


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 <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
Ne rien Écrire	Appréciation du correcteur	
	<input type="text" value="Note :"/>	

Vous êtes employé(e) depuis peu comme commis de cuisine au restaurant « L'Enclave », situé route du stade, 84600 Valréas.

Ce restaurant a une capacité de 50 couverts avec principalement une clientèle locale.

Le chef Nicolas vous demande de l'aider à préparer un déjeuner d'anniversaire pour 30 couverts. Vous prenez connaissance du menu ci-dessous.

M E N U	Menu des Papes
	25 €
	Croustillant de duo d'asperges, sauce Hollandaise 🍷 - 🍷
	Carré d'agneau en croûte d'herbes Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 🍷 - 🍷
	Déclinaison de fromages de chèvre 🍷 - 🍷
	Tartes aux fraises de Carpentras 🍷 - 🍷
	 L'Enclave – route du Stade – Valréas

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 :

- Carré d'agneau en croûte d'herbes, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive (Annexe 1).
- Tarte aux fraises de Carpentras (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

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

Compléter les parties grisées

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Annexe N° 1

Intitulé			Responsable	Nombre de couverts
Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes Écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive				8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<u>Éléments de base</u> - Carré d'agneau couvert (2 x 1 kg de 8 côtes) - Huile de tournesol	kg	2,000	1) Mettre en place le poste de travail. 2) Parer les carrés : <ul style="list-style-type: none"> Retirer le parchemin. Désarticuler les vertèbres. Éliminer la colonne vertébrale et le nerf dorsal. 3) Préparer la garniture aromatique du jus de rôti et les éléments de décor. 4) Réaliser la croûte d'herbes : <ul style="list-style-type: none"> Concasser et hacher le persil et l'ail. Tamiser la mie de pain. Mélanger au beurre pommade, assaisonner. Plaquer et mettre en cellule. 5) Marquer 6) Réaliser l'écrasée de pommes de terre. 7) Confectionner le jus de rôti. 8) Terminer les carrés : <ul style="list-style-type: none"> Passer sous la salamandre. 9) Terminer l'écrasée de pomme de terre. 10) Dresser en plats et envoyer.	
	l	0,04		
<u>Jus de rôti</u> - Carotte - Oignon - Thym - Ail	kg	0,080		
	kg	PM		
	gousse	2		
<u>Croûte d'herbes</u> - Persil - - Beurre - Ail	botte	0,5		
	kg	0,100		
	kg	0,080		
	gousse	4		
<u>Garniture</u> - Pomme de terre à chair ferme - Huile d'olive	kg	2,000		
	l	0,20		
<u>Décor</u> - Persil - Cresson	botte	0,5		
	botte	0,5		
<u>Assaisonnement</u> - Gros sel - Sel fin - Poivre du moulin	kg	PM		
	kg	PM		
	kg	PM		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
plaque à rôtir, plaque à débarrasser, chinois étamine, bain-marie à sauce, russe, calotte, plaque de cuisson, papier sulfurisé, rouleau à pâtisserie				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Compléter les parties grisées

Annexe N° 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Intitulé			Responsable	Nombre de couverts
Tarte aux fraises de Carpentras				8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<u>Pâte sucrée</u> - Farine - Sel - Sucre glace - Beurre - Œuf - Eau - Farine pour abaisser - Beurre pour le cercle - Dorure	kg kg kg kg kg l kg kg kg	0,250 PM 0,100 0,050 PM 0,040 0,010 PM	1) Mettre en place le poste de travail. 2) Laver et équeuter les fraises. 3) 4) Réaliser la crème pâtissière. 5) Foncer et cuire le fond de tarte à blanc : <ul style="list-style-type: none"> • Abaisser la pâte et foncer les cercles. • Garnir de pois de cuisson et cuire à blanc à 200°C durant 20 minutes environ. • Débarrasser les pois aux $\frac{3}{4}$ de la cuisson, décercler et dorer les bords extérieurs. • Finir la cuisson. • Débarrasser sur grille et laisser refroidir. 6) Garnir la tarte : <ul style="list-style-type: none"> • Aromatiser la crème pâtissière avec l'alcool de fraise. • Masquer le fond de tarte de crème pâtissière et disposer harmonieusement les fraises. • Napper. 7) Dresser et envoyer.	
<u>Garniture</u> -	kg	0,800		
<u>Crème pâtissière</u> - Lait - Jaune d'œuf - - Farine - Vanille - Beurre - Liqueur de fraise	l kg kg kg gousse kg l	0,50 0,060 0,100 0,050 0,5 0,010 PM		
<u>Finition</u> - Nappage rouge - Sucre glace	kg kg	0,140 PM		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
			Plat rond, papier dentelle	

FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

CAP Cuisine	SUJET	Session 2015	ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Page 3 / 14
-------------	-------	--------------	--	-------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Indiquer de façon chronologique et cohérente
les différentes phases des préparations à réaliser.

