisagez ensuite de réaliser une production différée dans le temps et dans l'espace. Cette production se déroulera en amont dans un laboratoire de préparation culinaire.

Vous prenez connaissance d'un document sur la cuisson à basse température (document 2).

**3. Élaborer le protocole de fabrication de la cuisson d'un paleron à basse température.**

## Mission 2

### L'utilisation de viande crue

Vous proposez maintenant de créer un amuse-bouche à partir de viande de bœuf crue pour 100 personnes.

**4. Compléter la fiche technique créative (annexe 1 à rendre avec la copie).**

Certains professionnels sont intéressés par la cuisine internationale. Ils souhaitent découvrir diverses préparations à base de viande de bœuf crue. Vous animez trois ateliers sur les thèmes suivants : Japon, Italie et Argentine. Chaque atelier met à disposition des participants un panier composé de six produits marqueurs du pays minimum.

**5. Dresser la liste des produits à disposer dans chaque panier.**

Dans un souci de qualité sanitaire, votre plat créatif à base de viande crue peut faire l'objet d'une toxi-infection alimentaire. Vous êtes vigilant sur les risques d'utilisation et de consommation des produits à base de viande crue. Vous veillez à analyser les dangers à chaque étape et à indiquer les actions correctives pour éviter toute contamination.

**6. Présenter, sur un diagramme d'Ishikawa, les causes possibles de toxi-infection alimentaire et les actions correctives.**

### Mission 3

### Une alternative aux protéines animales

Lors de votre « show-cooking », votre chef de secteur souhaite sensibiliser les clients sur les conséquences pour la santé de l'excès de consommation de viande (document 3). Il vous demande d'étudier les tendances actuelles des substituts végétaux aux protéines animales.

Vous prenez connaissance des recommandations sur le site mangerbouger.fr (document 4) et de l'article sur la consommation de protéines végétales (document 5).

#### **7. Rédiger une note de synthèse, d'une vingtaine de lignes, sur l'alternative aux protéines animales.**

Le public est principalement composé de cuisiniers professionnels. Le chef de secteur vous demande de proposer une démonstration attractive d'un met à base de protéines végétales.

#### **8. Présenter votre démonstration culinaire à base de protéines végétales et lister quatre arguments pour convaincre votre auditoire.**

### Mission 4

### Projet de création d'un food-truck

Votre animation de l'atelier « show-cooking » a remporté un vif succès. Vous décidez de créer votre propre food-truck. Vous étudiez les différentes démarches du processus de création de l'entreprise.

#### **9. Citer au moins six obligations légales à respecter pour l'ouverture d'un commerce sans oublier la spécificité du food-truck.**

Dans cette perspective, vous décidez d'investir dans un camion « food-truck » d'une valeur de 45 000 € H.T. auquel il faut ajouter les aménagements d'une valeur de 25 000 € H.T. Vous hésitez entre différents modes de financement. Dans un premier temps vous consultez votre banque et étudiez sa proposition (document 6).

#### **10. Calculer le coût de l'emprunt bancaire.**

Vous prenez connaissance d'un autre mode de financement (document 7).

#### **11. Proposer, sous forme d'un tableau, trois solutions de financement avec leurs avantages et inconvénients.**






Vous retenez le financement participatif (crowdfunding) car cela vous permettra de diminuer partiellement vos charges fixes.

Pour lancer la campagne de crowdfunding, une description du projet doit être fournie à la rédaction du support éditorial de la plateforme. Elle doit notamment en reprendre les principales étapes, l'histoire, le montant demandé, l'usage des fonds récoltés et la pérennité du projet. Elle pourra notamment utiliser l'hexamètre de Quintilien (méthode QQQQCCP).

Séduit par le concept à la fois écologique et agile du woodtruck (document 8), vous avez choisi d'axer votre développement sur cet exemple de restaurant dans une tiny-house.

