

1.1 3 points

Document n° 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
Feuilleté de Fruits de Mer au Coulis de Mâche			ENTREMETIER POISSONNIER	0,50 8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
PÂTE FEUILLETÉE Farine 0,25 kg 0,400 Margarine feuilletage kg 0,300 Sel fin kg PM Jaunes d'œuf (dorure) pièce 1 COULIS DE MÂCHE Échalotes kg 0,040 Mâche 0,25 kg 0,300 Beurre kg 0,050 Noilly l 0,100 Crème fleurette l 0,200 Beurre (finition) kg 0,050 GARNITURE Moules décortiquées 0,25 kg 0,200 Coques décortiquées kg 0,200 Crevettes décortiquées kg 0,200 Julienne de légumes surgelée kg 0,400 Beurre kg 0,050 FINITION Ciboulette botte ¼ ASSAISONNEMENT Poivre du moulin kg PM Sel fin kg PM			Base des feuilletés : <ul style="list-style-type: none"> Réaliser la <u>détrempe</u> 0,25 Assouplir la matière grasse. Réaliser les 1^{er} et 2^{ème} tours. Laisser reposer 10 minutes entre les 2 tours. Donner les 3 tours suivants et abaisser pour confectionner les feuilletés au dernier tour. Abaisser chaque pâton en un rectangle de 60 cm x 15 cm et d'une épaisseur de 3 mm environ. Réaliser dans chaque abaisse 8 carrés réguliers. Cuire les feuilletés au four à 220°C pendant <u>20 minutes</u> 0,25 Coulis de mâche : <ul style="list-style-type: none"> Suer les échalotes ciselées, ajouter la mâche lavée, suer quelques minutes, déglacer au Noilly, réduire, ajouter la crème et laisser cuire à feu doux pendant 10 mn. Au terme de la cuisson : mixer, passer au chinois et monter au beurre, réserver au bain-marie. Garniture : 0,25 <ul style="list-style-type: none"> Étuver la <u>julienne de légumes</u> au beurre et réchauffer les fruits de mer. Dressage : <ul style="list-style-type: none"> Ouvrir les feuilletés, garnir de julienne de légumes, répartir les fruits de mer et les napper de coulis de mâche, parsemer de ciboulette ciselée. 	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
0,25 Sautreuse SAUTOIR RUSSE 0,25 Mixer. COUTEAUX Fouet, bain-marie à sauce, russe. Rouleau à pâtisserie, chinois étamine. - Plaque à pâtisserie			Assiettes.	

SUJET NATIONAL

Session 2009

CORRIGÉ

CAP CUISINE

Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H00

Coef : 4

page 1/10

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de couverts
Dos de Sandre Rôti – Beurre Blanc Bonnotes de Noirmoutier et Julienne de Choux Verts à la Vapeur – Carottes Glacées			Poissonnier	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
BASE Filets de Sandre	kg	1,200 ^{0,25}	Base : <ul style="list-style-type: none"> Parer, désarêter et détailler les filets de sandre. Les réserver au frais. 	
BEURRE BLANC Beurre	kg	0,250	Beurre Blanc : <ul style="list-style-type: none"> Éplucher les échalotes et les ciseler. Ramollir le beurre et le couper en parcelles. 	
Crème ^{0,25}	l	0,050	<ul style="list-style-type: none"> Ecraser la mignonnette 	
Échalotes	kg	0,100 ^{0,25}	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser la réduction d'échalotes à sec avec le vin blanc, le vinaigre et la mignonnette écrasée. 	
Vinaigre d'alcool	l	0,100		
Vin Blanc	l	0,100		
Poivre mignonnette	kg	0,005	<ul style="list-style-type: none"> Crémer et porter à ébullition. Incorporer progressivement le beurre au fouet. Passer au chinois et réserver au chaud au bain-marie ^{0,25} 	
GARNITURE Carottes	kg	0,450	Garniture : <ul style="list-style-type: none"> Laver les Bonnotes au gros sel de Guérande. Laver les choux verts et les tailler en julienne. Hacher le persil ^{0,25} Les sauter au beurre et les recouvrir (finir au four si nécessaire). Cuire la julienne de choux verts à la vapeur. Éplucher et laver les carottes. Les tourner et les glacer. 	
Persil	botte	½		
Bonnotes de Noirmoutier	kg	0,800		
Choux verts	kg	0,600		
Beurre	kg	0,100		
DÉCOR - FINITION Cerfeuil	botte	¼	Finition : <ul style="list-style-type: none"> Rôtir les dos de sandre au four. ^{0,25} 	
ASSAISONNEMENT Gros sel de Guérande	kg	PM	Dressage : <ul style="list-style-type: none"> Déposer les dos de sandre sur un lit de choux verts et le beurre blanc autour. Disposer les carottes tournées et glacées autour avec les bonnotes. Décorer de pluches de cerfeuil. 	
Sel fin	kg	PM		
Poivre mignonnette	kg	PM		
Sucre semoule	kg	PM		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
<ul style="list-style-type: none"> Petit fouet. Couteaux Chinois étamine, plaques à débarrasser, russes. ^{Santon} Sauteuses, plaque à pâtisserie, couvercle. Bain-marie à sauce, pochon, calottes, écumoire. 			<ul style="list-style-type: none"> Grandes assiettes. 	

