

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)

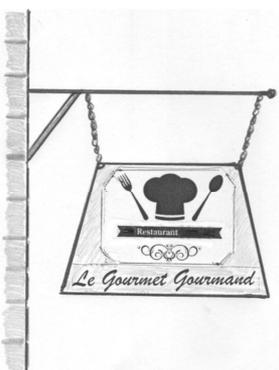
NE RIEN ÉCRIRE

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) comme commis de cuisine au restaurant gastronomique « Le Gourmet Gourmand ».



Restaurant

« Le Gourmet Gourmand »

2 place du marché
67000 STRASBOURG
Tél : 03.88.22.45.11

Ouvert : du lundi au samedi midi et soir, fermé le dimanche

SARL au capital de 23 000 €
RCS : Strasbourg B 591 756 358 – Code NAF / 56.10A

Monsieur Gérard Gouriou est le nouveau gérant de cet établissement qui est ouvert toute l'année. L'établissement est en pleine rénovation.

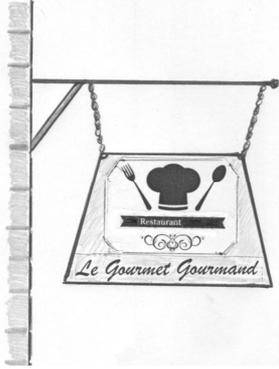
Ce restaurant, d'une capacité de 40 couverts, possède une terrasse, d'une capacité de 20 couverts, qui permet aux clients de profiter des beaux jours.

L'équipe de service se compose d'un chef de rang et de 2 serveurs. La brigade de cuisine est dirigée par le chef de cuisine aidé d'un second et d'un commis. Une jeune stagiaire, Émilie, est accueillie pour une Période de Formation en Milieu Professionnel de quatre semaines.

CAP Cuisine	Session 2015	SUJET
ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h30	Page 1 / 16
	Coefficient : 4	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef vous sollicite pour élaborer le menu du soir.

	<p style="text-align: center;">Menu <i>Proposé le soir exclusivement</i></p> <p style="text-align: center;">Gougères au Munster</p> <p style="text-align: center;">Filet de sandre au Riesling sur lit de choucroute</p> <p style="text-align: center;">Faux-filet, sauce au Pinot noir Haricots verts frais, pommes cocotte</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux pommes à l'alsacienne</p>
<h1>«Le Gourmet Gourmand»</h1>	

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

1.1 Compléter les parties grisées des deux fiches techniques de fabrication ci-après :

- Gougères au Munster (annexe 1)
- Faux-filet sauté, sauce au Pinot Noir, haricots verts frais, pommes cocotte (annexe 2)

1.2 Compléter la fiche d'organisation du travail à mettre en place pour réaliser ces deux préparations (annexe 3).

CAP Cuisine		Session 2015	SUJET
ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h30	Coefficient : 4	Page 2 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Compléter les parties grisées

annexe 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Intitulé			Responsable	Nombre de couverts
Gougères au Munster			Pâtissier	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<p><u>Pâte à choux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Eau • • Farine • Sel • Œufs • Munster <p><u>Sauce béchamel au Munster</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Beurre • • Lait • Œuf (jaune) • <p><u>Dorure</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Œuf <p><u>Finition</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Beurre • Persil <p><u>Assaisonnement</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sel • Poivre • Muscade 	<p style="text-align: center;">l</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">pièce</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">l</p> <p style="text-align: center;">pièce</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">pièce</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p>	<p style="text-align: center;">0,25</p> <p style="text-align: center;">0,100</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">0,005</p> <p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">0,050</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">0,100</p> <p style="text-align: center;">0,80</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">0,080</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">0,020</p> <p style="text-align: center;">0,010</p> <p style="text-align: center;">PM</p> <p style="text-align: center;">PM</p> <p style="text-align: center;">PM</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Réaliser les pesées. 3. Réaliser une pâte à choux fromagée : <ul style="list-style-type: none"> - <i>bouillir l'eau avec le beurre</i> - <i>hors du feu incorporer la farine tamisée</i> - <i>sur le feu</i> - <i>ajouter les cubes de Munster</i> - <i>incorporer hors du feu les œufs un par un pour obtenir une masse homogène.</i> 4. Coucher les gougères sur plaque et cuire au four à 200 C° puis sécher à 180 C°. 5. Confectionner la sauce béchamel : <ul style="list-style-type: none"> - <i>Réaliser un</i> - <i>Cuire la sauce béchamel</i> - <i>Lier aux jaunes d'œufs et incorporer les cubes de Munster</i> 6. Fourrer les gougères à la Mornay. 7. Dresser les gougères : <ul style="list-style-type: none"> - <i>au beurre</i> - <i>Envoyer chaud sur papier gaufré</i> - <i>Décorer de persil.</i> 	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
.....			Plat rond ou ovale	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Compléter les parties grisées