#### **12. Rédiger l'argumentaire de votre projet de food-truck à l'attention des potentiels financeurs.**

## DOCUMENT 1 Matériels de cuisson disponibles sur le stand « Show-cooking »

Nom du matériel	Illustration/Photo	Caractéristiques techniques	Énergie
<b>Thermoplongeur pour cuisson sous-vide</b>		Cuisson par immersion au bain-marie à basse température contrôlée Température de 24 à 99 °C Limitation des pertes d'exsudat	Électrique
<b>Four à braises</b>		Cuisson au charbon de bois Jusqu'à 110 Kg de viande/heure Maintien de la température de la chambre de cuisson Cheminée d'évacuation des fumées	Electrique
<b>Barbecue japonais en céramique</b>		Matériel mobile Structure en céramique très épaisse Thermomètre intégré au couvercle Réglages possibles des arrivées d'air	Feu à la braise (charbon ou bois)
<b>Plancha chrome lisse</b>		Usage intensif continu Acier inoxydable Réglage de la température jusqu'à 300°C Deux zones de cuisson	Electrique
<b>Wok à induction</b>		Facilité d'entretien Température précise adaptée à la cuisson sauter Rapidité de la hausse de température	Electrique

Source : Document de l'auteur d'après des extraits de catalogues de matériels professionnels – septembre 2022



**TT 232 Cuisson à basse température** Cuissons à température contrôlée

**LIMITES**

COUPLE TEMPS/TEMPÉRATURE					
PRODUIT		T °C DE CUISSON	T °C À CŒUR	DURÉE	
VIANDE ROUGE	AGNEAU	Épaule	62 °C	62 °C	36 heures
		Panoufle	66 °C	66 °C	24 heures
		Souris	66 °C	66 °C	12 heures
BŒUF		Paleron	56 °C	56 °C	72 heures
		3 <sup>ème</sup> catégorie	66 °C	66 °C	72 heures
VIANDE BLANCHE	PORC	Sauté ou bouilli	66 °C	66 °C	20 heures
		Poitrine (ribs)	80 °C	80 °C	9 heures
VEAU		Jarret	62 °C	62 °C	24 heures
		Poitrine	59 °C	59 °C	48 heures

COUPLE TEMPS/TEMPÉRATURE				
PRODUIT		T °C DE CUISSON	T °C À CŒUR	DURÉE
CANARD	Cuisse*	72/66 °C	66 °C	3 h
	Ballotine	66 °C	66 °C	4 h 30
LAPIN	Épaule	66 °C	66 °C	2 h
	Cuisse*	72/66 °C	66 °C	2 h
POULET	Aileron	66 °C	66 °C	1 h 30
	Cuisse*	72/66 °C	66 °C	2 h 30
	Ballotine	66 °C	66 °C	4 h

\*Pour les cuisses, pratiquer un pic de cuisson à 72 °C puis continuer la cuisson à 66 °C.

Prévoir des paliers pour la montée en température.

Source : Cuisine expliquée. Edition BPI. Auteur : Gilles Charles. Consulté le 27/09/22

## DOCUMENT 3 L'excès de consommation de viande : quelles conséquences pour la santé ?



L'excès de consommation de produits animaux entraîne un déséquilibre nutritionnel du régime alimentaire qui, s'il est chronique, peut contribuer à favoriser la survenue de surpoids et de maladies telles qu'hypertension, maladies cardiovasculaires, diabète de type 2... Également, le Centre international de recherche sur le cancer a publié en 2015 qu'une forte consommation de viande rouge et de viandes transformées (charcuterie, salaison, conserves, produits à base de viande) était associée à un risque accru de cancer colorectal.

À l'opposé, l'insuffisance de consommation de produits animaux peut également présenter des risques pour la santé si les apports nutritionnels en acides aminés et en micronutriments (notamment fer, zinc, calcium, vitamines A, D et B12) ne sont pas compensés. Une attention particulière doit être notamment portée aux catégories de populations ayant des besoins spécifiques (enfants, personnes âgées, femmes, sportifs...) ou n'ayant pas accès à une alimentation suffisamment variée et équilibrée (la faim cachée).