Annexe N° 3

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS

- 1 – Carré d'agneau en croûte d'herbes, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive
- 2 – Tarte aux fraises de Carpentras

PROGRESSION

8h / 14h 15 30 45	
9h / 15h 15 30 45	
10h / 16h 15 30 45	
11h / 17h 15 30 45	
12h / 18h 15 30	

Service :

Observations :

Indiquer le temps de cuisson des carrés :

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.1 Réalisation du « croustillant de duo d'asperges sauce hollandaise »

✚ Lors de la dernière préparation de sauce hollandaise, vous avez utilisé le brûleur et vous vous êtes brûlé la main avec la flamme du fourneau.

2.1.1 Rappeler les caractéristiques de la sauce hollandaise : classification, composition et fabrication puis proposer une sauce dérivée.



Sauce hollandaise



Classification ▶

Composition ▶

Fabrication ▶

Sauce dérivée ▶

✚ De façon à éviter un nouvel accident, le chef vous demande d'utiliser la plaque à induction pour cuire la sauce hollandaise.

Pour comprendre le fonctionnement des plaques à induction, votre chef vous recommande la lecture d'un extrait de revue.

Les plaques à induction, comment ça marche ?

Les plaques de cuisson à induction, c'est beau, c'est tendance, mais comment ça marche ?

Le principe de cette plaque est que lorsque tu poses une **casserole métallique** dessus, elle chauffe, mais si tu touches la plaque, elle est froide !

À l'intérieur de la plaque se trouvent des **électroaimants**, qui vont créer un **champ magnétique** qui aura la particularité de circuler dans tous les sens. Ce champ magnétique va heurter violemment (au niveau moléculaire !) le fond de la casserole et faire échauffer les particules de métal qui la composent, faisant donc chauffer la casserole.

Le mouvement du champ magnétique dans le métal de la casserole crée ce qu'on appelle un **courant induit** (d'où le nom de plaque à induction). Cet échauffement ne peut avoir lieu qu'avec des molécules ayant une certaine résistance, comme le métal, ce qui n'est pas le cas du corps humain. C'est pourquoi si tu poses ta main par mégarde sur une plaque à induction, même en route, elle sera froide !

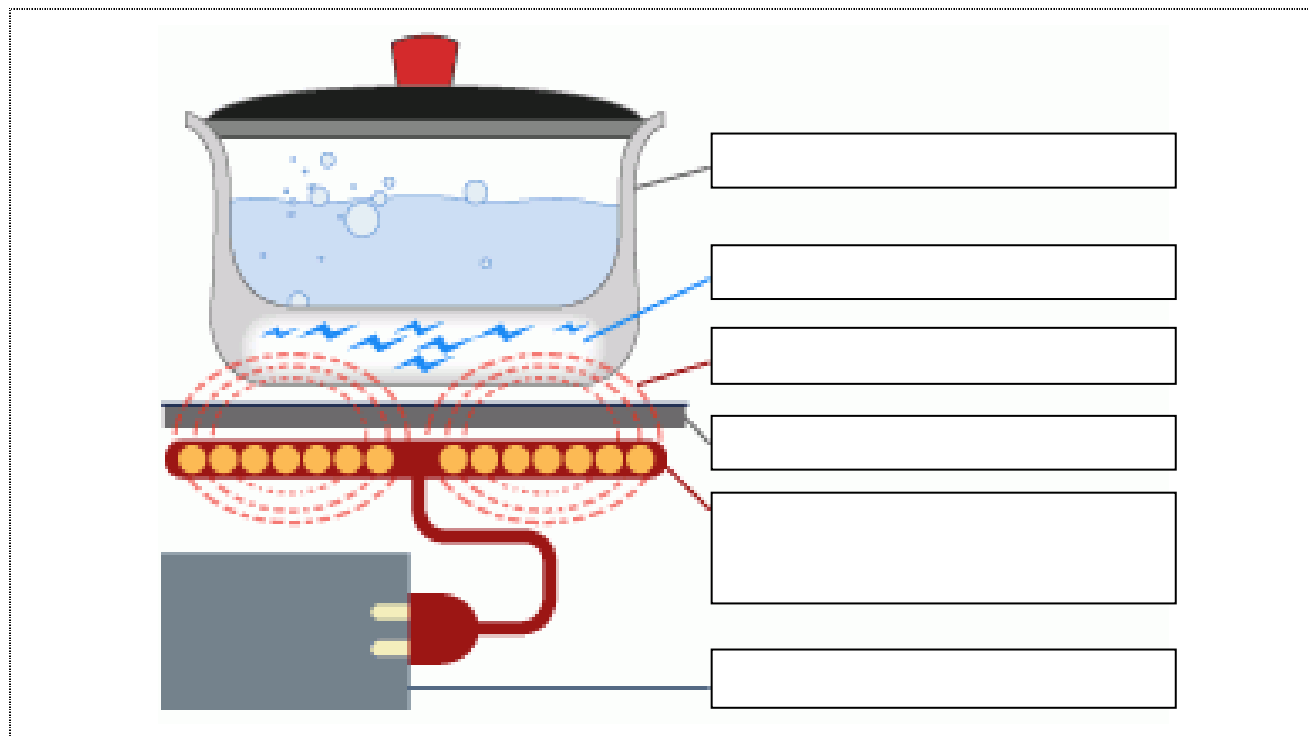
La **plaque vitrocéramique** que tu peux voir sur le schéma est là uniquement pour protéger de la chaleur. En effet la vitrocéramique ne conduit pas la chaleur, et reste donc toujours froide même en contact avec une source de chaleur.