annexe 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Intitulé			Responsable	Nombre de couverts
Faux-filet sauté, sauce Pinot Noir Haricots verts frais, pommes cocotte			Saucier	4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<p>Éléments de base</p> <ul style="list-style-type: none"> • Faux-filet • Huile de tournesol • Beurre <p>Sauce</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beurre • • Pinot Noir • Fond brun PAI <p>Garniture</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beurre • Pommes de terre BF15 • Haricots verts • Huile de tournesol <p>Finition</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Assaisonnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sel • Poivre 	kg l kg kg kg l l kg kg kg l botte kg kg 0,04 0,040 0,020 0,050 0,15 0,20 0,050 1,000 0,04 ¼ PM PM	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Détailler le faux-filet en 4 portions égales. 3. Sauter les faux-filets. 4. Réaliser une sauce Pinot Noir : <ul style="list-style-type: none"> - les échalotes. - Suer au beurre. - Déglacer au Pinot Noir. - Réduire de moitié. - - Réduire à nouveau. - Monter au beurre pour obtenir une consistance nappante. 5. Réserver au chaud. 6. Tourner, blanchir et rissoler les pommes "cocotte" à l'huile fumante. 7. Cuire les haricots verts à, refroidir. Les sauter au beurre pour le service. 8. Dresser les faux-filets et leur garniture. 	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Sautoir, marmite, sauteuse, poêle, passoire écumoire, pochon			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

annexe 3

FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

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

INTITULÉ DES PRÉPARATIONS

- 1 – Gougères au Munster
- 2 – Faux-filet sauté, sauce Pinot Noir, haricots verts frais et pommes cocotte

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 gougères :

CAP Cuisine	Session 2015	SUJET
ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h30	Coefficient : 4
		Page 5 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Monsieur Gouriou, propriétaire, souhaite donner une nouvelle dimension à son établissement. Il envisage, entre autres, de renouveler la carte du restaurant.

Il veut également redynamiser l'image de son restaurant. Dans un premier temps, il renouvelle ses supports de communication.

2.1 – Conception d'une nouvelle carte de visite

Monsieur Gouriou envisage de remplacer les cartes de visite du restaurant. À cet effet, il fait appel à une agence de communication qui demande les coordonnées précises de l'établissement.

Afin de préciser les renseignements nécessaires, vous devez compléter une fiche de renseignements. Pour effectuer ce travail, vous vous aidez de l'ancienne carte de visite (document 1).

Document 1

Restaurant
«Le Gourmet Gourmand»
2 Place du marché
67000 STRASBOURG
Tél : 03.88.22.45.11
Ouvert : du lundi au samedi midi et soir, fermé le dimanche
SARL au capital de 23 000 €
RCS : Strasbourg B 591 756 358 – Code NAF / 56.10A

2.1.1 - Compléter la fiche de renseignements ci-dessous.