En France, les repères 2017 du Haut Conseil de la Santé publique recommandent de limiter la consommation de viande rouge (bœuf, veau, mouton, porc) à 500 g/semaine maximum et de privilégier la consommation de volaille, de limiter la consommation de charcuterie à 150 g/semaine, de consommer du poisson deux fois par semaine (en variant les espèces et lieux d'approvisionnement) et de manger des légumes secs au moins deux fois par semaine (lentilles, haricots secs, pois chiches...).

Source : <https://www.inrae.fr> – consulté le 29/09/2022

# Pour un mode de vie plus équilibré, commencez par

## Augmenter ↗



Les fruits et légumes



Les légumes secs :  
lentilles, haricots, pois  
chiches, etc.



Les fruits à coque :  
noix, noisettes, amandes  
non salées, etc.



Le fait maison



L'activité physique

## Aller vers ↘



Le pain complet  
ou aux céréales, les pâtes,  
la semoule et le riz complets



Les poissons gras  
et maigres en alternance



L'huile de colza,  
de noix, d'olive



Une consommation  
de produits laitiers  
suffisante mais limitée



Les aliments de saison  
et les aliments produits  
localement

**BIO**

Les aliments bio

## Réduire ↙



L'alcool



Les produits sucrés  
et les boissons sucrées



Les produits salés



La charcuterie



La viande :  
porc, bœuf, veau, mouton,  
agneau, abats



Les produits avec  
un Nutri-Score D et E



Le temps passé assis

DTB-0716-A



Chaque petit pas compte  
et finit par faire une grande différence

MANGERBOUGER.FR



Source : <https://www.mangerbouger.fr>, consulté le 27/09/22

Les protéines sont indispensables à la vie, nous devons impérativement en manger. Très souvent nous les associons à la viande, pourtant on en trouve aussi dans les végétaux. Et tant mieux, car avec l'augmentation de la population mondiale, on ne pourra pas nourrir la planète uniquement avec des protéines d'origine animale. [...]

### **Le consommateur est-il prêt ?**

Au final, c'est bien le consommateur qui décide de ce qu'il met dans son assiette ! Même si les recommandations nutritionnelles sont claires, même si les protéines végétales sont peu coûteuses par rapport à la viande, les consommateurs français, et plus généralement les consommateurs des pays occidentaux, sont loin de l'équilibre entre protéines animales et protéines végétales. Aujourd'hui, en France, notre ratio de consommation de protéines d'origine animale et végétale est de 65/35 alors que les recommandations sont de 50/50. [...]

### **Comment expliquer qu'il soit si difficile de mettre plus de protéines végétales dans son assiette ?**

#### **Pour des raisons nutritionnelles, gustatives, et culinaire...**

L'une des raisons qui explique la faible part des légumineuses dans notre alimentation est le temps nécessaire à leur cuisson. Pour faciliter leur cuisson, il est conseillé de faire tremper les légumineuses 8 à 12h dans l'eau, un frein à leur consommation alors que l'on sait que le temps passé à cuisiner a diminué ces dernières années. Cependant, l'offre alimentaire a beaucoup évolué ces dernières années pour faciliter la préparation des légumineuses.

Autre limite à leur consommation, les légumineuses possèdent des facteurs « anti nutritionnels » responsables de troubles digestifs, mais souvent éliminés ou atténués par le trempage, la cuisson ou la fermentation. Enfin, un goût « vert » est parfois invoqué par les consommateurs pour expliquer leur faible consommation.

