

Compléter
les parties
grisées

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

| INTITULÉ | | Responsable | Nombre de couverts |
|---|---|---|--|
| Médailon de veau "Duroc" | | Saucier | 8 |
| MATIÈRES PREMIÈRES | UNITÉ | QUANTITÉ | TECHNIQUES DE RÉALISATION |
| <p>Éléments de base</p> <ul style="list-style-type: none"> - Médallions de veau (16 x 0,075 kg) - Farine - Beurre <p>Sauce</p> <ul style="list-style-type: none"> - Échalotes - Champignons de paris - Cognac - Vin blanc - Fond brun de veau lié - Beurre - Cerfeuil <p>Fondue de tomates</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beurre - Échalotes - Tomates (grosses) - Bouquet garni <p>Assaisonnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sel fin - Poivre du moulin - Sucre semoule | <ul style="list-style-type: none"> kg kg kg kg kg l l kg kg botte botte kg kg kg pièce gousse pm pm pm | <ul style="list-style-type: none"> 1,200 0,080 0,080 0,040 0,250 0,10 0,400 0,020 1/4 1/4 0,040 0,040 1 2 pm pm pm | <ol style="list-style-type: none"> 1 - Ficeler les médaillons. 2 - Préparer tous les légumes. 3 - Marquer la fondue de tomates en cuisson : 4 - Marquer les médaillons en cuisson. 5 - Confectionner la sauce. 6 - Hacher le cerfeuil et l'estragon. 7 - Dresser les médaillons de veau. <p><i>Suer échalotes émincées et adjoindre la tomate concassée.</i></p> <p><i>Ajouter le bouquet garni et l'ail émincé.</i></p> <p><i>Assaisonner : sel, poivre, sucre.</i></p> <p><i>Cuire avec papier sulfurisé.</i></p> |
| MATÉRIEL DE PRÉPARATION | | | MATÉRIEL DE DRESSAGE |
| Sautoir, sauteuse, plaques à débarrasser, ... | | | Plats ovales |

CORRIGÉ NATIONAL

Session 2011

CORRIGÉ

CAP CUISINE

Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H30

Coef : 4

page 1/8

Compléter
les parties
grisées

Annexe N°2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

| INTITULÉ | | Responsable | Nombre de couverts | |
|---|--|--|--|--|
| Riz à l'impératrice | | Pâtissier | 8 | |
| MATIÈRES PREMIÈRES | UNITÉ | QUANTITÉ | TECHNIQUES DE RÉALISATION | |
| Riz au lait - Riz long - Sel fin - Lait - Vanille | kg kg l gousse | 0,150 PM 1/2 | 1- Blanchir le riz. 2- Marquer le riz en cuisson. 3- Faire macérer les fruits confits dans le kirsch. 4- Confectionner la crème anglaise : Mettre le lait à bouillir avec une demi gousse de vanille. Blanchir deux jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Verser progressivement une partie du lait sur les jaunes blanchis et mélanger. Verser l'appareil dans le russe et cuire doucement la crème anglaise jusqu'à la nappe. - Incorporer la gélatine égouttée, - Passer la crème anglaise collée au chinois étamine et vanner durant le refroidissement. | |
| Appareil à bavarois - Lait - Sucre semoule - Vanille - Gélatine (6 à 7 feuilles) - Crème fleurette - Fruits confits ou cubes - Kirsch | l pièce kg gousse kg l kg l | 1/2 4 0,150 1/2 0,012 0,30 0,100 0,04 | | |
| Chemisage - Gelée de groseilles - Gélatine (1 feuille) | kg kg | 0,040 0,002 | | |
| Coulis de fruits rouges - Fraises - Framboises - Citron (1/2 pièce) | kg kg kg kg | 0,100 0,100 0,080 0,050 | | |
| MATÉRIEL DE PRÉPARATION | | MATÉRIEL DE DRESSAGE | | |
| Russe, cul de poule, calotte, fouet... | | Plat rond | | |

CORRIGÉ NATIONAL

Session 2011

CORRIGÉ

CAP CUISINE

Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Durée : 2H30

Coef : 4

page 2/8

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

Annexe N°3

| INTITULE DES PREPARATIONS |
|--|
| 1 – Médaillon de veau Duroc 2 – Riz à l'impératrice |

PROGRESSION

/ 16

| | |
|-----------|--|
| 8h / 14h | Mise en place. |
| | 15 Blanchir et marquer le riz en cuisson. |
| | 30 Marquer la fondue de tomates en cuisson. |
| | 45 |
| 9h / 15h | Confectionner la crème anglaise. |
| | 15 |
| | 30 Coller la crème anglaise. |
| | 45 Chemiser le moule. |
| 10h / 16h | Terminer l'appareil à bavarois. |
| | 15 Mouler le riz. |
| | 30 Confectionner le coulis de fruits rouges. |
| | 45 Ficeler les médaillons. |
| 11h / 17h | Rectifier la fondue de tomates. |
| | 15 Hacher le cerfeuil et l'estragon. |
| | 30 Marquer les médaillons en cuisson. |
| | 45 Confectionner la sauce et dresser. |
| 12h / 18h | |
| | 15 |
| | 30 |

Service :

Observations :

| | | |
|--|--------------|-------------------|
| CORRIGÉ NATIONAL | Session 2011 | CORRIGÉ |
| CAP CUISINE | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 page 3/8 |

1. Découverte de l'entreprise

1.1 - Indiquer dans quel cas la constitution d'une société devient indispensable / 0.5

Lorsque le chiffre d'affaire devient important et que l'extension du commerce nécessite la recherche de capitaux extérieurs.

1.2 - Préciser le sens de la lettre A du numéro de RCS dans la carte d'identité de l'entreprise / 0.25

A → il s'agit d'une entreprise individuelle.

1.3 - Indiquer le code NAF et préciser sur quel critère celui-ci est attribué à une entreprise / 0.25

Le code est 56.10A. Ce code est attribué en fonction de l'activité principale de l'entreprise.

1.4 - Indiquer trois types de société pour laquelle il peut opter / 1.5

➤ **SARL : Société à Responsabilité Limitée.**

➤ **EURL : Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée.**

➤ **SA : Société Anonyme.**

2. Hygiène et sécurité au sein de l'entreprise

Avant de prendre son poste, Monsieur Duranton rappelle quelques règles essentielles d'hygiène à respecter.

2.1 - Citer trois règles indispensables / 1.5

➤ **Lavage des mains.**

➤ **Port de la tenue professionnelle.**

➤ **Nettoyage et désinfection du plan de travail et du matériel.**

2.2 - Donner la signification du sigle TIAC / 1

Toxi Infection Alimentaire Collective

2.3 - Citer 4 facteurs pouvant contribuer à la survenue d'une TIAC / 2

➤ **Matières premières contaminées.**

➤ **Contamination par le personnel.**

➤ **Contamination par l'équipement.**

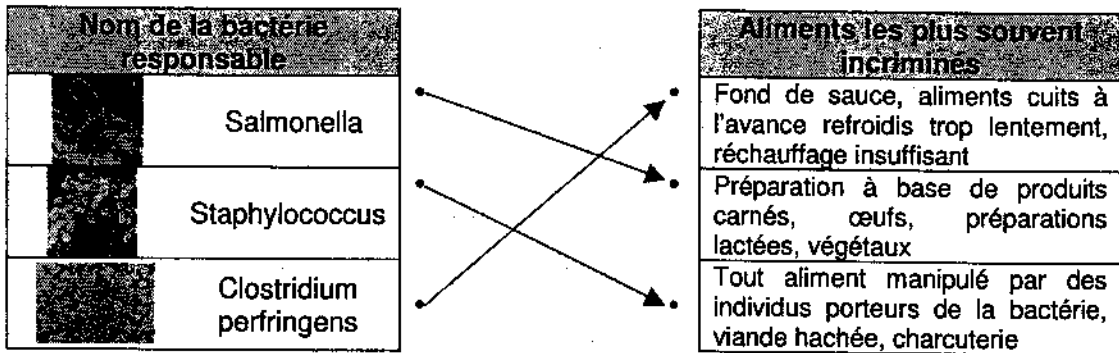
➤ **Erreur dans le processus de préparation.**

➤ **Délai important entre préparation et consommation.**

➤ **Rupture de la chaîne du froid.**

| | | | |
|--|---------------------|----------------|----------|
| CORRIGÉ NATIONAL | Session 2011 | CORRIGÉ | |
| CAP CUISINE | | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 | page 4/8 |