Fiche de renseignements

Afin d'élaborer votre carte de visite, merci de préciser les renseignements ci-dessous :

- ▶ Raison sociale de l'entreprise :
- ▶ Sièges social :
- ▶ Forme juridique (sigle et signification) :
-
- ▶ Numéro RCS de l'établissement :

CAP Cuisine		Session 2015	SUJET
ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h30	Coefficient : 4	Page 6 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 – Élaboration de la carte du restaurant

Monsieur Gouriou veut afficher l'identité régionale de son restaurant et ambitionne de revisiter la carte du restaurant sur la base de spécialités alsaciennes.

Vigilant aux envies de sa clientèle sensible à une cuisine « santé », il souhaite proposer des menus équilibrés. Il vous demande de vérifier si le menu du soir respecte les règles d'équilibre alimentaire.

2.2.1 Compléter, pour chaque plat composant le menu du soir, les principaux groupes d'aliments ainsi que les constituants alimentaires correspondants.

Plat	Groupes alimentaires	Constituants alimentaires
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Matières grasses ▶ Aliments glucidiques (féculents) ▶ 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ ▶ ▶ Calcium, vitamine D
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Viandes, poissons, œufs ▶ 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ ▶ Fibres végétales
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Protéines, fer
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Légumes cuits ▶ 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ ▶ Amidon
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Aliments glucidiques (féculents) ▶ 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ ▶ Fibres et glucides simples

Afin de satisfaire au mieux la clientèle, vous proposez au chef de cuisine de diversifier la carte des desserts.

Monsieur Gouriou, intéressé par cette idée, vous demande de réfléchir à différents desserts alsaciens à base de pâtes différentes.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2.2 Associer chaque dessert à la pâte de base utilisée.

desserts

Tarte aux pommes à l'alsacienne



○

Forêt noire



○

Palmiers à la cannelle



○

Profiteroles flambées au kirsch



○

Brioche alsacienne



○

Pâte de base



Pâte à génoise



Pâte brisée



Pâte à brioche



Pâte à chou



Pâte feuilletée

Le chef approuve vos suggestions et souhaite tester la production des tartes aux pommes à l'alsacienne, des profiteroles flambées au kirsch et de la forêt noire.

Vous êtes chargé(e) d'élaborer ces nouveaux desserts ; vous êtes aidé(e) d'Émilie, élève stagiaire préparant un CAP Cuisine. Vous lui remettez les fiches techniques correspondantes. Vous prenez soin d'annoter ces documents de la définition de certains termes techniques.