- 0,50
- planche à découper
 - plaque à rôtir - Bac Gastro

SUJET NATIONAL	Session 2009	CORRIGÉ	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 2/10

4 points

A l'appréciation des correcteurs
si l'ensemble est cohérent

Document n° 3

FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

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

INTITULE DES PRÉPARATIONS

- 1 – Feuilleté de Fruits de Mer.
- 2 – Dos de Sandre Rôti – Beurre Blanc.

PROGRESSION

8h / 14h	Mettre en place le poste de travail et ranger les denrées.
	15 Peser les ingrédients et réaliser la détrempe.
	30 Réaliser les 1 ^{er} et 2 ^{ème} tour du feuilletage.
	45 Parer les filets de sandre et les réserver au frais.
9h / 15h	Éplucher et laver les légumes.
	15 Réaliser les 3 ^{ème} et 4 ^{ème} tour du feuilletage. Tailler les légumes (échalotes, choux verts).
	30 Tourner les carottes.
	45 Réaliser le 5 ^{ème} et dernier tour du feuilletage.
10h / 16h	Confectionner les feuilletés.
	15 Réaliser la réduction d'échalotes du beurre blanc.
	30 Cuire les choux verts à la vapeur – Glacer les carottes tournées.
	45 Étuver la julienne de légumes et rissoler les bonnotes.
11h / 17h	Cuire les feuilletés.
	15 Réaliser le coulis de mâche.
	30 Rôtir les dos de sandre et monter le beurre blanc.
	45 Réchauffer les garnitures d'accompagnement et les feuilletés.
12h / 18h	Dresser et envoyer les feuilletés de fruits de mer.
	15 Dresser et envoyer le dos de sandre rôti avec sa garniture.
	30 Nettoyer et ranger le matériel – Remettre en état les locaux.

Service : Prévoir de mettre les assiettes au chaud avant le service.

Observations : La plonge sera faite au fur et à mesure de la production.

SUJET NATIONAL	Session 2009	CORRIGÉ	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 3/10

Réception et contrôle des marchandises.

2.1. Vous venez de recevoir les marchandises pour réaliser le repas ; le chef vous demande de ranger les produits suivants. 1 point

☑ Indiquer les températures de stockage de chacun.

Produits	Température de stockage
• Sandre 0,25	sous glace / Entre 0 et +2° C / -18° C
• Bonnotes de Noirmoutier 0,25	Économique / Température ambiante <i>réserve Tubercules</i>
• Julienne de légumes surgelée 0,25	-18° C
• Glace vanille 0,25	-18° C / -20° C

2.2. Pour être qualifié de frais, un poisson doit répondre à certains critères. 2,5 points

☑ Utiliser certains des mots suivants pour compléter le schéma ci-dessous :
Abdomen, Arêtes, Branchies, Écailles, Nageoires, Œil, Opercules, Queue

SA 2.3. Lors de l'achat des fruits de mer surgelés, le jeune chef de cuisine vérifie la DLUO.

☑ Donner la signification de ce sigle. 1 point
Date Limite d'Utilisation Optimale *4 x 0,25*

SUJET NATIONAL	Session 2009	CORRIGÉ	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 4/10

SA 2.4. La surgélation est l'un des trois modes de conservation par le froid.

☞ Compléter le tableau suivant : 2 points

Mode de conservation	Température de conservation	Action sur les micro-organismes
Réfrigération	0°C à +8°C	Développement ralenti
Congélation	-18°C	Développement stoppé

0,5 x 4

Mise en place du poste de travail.

