

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

Page 2 / 16	Coefficient : 4	Durée : 2h30	culinaire ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production
SUJET	Session 2016	CAP Cuisine	

- 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).

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

« Le Goumet Gourmand »

Menu
Proposé le soir exclusivement


Gougères au Munster

Filet de sandre au Riesling sur lit de choucroute

Faux-filet, sauce au Pinot noir

Haricots verts frais, pommes cocotte

Tarte aux pommes à l'alsacienne



Le chef vous sollicite pour élaborer le menu du soir.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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			
Pâte à choux <ul style="list-style-type: none"> • Eau l 0,25 • kg 0,100 • Farine kg • Sel kg 0,005 • Œufs pièce 4 • Munster kg 0,050 			<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"> - bouillir l'eau avec le beurre - hors du feu incorporer la farine tamisée - sur le feu - ajouter les cubes de Munster - incorporer hors du feu les œufs un par un pour obtenir une masse homogène. 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"> - Réaliser un - Cuire la sauce béchamel - Lier aux jaunes d'œufs et incorporer les cubes de Munster 6. Fourrer les gougères à la Mornay. 7. Dresser les gougères : <ul style="list-style-type: none"> - au beurre - Envoyer chaud sur papier gaufré - Décorer de persil. 			
Sauce béchamel au Munster <ul style="list-style-type: none"> • Beurre kg • kg 0,100 • Lait l 0,80 • Œuf (jaune) pièce 3 • kg 0,080 						
Dorure <ul style="list-style-type: none"> • Œuf pièce 1 						
Finition <ul style="list-style-type: none"> • Beurre kg 0,020 • Persil kg 0,010 						
Assaisonnement <ul style="list-style-type: none"> • Sel kg PM • Poivre kg PM • Muscade kg PM 						
MATÉRIEL DE PRÉPARATION					MATÉRIEL DE DRESSAGE	
.....					Plat rond ou ovale	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Compléter les
parties grises

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

annexe 2

Intitulé

Responsable

Nombre de couverts

Faux-filet sauté, sauce Pinot Noir
Haricots verts frais, pommes cocotte

Saucier

4

TECHNIQUES DE RÉALISATION

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 :

- Réduire 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.

MATIÈRES PREMIÈRES

UNITÉ

QUANTITÉ

Éléments de base

- Faux-filet
- Huile de tournesol
- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

Sauce

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Beurre

- Pommes de terre BF15
- Haricots verts
- Huile de tournesol

Garniture

- Beurre

- Haricots verts
- Huile de tournesol

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

- Beurre

- Pinot Noir
- Fond brun PAI

MATÉRIEL DE PRÉPARATION

Sautoir, marmite, sauteuse, poêle, passoire
écumoire, pochon

MATÉRIEL DE DRESSAGE

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

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

Fiche de renseignements

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

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

2.1.1 - Compléter la fiche de renseignements ci-dessous.

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 20 000 €
RCS : Strasbourg B 591 758 358 – Code NAF / 56.10A

Document 1

Monsieur Gourou 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).

2.1 – Conception d'une nouvelle carte de visite

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE





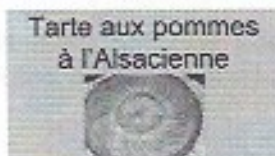
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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
 <p>Gougères au Munster</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Matières grasses ▶ Aliments glucidiques (féculents) ▶ 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ ▶ ▶ Calcium, vitamine D
 <p>Escalope de saumon sur lit de choucroute</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Viandes, poissons, œufs ▶ 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ ▶ Fibres végétales
 <p>Faux filet sauté</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Protéines, fer
 <p>Haricots verts, pommes cocottées</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Légumes cuits ▶ 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ ▶ Amidon
 <p>Tarte aux pommes à l'Alsacienne</p>	<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.

CAP Cuisine	Session 2015	SUJET
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h30	Page 7 / 16

<input type="checkbox"/>	Abaisse	
	Coucher	
	Foncer	

2.2.3 Proposer une définition des termes techniques ci-dessous.
 Vous êtes chargé(e) d'élaborer ces nouveaux desserts : vous êtes aidé(e) d'Emilie, 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.
 Le chef approuve vos suggestions et souhaite leser la production des tartes aux pommes à l'alsacienne, des profiteroles flambées au kirsch et de la forêt noire.