2.2.3 Proposer une définition des termes techniques ci-dessous.

Abaisse

➔

Coucher

➔

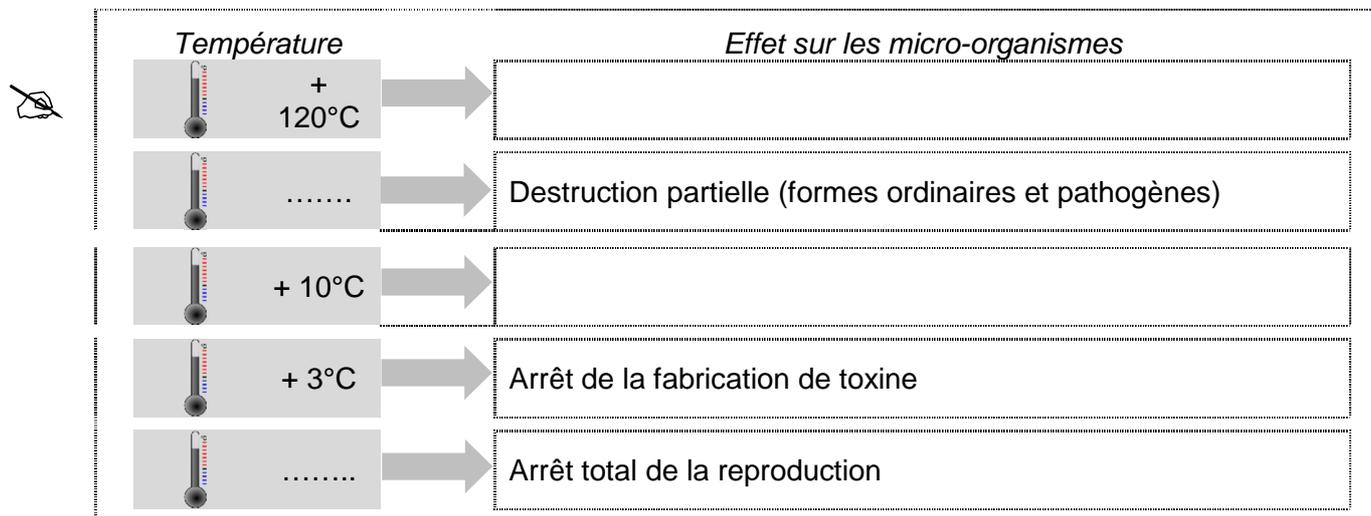
Foncer

➔

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Émilie vient de terminer la forêt noire. En attendant de la faire déguster au chef, vous lui conseillez de la réserver au frais pour éviter la contamination microbienne. Vous lui expliquez les effets de la température sur les micro-organismes.

2.2.4 Indiquer les effets de la température sur les micro-organismes.



2.3 – Réception et stockage du poisson

Pour le menu du soir, vous avez réceptionné deux sandres entiers. Après analyse du poisson, vous constatez que :

- ✓ l'odeur est désagréable : semblable à une forte odeur de marée,
- ✓ les branchies sont de couleurs grises pales.

2.3.1 Indiquer si ce sandre est utilisable en cuisine en justifiant la réponse et en précisant, en cas de réponse négative, ce qu'il convient de faire avec le poisson.

	<i>Le sandre est utilisable en cuisine</i>	<i>Justification de la réponse</i>	<i>Que faire avec le poisson ?</i>
✍	<input type="checkbox"/> oui		
	<input type="checkbox"/> non		

Avec les sandres, vous avez réceptionné un saumon. Vous demandez à Émilie, la jeune stagiaire, de le détailler en darnes. Elle vous demande quelques explications.

2.3.2 Définir le terme « darne » et préciser la taille souhaitée des morceaux en cm.

✍	Darne ➡ Taille des morceaux ➡
---	--

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les poissons frais sont susceptibles d'être parasités par des vers microscopiques comme l'anisakis qui est pathogène pour l'homme et peut provoquer des ulcères. Vous sensibilisez Émilie à ce problème et lui expliquez qu'il existe des mesures pour prévenir le risque d'infection.

2.3.3 Énoncer 2 mesures de prévention permettant de détruire les parasites présents dans la chair du poisson.



Mesure 1 ➔

Mesure 2 ➔

2.3.4 Préciser la température de stockage du poisson frais et indiquer l'élément sur lequel il doit reposer.



Température de stockage ➔

Élément sur lequel repose le poisson ➔

Vous avez fini de ranger le poisson en armoire réfrigérée. Le chef vous demande d'analyser l'état de valorisation des stocks des produits de la famille BOF. Il vous remet l'état de valorisation du stock à la date du 1er juin 2015 (document 2).

État de valorisation du stock				
Valorisation du stock au 01/06/2015				
Famille BOF : BEURRE				Document 2
Produit	Prix	Quantité en stock	Unité	Valeur Prix
Beurre 1/2 sel	5,79	6	kg	34,74 €
Beurre doux	1,44	10	Plaquette 250gr	14,44 €
Total BEURRE				49,14 €
Famille BOF : CRÈME				
Produit	Prix	Quantité en stock	Unité	Valeur Prix
Chantilly bombe 700ml	4,64	4	pièce	18,56 €
Crème épaisse	3,67	5	kg	18,35 €
Crème liquide	2,44	6	litre	14,64 €
Total CRÈME				51,55 €
Famille BOF : LAIT				
Produit	Prix	Quantité en stock	Unité	Valeur Prix
Lait 1/2 écrémé	1,10	11	litre	12,10 €
Lait entier	1,26	8	litre	10,08 €
Total LAIT				22,18 €
Famille BOF : ŒUF				
Produit	Prix	Quantité en stock	Unité	Valeur Prix
Œuf frais	0,23	240	pièce	55,20 €
Total ŒUF				55,20€
<i>Les valeurs sont T.T.C</i>				Valeur au dernier prix T.T.C. 178,07 €

CAP Cuisine	Session 2015	SUJET
ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h30	Page 10 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3.5 Les valeurs sont indiquées TTC, rappeler la signification de ce sigle.



TTC ➡

2.3.6. Retrouver la valeur totale du stock de la famille BOF au 1er juin 2015 et justifier le calcul.



Valeur totale de la
famille BOF ➡

Justification du calcul ➡

2.3.7 Préciser la quantité en stock de crème liquide au 1^{er} juin 2015.



➡

Vous avez constaté une erreur concernant le stock de beurre doux. Le stock réel est de 20 plaquettes et non de 10 plaquettes.

3 Recalculer la nouvelle valeur totale de ce produit en justifiant le calcul.



➡

2.4 – Préparation des plats proposés à la carte

À la nouvelle carte de restaurant seront proposés différents plats de viande. Vous avez visité récemment l'exploitation d'un éleveur de bovins qui a une bonne renommée et vous avez, à cette occasion, découvert son fonctionnement. Monsieur Gouriou souhaitant mettre l'accent sur la qualité des produits utilisés, vous lui suggérez de choisir ce nouveau fournisseur.

2.4.1 Indiquer 4 critères d'élevage qui influencent la qualité de la viande sur l'animal vivant.



Critère 1 : ➡ L'âge

Critère 4 : ➡

Critère 2 : ➡

Critère 5 : ➡ Les conditions d'abattage

Critère 3 : ➡

Critère 6 : ➡

CAP Cuisine		Session 2015	SUJET
ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h30	Coefficient : 4	Page 11 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous envisagez de réaliser une estouffade de bœuf à la bière alsacienne à faire figurer sur la carte. Vous présentez la fiche technique à Émilie et, pour la sensibiliser aux différentes phases d'élaboration de ce plat, vous lui précisez les différentes étapes de réalisation d'un « ragoût à brun » et lui demandez de les classer chronologiquement.

2.4.2. Classer, par ordre chronologique (de 1 à 7), les différentes phases de réalisation d'un « ragoût à brun ».

Ordre	Techniques
<input type="radio"/>	Mouiller à hauteur de fond brun.
<input type="radio"/>	Porter à ébullition. Cuire à couvert. Four chaud à 200°C.
<input type="radio"/>	Choisir un récipient de grandeur approprié.
<input type="radio"/>	Singer les morceaux. Torrifier à four chaud.
<input type="radio"/>	Rissoler les morceaux.
<input type="radio"/>	Au terme de la cuisson : décanter / rectifier / assaisonnement / liaison et couleur / passer.
<input type="radio"/>	Déglacer vin blanc ou vin rouge. Réduire.

Une garniture à base de pommes de terre est proposée avec l'estouffade de bœuf. Vous associez Émilie à l'analyse des différentes garnitures possibles.