Avant de réaliser le menu, le chef de cuisine vous invite à vous laver les mains puis à vérifier votre matériel.

SA 2.5. Le lavage des mains.

☞ Citer trois autres situations de travail qui exigent un lavage des mains. 1,5 point

- Après s'être mouché
- Après le passage aux toilettes
- Après avoir manipulé des aliments souillés (œufs, viscères..)

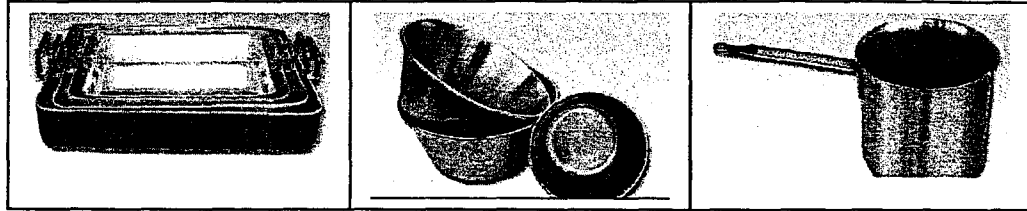
0,5 x 3

2.6. Le chef vous demande d'identifier le matériel qui sera utilisé.

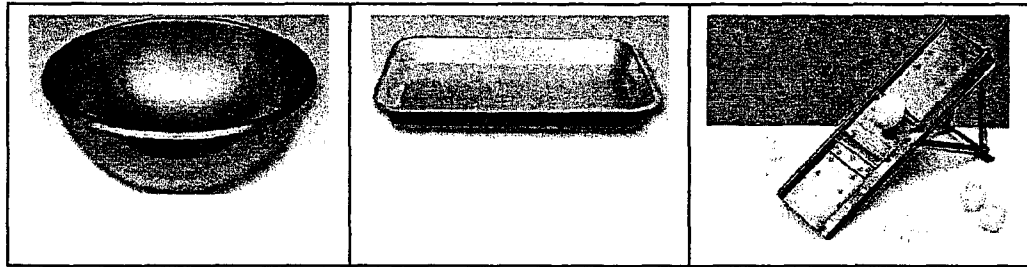
☞ a) Indiquer le nom des différents couteaux présentés ci-dessous. 2 points

SUJET NATIONAL	Session 2009	CORRIGÉ	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 5/10

✍ b) Préciser nom des différents matériels de préparation et de cuisson présentés ci-dessous. 3 points



Plaques à rôtir 0,5 Calottes 0,5 Bain-marie à sauce 0,5



Cul de poule 0,5 Plaque à débarrasser 0,5 Mandoline 0,5

Préparation des Feuilletés de Fruits de Mer.

Si le jeune cuisinier ne respecte pas les consignes d'hygiène, il peut contaminer les aliments avec des bactéries pathogènes et provoquer des TIAC chez les clients.

8A

2.7. Les TIAC.

✍ Définir les termes ou sigles suivants. 1 point

- Pathogène : **qui provoque des maladies.** 0,5
- TIAC : **Toxi-Infection Alimentaire Collective** 0,5

288 si l'erreur

8A

2.8. Les symptômes d'une TIAC.

✍ Citer deux symptômes d'une TIAC. 1 point

- **Douleurs abdominales, fièvre**
- **Diarrhées, vomissements**

0,5 x 2

SUJET NATIONAL	Session 2009	CORRIGÉ	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 6/10

2.9 Avant de vous confier la préparation de la pâte feuilletée, le chef vous interroge sur les différentes pâtes de base et leurs utilisations.

☞ Compléter le tableau suivant : 2 points

Familles	Pâtes de base	Applications culinaires
<i>Exemple : Pâte sèche</i>	<i>Exemple : Pâte feuilletée</i>	<i>Exemple : Feuilleté de fruits de mer</i>
Pâte sèche	0,5 Pâte brisée pâte SABlée	Tartes aux pommes. Tartes aux fruits. Quiches lorraines. Quiches au saumon. Flamiches picardes...
Pâte molle 0,5	Pâte à choux	Choux Chantilly. Choux à la crème. Religieuses. Pièces montées. St-Honoré. Gougères. Chouquettes. Gnocchis à la parisienne...
Pâte levée	Pâte à brioche, à savarin, à pain	Pizzas. Brioches vendéennes. Savarin aux fruits. Babas au rhum.... 0,5
Pâte montée 0,5	Pâte à génoise	Fraisiers. Forêts Noires. Entremets aux poires.