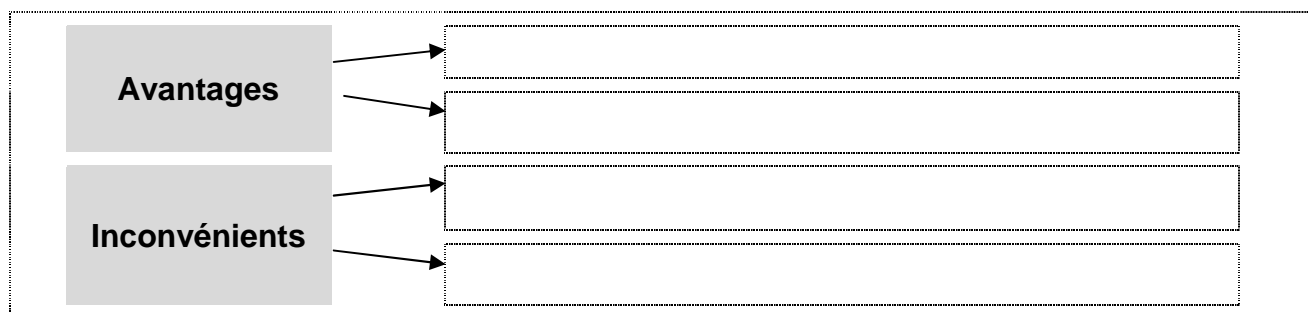
Source : <http://sciencejunior.fr>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

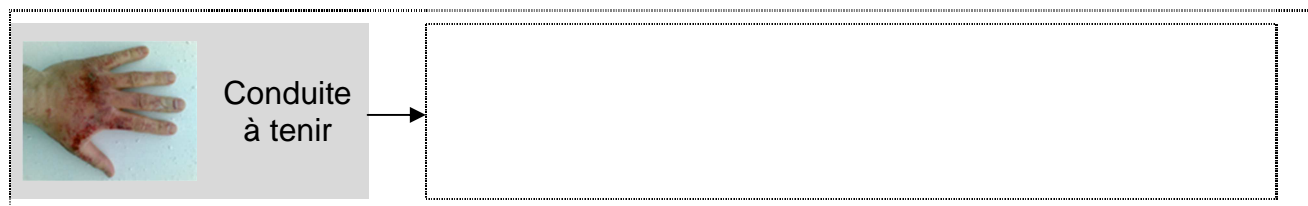
2.1.2 **Proposer** les légendes du schéma ci-dessous en vous aidant du texte « *Les plaques à induction, comment ça marche ?* ».



2.1.3 **Indiquer** deux avantages et deux inconvénients liés à l'utilisation d'une plaque à induction.