2.4 - Relier par des flèches les bactéries responsables de TIAC selon la nature des aliments / 1.5



3. Préparation des œufs Chimay

3.1 - Indiquer la cuisson pour les œufs farcis Chimay / 0.5

➤ **Œuf dur**

3.2 - Citer six autres cuissons applicables aux œufs / 3

| | |
|----------------------|---------------------------|
| ➤ Œuf cocotte | ➤ Œuf frit |
| ➤ Œuf mollet | ➤ Omelette |
| ➤ Œuf coque | ➤ Œuf brouillé ... |

À l'appréciation du correcteur

4. Préparation des médaillons de veau Duroc

4.1 - Rappeler la définition d'un fond / 1

➤ **Les fonds sont des préparations culinaires de base, liquides, plus ou moins concentrées et légèrement parfumées. Ils permettent la réalisation de la plupart des sauces et cuissons.**

4.2 - Indiquer la différence entre un fond clair et un fond lié / 1

➤ **On ajoute une liaison au fond clair pour qu'il devienne un fond lié.**

4.3 - Citer deux sauces dérivées d'un fond brun / 1

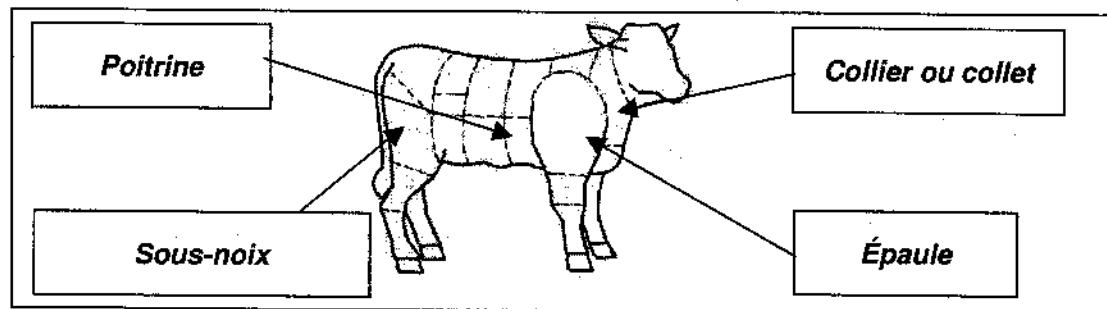
➤ **Sauce Madère** ➤ **Sauce chasseur**

À l'appréciation du correcteur

4.4 - Indiquer un morceau du veau qui peut être utilisé pour la préparation des médaillons

➤ **Filet mignon ou la sous-noix**

4.5 - Compléter le schéma du veau ci-dessous / 2

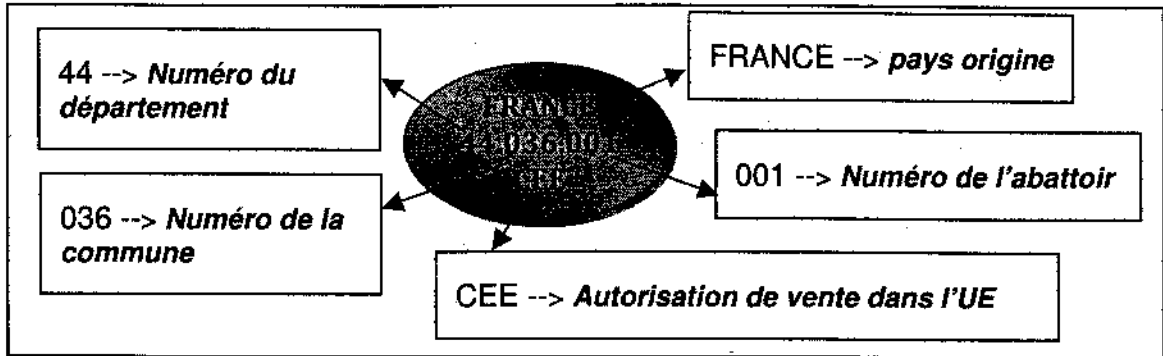


| | | |
|--|---------------------|-------------------|
| CORRIGÉ NATIONAL | Session 2011 | CORRIGÉ |
| CAP CUISINE | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 page 5/8 |

4.6 - Expliquer le mot traçabilité / 1

➤ *C'est la procédure qui permet de retrouver l'origine du produit, de la production jusqu'à la consommation.*