2.4.3 Préciser, pour chaque technique présentée, le nom de l'appellation culinaire correspondante.

Technique		Spécialité
Pomme de terre taillée en bâtonnets de 3 à 4 cm de long et d'environ 0,5 cm de côté, blanchie à la friteuse et frites.		<input style="width: 100%; height: 40px;" type="text"/>
Pomme de terre mise en purée liée aux jaunes d'œuf et facultativement à la crème. Se dresse à la poche.		<input style="width: 100%; height: 40px;" type="text"/>
Pomme de terre émincée cuite au four avec oignons émincés, mouillée légèrement au consommé.		<input style="width: 100%; height: 40px;" type="text"/>
Pomme de terre tournée comme pomme château, en forme de « savonnette », mouillée légèrement de fond blanc et cuite à couvert.		<input style="width: 100%; height: 40px;" type="text"/>
Pulpe de pommes de terre additionnée de pâte à choux et frite.		<input style="width: 100%; height: 40px;" type="text"/>

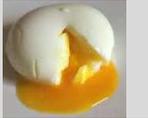
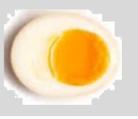
Pommes fondantes / Pommes duchesses / Pommes dauphines / Pommes allumettes / Pommes boulangères

CAP Cuisine	Session 2015	SUJET
ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h30	Page 12 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sur la nouvelle carte, une entrée chaude à base d'œuf est proposée. Vous sensibilisez Émilie à la cuisson des œufs.

2.4.4 Rappeler les temps de cuisson (en minutes) correspondant à la cuisson des œufs.

	Œufs à la coque 	Temps cuisson <input style="width: 60px; height: 40px;" type="text"/>	Œufs mollets 	Temps cuisson <input style="width: 60px; height: 40px;" type="text"/>
	Œufs durs 	Temps cuisson <input style="width: 60px; height: 40px;" type="text"/>	Œufs frits 	Temps cuisson <input style="width: 60px; height: 40px;" type="text"/>

Vous testez Émilie sur ses connaissances de l'utilisation des œufs en cuisine sous forme d'un jeu « Vrai-faux ».

2.4.5 Vérifiez les affirmations ci-dessous.

	Un œuf extra frais est un œuf de moins de 7 jours.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
	Un œuf poché est cuit en coquille pendant 3 minutes.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
	Des œufs cuits doucement hors coquille mélangés dans une sauteuse beurrée sont des œufs brouillés.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
	Des œufs cuits hors coquille dans de l'huile très chaude sont des œufs pochés.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
	On compte toujours deux œufs par personne pour une omelette.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
	Il faut compter environ 22 œufs en moyenne pour obtenir 1 litre d'œuf.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux

Le chef de cuisine souhaite offrir à ses clients une cuisine traditionnelle et limite le recours aux PAI. Plusieurs sauces proposées sont réalisées à base d'un fonds brun qui doit donc être fait maison.

2.4.6 Indiquer les trois sauces réalisées à base d'un fond brun de veau.

	<input type="checkbox"/> sauce espagnole	<input type="checkbox"/> sauce béchamel
	<input type="checkbox"/> velouté de veau	<input type="checkbox"/> sauce charcutière
	<input type="checkbox"/> sauce demi-glace	<input type="checkbox"/> sauce béarnaise
	<input type="checkbox"/> velouté de volaille	<input type="checkbox"/> sauce Mornay

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5 – Respect de l'hygiène

Le chef de cuisine insiste sur les règles d'hygiène à respecter suite à la visite de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations.

La méthode des « cinq M » est préconisée par la DDCSPP : « **Méthode, Matières premières, Milieu, Matériel et Main d'œuvre.** »

Un tableau présentant des situations courantes et les mesures correctrices adaptées est élaboré afin de sensibiliser l'ensemble du personnel à ces règles d'hygiène. Vous êtes chargé(e) de le finaliser.

2.5.1 Faire correspondre à chaque origine « M » une situation contaminante ainsi qu'une mesure protectrice ou préventive.