2.1.4 **Présenter** une conduite à tenir en cas de brûlure.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

✚ **Les asperges fraîches ont été livrées ce matin par le fournisseur en fruits et légumes « Point Vert ». Le chef vous rappelle que nous retrouvons les légumes sous différentes présentations commerciales ou gammes de produit.**

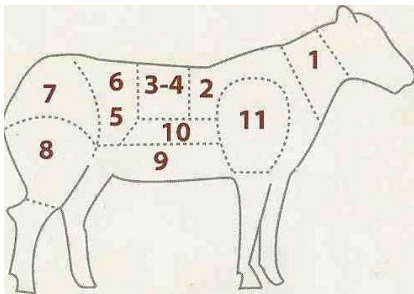
2.1.5 **Indiquer**, pour chacune des gammes, le type et **proposer** un exemple de produit.


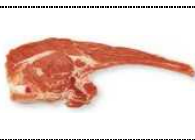

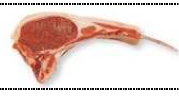






Gammes de produits		Type	Exemple
1 ^{ère} gamme		▶ produits frais	▶ asperges
2 ^{ème} gamme		▶	▶
3 ^{ème} gamme		▶	▶
4 ^{ème} gamme		▶	▶
5 ^{ème} gamme		▶	▶
5 ^{ème} gamme		▶	▶

2.2 Réalisation du « carré d'agneau en croûte d'herbes »

✚ **Lors de la réalisation de ce plat, vous échangez avec le chef sur l'intérêt d'acheter un agneau et de proposer différents plats d'agneau à la carte.**

2.2.1 **Indiquer** le nom des différents morceaux d'agneau sur le schéma ci-dessous.






1		2	
3		4	
5/6		7	
8		9	
10		11	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE


- ✚ Selon l'utilisation culinaire retenue, il convient de choisir le morceau adapté. Il peut être de 1^{ère}, 2^{ème} ou 3^{ème} catégorie. Pour le « carré d'agneau rôti en croûte d'herbes », le chef utilise un carré d'agneau, morceau de 1^{ère} catégorie.

2.2.2 Proposer la pièce d'agneau adaptée à la préparation culinaire indiquée en respectant la catégorie donnée.



Utilisation culinaire	Morceau adapté	Catégorie
 <p>« Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes »</p>	Carré d'agneau	1 ^{ère} catégorie
 <p>« Navarin d'agneau aux primeurs »</p>		2 ^{ème} catégorie
 <p>« Couscous »</p>		3 ^{ème} catégorie

- ✚ Pour la préparation de l'écrasée de pommes de terre, le chef vous fait utiliser des pommes de terre bintje reconnues pour être parfumées.

2.2.3 Rappeler la famille à laquelle appartient la pomme de terre.

	<input type="checkbox"/> Tubercule
	<input type="checkbox"/> Racine
	<input type="checkbox"/> Feuille

2.2.4 Proposer trois autres types de garnitures à base de pomme de terre pouvant être proposées avec le carré d'agneau.

 	Garniture 1 ▶
	Garniture 2 ▶
	Garniture 3 ▶

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 Réalisation de la tarte aux fraises de Carpentras

- ✚ **Pour l'achat des fraises pour la réalisation de la tarte aux fraises de Carpentras, votre responsable compare les prix pratiqués par les différents fournisseurs. Il constate un écart de prix important. Il consulte des articles sur la fixation des prix pour ce produit.**

Fraise, le prix ne fait pas le goût.



Au mois de juin, la CLCV* a proposé à plus de 1000 consommateurs de noter le goût des fraises vendues en grande distribution. À cet effet, notre réseau a organisé une cinquantaine de dégustations un peu partout en France, avec des panels de consommateurs invités à remplir de courts questionnaires sur le goût de ces deux produits.

Deux tiers des fraises étaient d'origine française alors qu'un tiers était importé, principalement d'Espagne.

Les résultats globaux sont décevants. 43% des participants sont satisfaits du goût mais les marges de progrès sont importantes puisque 39% considèrent que les fraises testées n'étaient « ni bonnes, ni mauvaises ».

D'après les relevés de nos enquêteurs, le prix moyen des fraises s'établit à 8,6 euros/kg mais peut varier de 2,4 à 16,8 euros. On pourrait penser qu'un tel écart se justifie par une différence significative en termes de goût. D'après nos dégustations réalisées à l'aveugle, il n'en est rien et nous constatons que les fraises les moins chères ne sont pas plus mal notées que les fraises les plus chères. La fameuse gariguette ne fait d'ailleurs pas mieux que la moyenne des fraises.