4.7 - Indiquer les informations données par l'estampille ci-dessous / 2.5



5. Le menu à 24 €

5.1 - Rappeler la définition de l'émulsion / 1

➤ *Un mélange entre deux éléments à priori non miscibles.*

5.2 - Indiquer pourquoi la mayonnaise est qualifiée de « stable » / 1

➤ *Le mélange ne se décompose pas car il y a un agent émulsifiant.*

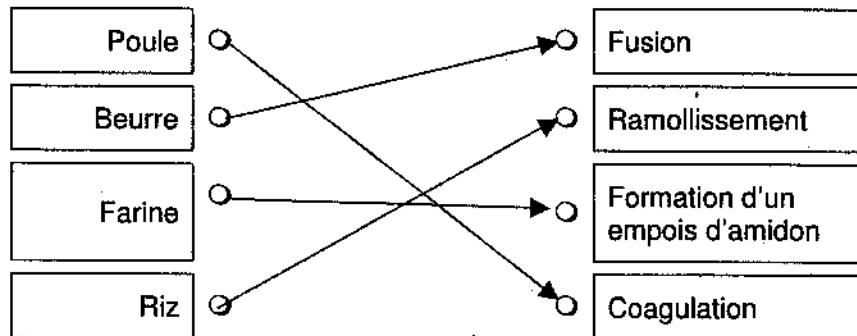
5.3 - Préciser l'ingrédient de la mayonnaise dont provient l'émulsifiant / 0.5

➤ *Jaune d'œuf.*

5.4 - Cocher la nature de cet émulsifiant parmi les propositions suivantes / 0.5

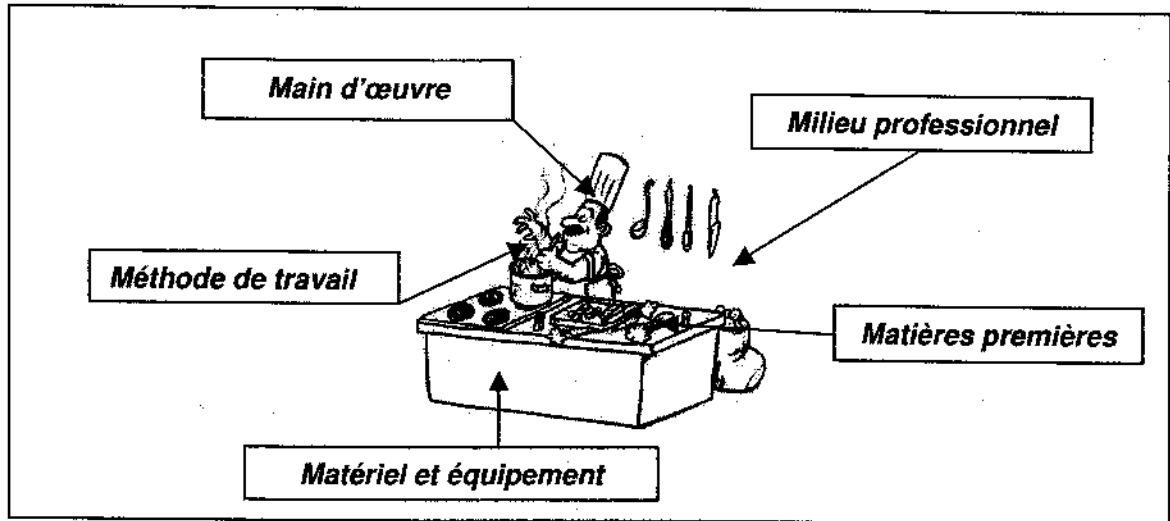
Oligoélément **Lipide** Protide Fibre Glucide

5.5 - Dans cette préparation, relier l'ingrédient à l'origine de la réaction chimique observée puis au constituant principal mis en jeu dans cette réaction / 1



| | | |
|--|---------------------|----------------------|
| CORRIGÉ NATIONAL | Session 2011 | CORRIGÉ |
| CAP CUISINE | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 page 6/8 |

5.6 - Compléter le schéma en citant les « 5 M » / 2.5



5.7 - Préciser deux mesures de prévention des risques professionnels pour deux « M » de votre choix / 2

| | | |
|-------------------------------|--|---|
| Matériel et équipement | Mesure de prévention 1 : Matériel en bon état de fonctionnement. | Mesure de prévention 2 : Matériel rangé, arrêt coup de poing... |
| Milieu professionnel | Mesure de prévention 1 : Bon niveau d'éclairage. | Mesure de prévention 2 : Sol antidérapant. |

Accepter toutes réponses logiques.