Préparation des Dos de Sandre Rôtis aux Choux verts.

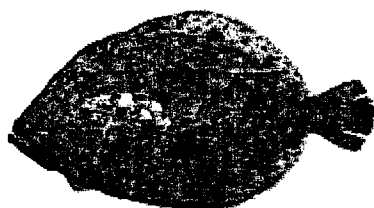
2.10 Le chef vous demande de préparer les sandres. Il vérifie au préalable vos connaissances sur les poissons.

☞ a) Le sandre est un poisson d'eau douce, citer 2 autres poissons d'eau douce.
2 points

1 > Truites

1 > Perches... OK pour ANGUILE - SAUMON

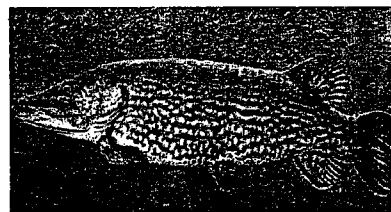
☞ b) Identifier les poissons photographiés ci-dessous. 2.5 points
Brochet, Merlans, Sandre, Truites, Turbot.



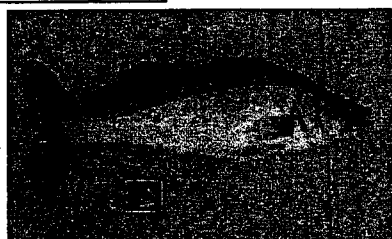
Turbot 0,5



Merlans 0,5



Brochet 0,5



Sandre 0,5



Truites 0,5

SUJET NATIONAL

Session 2009

CORRIGÉ

CAP CUISINE

Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H00

Coef : 4

page 7/10

Préparation des pommes de terre.

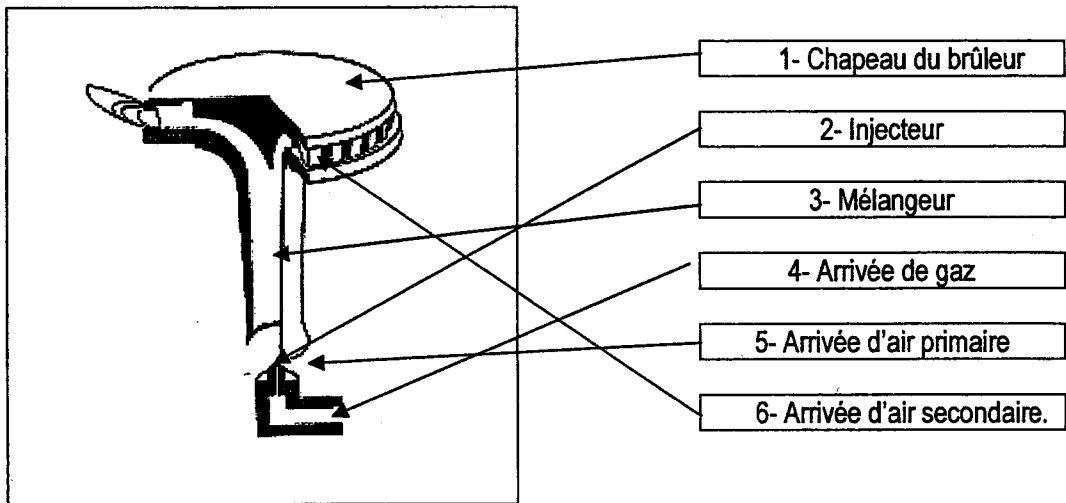
2.11. Le chef de cuisine privilégie l'utilisation de produits locaux pour ce menu avec les Bonnotes de Noirmoutier.

☒ Indiquer deux autres variétés de pommes de terre. **1 point**

2x0,5 > **Bintje, Monalisa, Ostara, Francine, Roseval, Nicolas, Charlotte, BF 15, Ratte...**

SA 2.12. Vous cuisez les Bonnotes de Noirmoutier sur un brûleur à gaz.

☒ a) Relier par des flèches les mots suivants au schéma du brûleur. **3 points**



☒ b) Dans le tableau ci dessous, cocher les bonnes réponses. **1,5 point**

0,3

Affirmations	VRAI	FAUX
La combustion du gaz consomme de l'oxygène.	X	
Une flamme bien réglée est bleue avec des pointes orange.		X
Une ventilation est obligatoire quand des brûleurs à gaz fonctionnent.	X	

2.13. Le chef vous interroge sur les modes de cuisson les plus adaptés pour certains légumes.

☒ Compléter le tableau ci-dessous. **2 points**

1

1

Modes de cuisson	Légumes	Indices
Vapeur Pocher à chaud (à l'anglaise) Eau bouillante	Légumes verts.	Conserver la couleur naturelle.
Glacer	Petits oignons, navets, carottes.	Obtenir un aspect brillant et une saveur sucrée.