Nous proposons la mise en place de cahiers des charges portant sur la production, la collecte et la distribution des fruits et légumes qui, accompagnés d'un marquage en rayon, pourraient permettre aux consommateurs de repérer les produits offrant un réel plus gustatif.

www.clcv.org Publié le 30/07/2014

*La CLCV (Consommation, logement et cadre de vie) est une association nationale qui défend exclusivement les intérêts spécifiques des consommateurs et des usagers.

2.3.1 Indiquer le rôle essentiel de la CLCV.



Rôle de la CLCV ►

2.3.2 Relever le prix moyen des fraises au kg ainsi que l'amplitude des prix.



Prix moyen des fraises ►

Amplitude des prix ►

2.3.3 Énoncer ce que propose la CLCV pour améliorer la qualité des produits.





Proposition de la CLCV ►

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

✚ **Le chef de cuisine vous demande de contrôler la qualité des fraises et de mettre de côté l'étiquette collée sur le cageot.**

2.3.4 **Indiquer** deux critères qui permettent d'évaluer la fraîcheur des fraises.

 
fraîcheur

→ Critère 1 ►


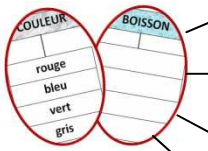
→ Critère 2 ►

Étiquette prélevée sur le cageot de fraises



Le verger fleuri 1 rue de la pêche 84200 CARPENTRAS	Origine :	Produit normalisé :
	Carpentras	II
	Produit :	FRAISES
	Variété :	Ciflorette
Calibre :	Nombre ou masse nette	
18 mm	1 kg	

2.3.5 **Préciser** quatre éléments que vous devez retrouver sur une étiquette de fruits frais.



→ Élément 1 ►

→ Élément 2 ►

→ Élément 3 ►

→ Élément 4 ►

2.3.6 **Énoncer** deux mesures à prendre lors du stockage des fraises afin de préserver les vitamines.

 
vitamines


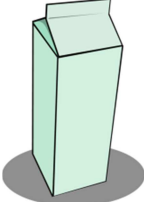
→ Mesure 1 ►

→ Mesure 2 ►

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE


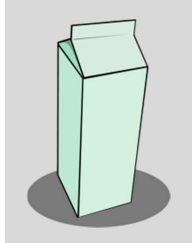
✚ Vous avez réalisé une grande partie des préparations. Il vous reste maintenant à confectionner la crème pâtissière. Pour cela, vous devez utiliser du lait. Vous échangez sur ce produit avec le chef.

2.3.7 **Rappeler** la couleur de l'étiquette selon le type de lait.


Couleur étiquette	Type de lait
<input type="text"/>	Lait cru
<input type="text"/>	Lait entier (pasteurisé, U.H.T, stérilisés)
<input type="text"/>	Lait demi écrémé
<input type="text"/>	Lait écrémé

2.3.8 **Proposer** cinq utilisations culinaires du lait en cuisine ou pâtisserie, autres que la crème pâtissière.



 

- Utilisation culinaire 1 ►
- Utilisation culinaire 2 ►
- Utilisation culinaire 3 ►
- Utilisation culinaire 4 ►
- Utilisation culinaire 5 ►

2.3.9 **Indiquer** le groupe d'aliments auquel appartient le lait.

 Groupe d'aliments ►

2.3.10 **Citer** le principal constituant alimentaire contenu dans le lait et indiquer son rôle.



 

- Constituant alimentaire principal ►
- Rôle ►

2.4 Calcul du coût matière de la tarte aux fraises.

✚ Votre responsable a commencé l'élaboration du coût matière mais il a été appelé d'urgence en cuisine. Il vous demande de terminer le travail.

2.4.1 **Calculer** le coût matière de la tarte aux fraises de Carpentras.

Coût de la tartelette aux fraises de Carpentras					Coût matière pour 8 couverts
Éléments	Unité	Quantité	Prix Unit. en €	Montant en €	
Sucre	kg	0,100	1,50	0,15	Coût matière unitaire
Farine	kg	0,300	1,00	0,30	
Beurre	kg	0,150	12,00	1,80	
Œuf	kg	0,100	10,00	1,00	
Lait	l	0,500	0,60	0,30	Coût matière unitaire
Sucre glace	kg	0,100	3,00	0,30	
Sucre semoule	kg	0,100	1,20		
Fraise de Carpentras	kg	0,800	8,25		
Nappage rouge	kg	0,150	4,20		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4.2 Détailler le calcul effectué pour certains coûts.