5.8 - Définir le terme « ovo produit » / 0.5

➤ **Produit à base d'œufs débarrassés de leur coquille.**

5.9 - Indiquer deux raisons pour lesquelles, l'usage d'ovo produits est préférable / 2

- **La coquille est porteuse de germes tels Salmonella.**
- **Ces produits sont souvent pasteurisés, surgelés, stérilisés...**

5.10 - Préciser le rôle d'un tel échantillon / 1

➤ **En cas d'enquête, cet échantillon pourra être testé pour rechercher d'éventuelles causes d'intoxication.**

5.11 - Indiquer le délai de conservation moyen de ce plat-témoin / 1

➤ **5 jours à une semaine.**

| | | |
|--|---------------------|-------------------|
| CORRIGÉ NATIONAL | Session 2011 | CORRIGÉ |
| CAP CUISINE | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 page 7/8 |

6. La main courante

6.1 - Compléter la main-courante avec les prestations vendues pour la table n°5 / 1.

6.2 - Calculer les sous-totaux et totaux pour la table 5 / 1.

6.3 - Compléter la main courante avec les règlements reçus des clients / 1.

La Belle Idée - Main Courante du 31 mai 2011

| | Table 1 | Table 2 | Table 3 | Table 4 | Table 5 | Total jour |
|----------------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| Menus | | | | | | |
| Menu "Belle idée" | 42.00 | | 21.00 | | 21.00 | 84.00 |
| Menu "Rêve Blanc" | | 24.00 | 24.00 | 48.00 | 24.00 | 120.00 |
| Sous-total menus | 42.00 | 24.00 | 45.00 | 48.00 | 45.00 | 204.00 |
| Carte | | | | | | |
| Entrées | 11.00 | 5.50 | 11.00 | 5.50 | | 33.00 |
| Plats | 15.00 | 14.00 | | 17.00 | 31.00 | 77.00 |
| Desserts | 13.00 | | 13.00 | 6.50 | | 32.50 |
| Sous-total carte | 39.00 | 19.50 | 24.00 | 29.00 | 31.00 | 142.50 |
| Boissons | | | | | | |
| Boissons chaudes | 4.20 | | 4.20 | 2.10 | 5.50 | 16.00 |
| Apéritifs | 6.40 | 6.40 | | | 12.50 | 25.30 |
| Eaux minérales | 2.10 | | 2.10 | 4.20 | 6.30 | 14.70 |
| Vins | 16.00 | | 21.00 | | 13.00 | 50.00 |
| Sous-total Boissons | 28.70 | 6.40 | 27.30 | 6.30 | 37.30 | 106.00 |
| TOTAL | 109.70 | 49.90 | 96.30 | 83.30 | 113.30 | 452.50 |
| Espèces | 109.70 | 13.50 | | | | 123.20 |
| Chèques | | 36.40 | | | 113.30 | 149.70 |
| Cartes bancaires | | | 96.30 | 83.30 | | 179.60 |
| Tickets restaurant | | | | | | 0.00 |

6.4 - Indiquer le chiffre d'affaires pour la journée du 31 mai 2011 pour le restaurant / 0.5

Chiffre d'affaires = 28.70 + 6.40 + 27.30 + 6.30 + 37.30 = 106,00 €.

7. Votre contrat de travail

7.1 - Préciser si le contrat écrit est obligatoire ou non, justifier la réponse / 0.5.

Contrat écrit obligatoire : Oui Non

Justification : **Un écrit est obligatoire pour un CDD.**

7.2 - Le recours au Contrat de travail à Durée Déterminée est possible dans trois cas. Préciser ces situations / 1.5

➤ **Remplacement d'un salarié absent.**

➤ **Surcroit temporaire d'activité.**

➤ **Emploi saisonnier.**

| | | | |
|--|---------------------|----------------|----------|
| CORRIGÉ NATIONAL | Session 2011 | CORRIGÉ | |
| CAP CUISINE | | | |
| Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire | Durée : 2H30 | Coef : 4 | page 8/8 |