SUJET NATIONAL

Session 2009

CORRIGÉ

CAP CUISINE

Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H00

Coef : 4

page 8/10

Analyse du menu et du travail effectué.

SA

2.14. Le chef souhaite répondre aux attentes de la clientèle du restaurant « La Libellule » quant à la proposition de menus équilibrés. Il vous pose quelques questions sur ce thème.

a) Citer le nom du groupe auquel appartiennent les aliments du menu proposé au restaurant « La Libellule ». **2,5 points**

0,5 x 5

Aliments	Groupes d'aliments
Bonnotes	Aliments glucidiques ou féculents
Sandre	Aliment protidique ou VPO
Beurre	Matières grasses
Choux verts	Légumes et fruits cuits
Fraises	Légumes et fruits crus

SA

b) Cocher le composant principal de chaque aliment cité. **2 points**

1 croix par ligne

0,5 x 4

Aliments	Protides	Glucides	Lipides
Sandre	X		
Beurre			X
Pommes de terre		X	
Fruits de mer	X		

c) Citer deux conséquences sur la santé d'une alimentation trop riche en glucides et lipides. **1 point**

0,5

- > Risque de surpoids, obésité, *corne*
- > Risque de maladie cardio-vasculaires diabète...

2.15

Le chef est très soucieux d'utiliser le vocabulaire adapté. Il teste vos connaissances.

Nommer les termes correspondant à chaque définition. **2 points**

0,5

Abaïsser ← Étaler une pâte afin de la rendre plus fine.

0,5

Détrempe ← Mélange de farine, d'eau et de sel constituant le point de départ de la confection de certaines pâtes (pâte feuilletée).

0,5




















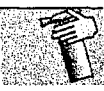




Fraiser ← Rendre une pâte plus homogène en l'écrasant et la poussant devant soi avec la paume de la main.

0,5

Dorer ← Étendre de la dorure sur des pâtes diverses à l'aide d'un pinceau.

SUJET NATIONAL	Session 2009	CORRIGÉ	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H00	Coef : 4	page 9/10

2.16. Après le service, vous devez ranger et nettoyer la cuisine. Le chef vous remet le plan de nettoyage et de désinfection.

OÙ ?	QUOI ?	QUAND ?	AVEC ?	COMMENT ?						QUI ?	
C U I S I N E	Sols	Après chaque service	Détergent désinfectant	 Éliminer les déchets	 Appliquer la solution	 Brosser	 Laisser agir	 Rincer	 Racler		Cuisinier A
	Piano	Après chaque service	Détergent désinfectant	 Éliminer les déchets	 Appliquer la solution	 Frotter	 Laisser agir	 Rincer			Cuisinier B
	Plan de travail	Après chaque service	Détergent désinfectant alimentaire	 Éliminer les déchets	 Appliquer la solution	 Frotter	 Laisser agir	 Rincer			Cuisinier C
	Hachoir	Après chaque utilisation	Détergent désinfectant alimentaire	 Démonter les pièces amovibles	 Éliminer les déchets	 Appliquer la solution	 Frotter et brosser	 Laisser agir	 Rincer	 Stocker dans un endroit propre et sec	

SA

a) Relever le travail du cuisinier C.
Nettoyer et désinfecter le plan de travail. 1 point
0,5 0,5 Hachoir 8 x 0,5

SA

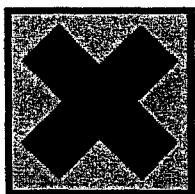
b) Citer le produit qu'il utilisera. 0,5 point
Un détergent-désinfectant alimentaire. 0,5

SA

c) Justifier l'utilité du rinçage. 1 point
Pour éliminer le produit et les résidus alimentaires.
0,5 0,5 ~

2.17. Vous observez l'étiquette figurant sur le produit utilisé.

SA



XI

Le pictogramme ci-contre est présent sur l'étiquette.

Donner sa signification. 1 point
Irritant = ça pique. 1 pt

SUJET NATIONAL		Session 2009		CORRIGÉ	
CAP CUISINE					
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire			Durée : 2H00	Coef : 4	page 10/10