Montant des fraises de Carpentras ►

Coût matière unitaire de la tarte aux fraises ►

2.5 L'hygiène en cuisine

Vous procédez au nettoyage et à la désinfection de votre plan de travail. Pour adopter la bonne méthode, vous consultez le plan de nettoyage et de désinfection établi dans votre établissement.


2.5.1 Préciser la catégorie d'information donnée





QUOI	AVEC QUOI	QUAND	COMMENT						QUI
Poste lavage des mains Protocole n°1	Détergent Désinfectant Lire notice d'utilisation Eau tiède, gants, brosse, éponge, chiffon jetable	Après le service	Se protéger	Pulvériser ou laver	Laisser agir 5 min	Brosser ou frotter	Rincer (lavette humide) Laisser sécher	Remplir de savon bactéricide Vérifier la présence de papier et de la brosse à ongles	Cuisinier Plongeur
Plan de travail Protocole n° 2	Détergent Désinfectant Lire notice d'utilisation Eau tiède, gants, lavette, chiffon jetable	Fréquemment	Se protéger	Éliminer les déchets	Pulvériser ou laver	Laisser agir 5 min	Rincer	Essuyer Laisser sécher	Cuisinier Plongeur
Four Piano Protocole n°3	Dégraissant Désinfectant Lire notice d'utilisation gants, brosse – éponge, chiffon jetable	Après le service	Se protéger	Éliminer les déchets	Pulvériser ou laver	Laisser agir 15 min	Brosser ou frotter	Rincer (lavette humide)	Cuisinier Plongeur


NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

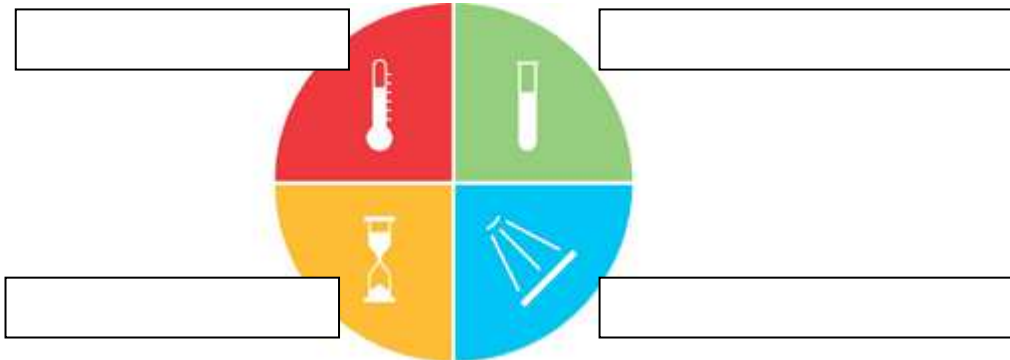
2.5.2 Indiquer le rôle des produits détergents et désinfectants lors du nettoyage de la cuisine.



Produits	Rôle
 détergents	
 désinfectants	

2.5.3 Rappeler les quatre paramètres permettant l'efficacité d'un produit détergent en complétant le cercle de Sinner ci-dessous.





2.6 Les documents de fin de contrat

-  **Un salarié vient de quitter l'entreprise. Vous échangez avec lui sur l'approche juridique de son départ ; vous consultez le site de l'administration française.**

Fin de contrat : documents à remettre au salarié

Mise à jour le 20.05.2014 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre)







Lors de la rupture ou la fin d'un contrat de travail, quelle qu'en soit la cause (licenciement, démission, fin de CDD ou de contrat d'apprentissage, départ en retraite, rupture conventionnelle), l'employeur doit obligatoirement remettre au salarié plusieurs documents : certificat de travail, reçu pour solde de tout compte et attestation Pôle emploi (ex-attestation Assedic).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.6.1 **Indiquer** le moment où le certificat de travail est délivré au salarié.




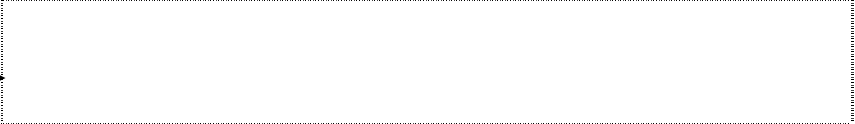
2.6.2 **Citer** deux mentions obligatoires qui doivent figurer sur un certificat de travail.

    Mention obligatoire 1 ►
  Mention obligatoire 2 ►

2.6.3 Indiquer une mention que l'employeur n'a pas le droit de faire figurer sur le certificat de travail.

2.6.4 Citer deux autres documents délivrés au salarié lors de son départ de l'entreprise.

    *Documents*
  