#### **... et pour des raisons psychologiques !**

Les travaux de Sandrine Monnery-Patris, chercheuse en psychologie cognitive au Centre des sciences du goût à Dijon, montrent l'existence de représentations sociales encore très prégnantes tout comme la difficulté de changer ses habitudes alimentaires. Elle montre que la viande est associée à la force alors que les légumineuses sont associées à la légèreté... Elle montre également que la viande est centrale dans nos assiettes et que les végétaux riches en protéines sont considérés comme des accompagnements : « Il y a un frein cognitif. Si l'on demande au consommateur de substituer la viande par des végétaux riches en protéines, cela revient à lui demander de remplacer un aliment central par un aliment périphérique. » [...]

Source : <https://www.inrae.fr/> consulté en septembre 2022

**Montant de l'emprunt** : totalité de l'investissement

**Durée du prêt** : 5 ans

**Taux annuel du crédit** : 1.5 %

**Assurance mensuelle** : 36,00 €

**Début du crédit** : 01/06/2023

**Mensualité du crédit** : 1211,69 €

Le crowdfunding - ou financement participatif - est une solution de financement de vos projets de création ou reprise et de développement d'activité. Il est généralement utilisé en complément d'autres outils de financement comme les prêts d'honneur, les emprunts bancaires, les micro-crédits, etc. C'est également un moyen de constituer autour de vous une communauté qui vous soutient.

Le crowdfunding vous permet d'entrer en contact avec des financeurs (des particuliers principalement) qui agissent soit dans une démarche philanthropique (pour aider des projets qui "ont du sens", des projets "coup de coeur"), soit pour en retirer un revenu.

Financement Participatif France (FPF) en donne la définition suivante : "le financement participatif est un outil de collecte de fonds opéré via une plateforme internet permettant à un ensemble de contributeurs de choisir collectivement de financer directement et de manière traçable des projets identifiés." [...]

Il existe aujourd'hui une multitude de plateformes. Certaines sont généralistes et s'intéressent à toutes sortes de projets.

A qui s'adresse ce type de financement ?

Il s'adresse aux créateurs, repreneurs, entrepreneurs et associations qui ne disposent pas des fonds nécessaires à la mise en œuvre de leur projet de création, reprise ou de développement d'activité, et qui :

- ne veulent ou ne peuvent pas faire appel à un établissement bancaire, leur projet étant jugé "inattendu",
- ou recherchent une solution complémentaire à d'autres pour boucler leur plan de financement,
- ou souhaitent tester leur projet auprès du marché en se constituant une communauté de clients ou utilisateurs potentiels.[...]

Source : <https://bpifrance-creation.fr/> consulté en septembre 2022

*À la frontière entre une tiny house et un food truck, le restaurant mobile Wood Truck va bientôt pointer son nez à Caen (Calvados). Il a été conçu à Luc-sur-Mer.*



Dans la famille Rodaro, il y a Tom, le constructeur de tiny-house et son frère, restaurateur. En alliant leurs savoir-faire, les deux frères imaginent donc tout naturellement un restaurant dans une tiny-house, mais n'en oublient pas les concepts relatifs à la société et à l'environnement.

C'est la raison pour laquelle ils devraient proposer des menus à base de **produits bios et locaux**, mais également des menus halals. L'idée étant de toucher le plus grand nombre de clients avec **des tarifs spéciaux pour les étudiants**.

A l'intérieur, le food-truck pourra **accueillir une douzaine de personnes assises** et la pièce est divisée en cuisine d'un côté, et salle de l'autre. Mais il cache un autre petit secret : **deux terrasses peuvent se plier ou se déplier** en fonction de la fréquentation, ce qui permettra à l'exploitant de recevoir une vingtaine de clients supplémentaires.

C'est une grande première en Normandie qui pourrait en appeler d'autres puisque Tom Rodaro compte bien en concevoir pour des restaurateurs intéressés par le marché du food-truck.

*Source : d'après l'article sur le site <https://actu.fr/normandie/> publié en février 2022*



**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**



Intitulé :			Schéma de dressage :
Nombre de couverts : 100			
Denrées	U	Quantités	Techniques
Matériels nécessaires aux préparations et au dressage :			