Situation contaminante	Origine « M »	Mesure protectrice ou préventive
Le cuisinier est enrhumé et éternue sur le plat qu'il est en train de dresser.	M	▶
Utiliser des torchons très sales.	M	▶
Présence d'insectes et de rongeurs.	M	▶ Établir et faire appliquer un plan de lutte contre les insectes et les rongeurs.
Plat chaud en attente à température ambiante.	M	▶
Sauce goûtée avec le doigt.	M éthode	▶
Viande sans estampille sanitaire.	M	▶ N'utiliser que des viandes estampillées.
Légumes terreux.	M atière première	▶
Cuisinier présentant une blessure au pouce.	M	▶

À la fin du service du soir, vous êtes chargé(e) de nettoyer le sol de la cuisine. Sur le bidon du produit vous apercevez le pictogramme ci-dessous.



2.5.2. Expliquer ce que signifie ce pictogramme.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5.3 Citer une précaution d'emploi liée à l'utilisation de ce produit.



Un collègue vient de glisser sur le sol mouillé de la cuisine. Il s'est blessé à la cheville et vous lui portez secours.

2.5.4 Indiquer, par ordre chronologique, les différentes actions que vous devez mener lors de cette situation.



Étape 1

Étape 2

Étape 3

Étape 4

Alerter

2.6 – Embauche d'un salarié

Avec l'arrivée de la saison estivale, Monsieur Gouriou fait appel à un nouveau salarié pour renforcer sa brigade.

Il entreprend les démarches obligatoires auprès des organismes sociaux et établit le contrat de travail (document 3).

document 3

Contrat de travail à durée déterminée

Entre les soussignés,

Monsieur Gérard Gouriou, Gérant du restaurant « Le Gourmet Gourmand », 2 place du marché, 67 000 Strasbourg,
ci-après désigné l'employeur,

Et

Monsieur Albert Heinrich, 3 rue des Lilas, 67 200 Strasbourg,
ci-après désigné le salarié,

La Société « Le Gourmet Gourmand » engage Monsieur Heinrich sous contrat saisonnier. Le présent contrat prend effet le 1^{er} juin 2015. Il prendra fin en principe le 31 août 2015.

(...)

2.6.1 Préciser les noms de l'employeur et du salarié.



Employeur

Salarié

CAP Cuisine		Session 2015	SUJET
ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h30	Coefficient : 4	Page 15 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.6.2 Indiquer le type de contrat de travail signé par Monsieur Heinrich ainsi que sa durée.

 Type de contrat →

Durée du contrat →

Monsieur Gouriou souhaiterait également embaucher du personnel pour quelques heures, voire quelques jours, pour faire face à l'organisation de réceptions exceptionnelles. Il souhaite signer, dans ce cas, un contrat de travail spécifique.

2.6.3 Citer le type de contrat auquel il fait référence.



En consultant le journal de « L'Hôtellerie-Restoration » (document 4). Monsieur Gouriou a repéré un article relatif à l'embauche des CDD. Il vous le remet pour l'étudier.

document 4

L'usage du CDD

Un contrat de travail à durée déterminée ne peut être conclu que pour l'exécution d'une tâche précise et temporaire, et seulement dans les cas suivants :

- Cas 1. Remplacement d'un salarié absent...
- Cas 2. Accroissement temporaire de l'activité de l'entreprise.
- Cas 3. Emplois à caractère saisonnier.

Cas d'interdiction du CDD

Il est interdit de conclure un CDD dans les cas suivants :

- Cas 4. Pour pourvoir un poste lié à l'activité normale et permanente de l'entreprise.
- Cas 5. Pour remplacer un ou plusieurs salariés en grève.
- Cas 6. Pour effectuer des travaux particulièrement dangereux.

Source : Hôtellerie-restauration.fr

2.6.4 Indiquer si le recours au CDD est possible dans les situations suivantes ; justifier la réponse en précisant la référence du cas indiqué dans l'extrait de journal (document 4).

<i>Situations</i>		<i>Numéro du cas correspondant</i>
Remplacement d'un congé de maternité	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<input type="text"/>
Remplacement d'un salarié gréviste	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<input type="text"/>
Travail saisonnier	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<input type="text"/>
Remplacement d'un emploi permanent	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<input type="text"/>