<input type="checkbox"/>	Tarte aux pommes à l'alsacienne		<input type="checkbox"/>	Pâte à gémise	
<input type="checkbox"/>	Forêt noire		<input type="checkbox"/>	Pâte brisée	
<input type="checkbox"/>	Palmiers à la cannelle		<input type="checkbox"/>	Pâte à broche	
<input type="checkbox"/>	Profiteroles flambées au kirsch		<input type="checkbox"/>	Pâte à chou	
<input type="checkbox"/>	Broche alsacienne		<input type="checkbox"/>	Pâte feuilletée	






2.2.2 Associer chaque dessert à la pâte de base utilisée.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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.

	Température		Effet sur les micro-organismes
<input type="checkbox"/>	 +120°C	→	
		→	Destruction partielle (formes ordinaires et pathogènes)
	 +10°C	→	
	 +3°C	→	Arrêt de la fabrication de toxine
		→	Arrêt total de la reproduction

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 couleur gris pâle.

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.

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

<input type="checkbox"/>	Darne <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Taille des morceaux <input type="checkbox"/>

CAP Cuisine	Session 2015	SUJET
ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h30	Coefficient : 4 Page 9 / 16

Les valeurs sont T.T.C.

Etat de valorisation du stock			
Valorisation du stock au 01/06/2015			
Document 2			
Familie BOF : BEURRE			
Produit	Prix	Quantité en stock	Unité
Beurre 1/2 sel	5,79	6	kg
Beurre doux	1,44	10	Piaquette 250gr
Total BEURRE			49,14 €
Familie BOF : CRÈME			
Produit	Prix	Quantité en stock	Unité
Chantilly bombe 700ml	4,64	4	pièce
Crème épaisse	3,67	5	kg
Crème liquide	2,44	6	litre
Total CRÈME			51,55 €
Familie BOF : LAIT			
Produit	Prix	Quantité en stock	Unité
Lait 1/2 écrémé	1,10	11	litre
Lait entier	1,26	8	litre
Total LAIT			22,18 €
Familie BOF : EUF			
Produit	Prix	Quantité en stock	Unité
Œuf frais	0,23	240	pièce
Total EUF			55,20 €
Total au dernier prix T.T.C.			178,07 €

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).

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

<input type="checkbox"/>	Température de stockage	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Élément sur lequel repose le poisson	<input type="checkbox"/>

Mesure 1

Mesure 2

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

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 Emile à ce problème et lui expliquez qu'il existe des mesures pour prévenir le risque d'infection.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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 : <input type="checkbox"/> L'âge	Critère 4 : <input type="checkbox"/>
Critère 2 : <input type="checkbox"/>	Critère 5 : <input type="checkbox"/> Les conditions d'abattage
Critère 3 : <input type="checkbox"/>	Critère 6 : <input type="checkbox"/>

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

Technique	Spécialité
 <p>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.</p>	
 <p>Pomme de terre mise en purée liée aux jaunes d'œuf et facultativement à la crème. Se dresse à la poche.</p>	
 <p>Pomme de terre émincée cuite au four avec oignons émincés, mouillée légèrement au consommé.</p>	
 <p>Pomme de terre tournée comme pomme château, en forme de « savonnette », mouillée légèrement de fond blanc et cuite à couvert.</p>	
 <p>Pulpe de pommes de terre additionnée de pâte à chou et frite.</p>	<p>Pommes fondantes / Pommes duchesses / Pommes dauphines / Pommes allumettes / Pommes boulangères</p>

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

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

Techniques	Ordre
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. Torréfier à four chaud.	<input type="radio"/>
Rissoler les morceaux.	<input type="radio"/>
Au terme de la cuisson : décanter / rectifier / assaisonnement / liaison et couler / passer.	<input type="radio"/>
Déglacer vin blanc ou vin rouge. Réduire.	<input type="radio"/>

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





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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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.

	Temps cuisson		Temps cuisson
Œufs à la coque 	<input type="text"/>	Œufs mollets 	<input type="text"/>
Œufs durs 	<input type="text"/>	Œufs frits 	<input 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.

• sauce espagnole	• sauce béchamel
• velouté de veau	• sauce charcutière
• sauce demi-glace	• sauce béarnaise
• velouté de volaille	• sauce Mornay

CAP Cuisine	Session 2015	SUJET
ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2h30	Page 13 / 16

2.5.2. Expliquer ce que signifie ce pictogramme.



A 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.

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

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

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

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

2.5 - Respect de l'hygiène

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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	→	Alerter
Étape 4	→	

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

Situations		Numéro du cas correspondant	
Remplacement d'un congé de maternité	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<input type="text"/>	
Remplacement d'un salarié greviste	<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"/>	

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).

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

document 4

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

2.6.3 Citer le type de contrat auquel il fait référence.

Monsieur Gourou 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.

Type de contrat	<input type="text"/>
Durée du contrat	<input type="text"/>

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE