

[Texte]

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/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)	
Appréciation du correcteur		
NE RIEN ÉCRIRE	Note :	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

## CUISINE

### EP1 Organisation de la production de cuisine

*Durée : 2 heures*

*Coefficient : 4*

*Le sujet se compose de 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14*

*Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

*L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.*

#### Compétences visées :

- Compétence 1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Compétence 2 – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

CAP Cuisine	SUJET	Session 2018	ÉPREUVE EP1 –Organisation de la production de cuisine 1806-CAP CUI EP1	Page 1 / 14
-------------	-------	--------------	---	-------------

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## *Présentation de l'entreprise*

Vous êtes embauché(e) à Megève dans un restaurant traditionnel « Le Royaume Blanc » afin de renforcer l'équipe de cuisine pour la durée de la coupe du monde de VTT. Le chef Joseph Snow propose une cuisine privilégiant les produits locaux, les circuits courts d'approvisionnement ainsi que l'agriculture biologique.

La cuisine du chef Snow étant très réputée à Megève, l'équipe de France de VTT pose ses valises dans cet établissement pour toute la durée de cet évènement.



### ***Les entrées***

- Poêlée de cèpes d'été sautée à la Livèche du Mont Joly
- Omble chevalier de l'Arly mariné aux baies sauvages
- Chèvre chaud de la laiterie Gaiddon, salade de pousses du val

### ***Les plats***

- Pièce de veau confite (élevé sous la mère), pommes de terre « Bio » au thym sauvage
- Truite fario du Planay cuite au bleu, cassolette de légumes d'été de M. Patoche
- Suprême de poulet jaune de la ferme des Violons, risotto d'orge aux petits pois

### ***Les desserts***

- Crème brûlée au miel de sapin
- Salade de fruits (selon le producteur)
- Assortiment de glaces au lait fermier

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'équipe de France a fourni ses attentes en matière d'alimentation au chef Snow. Le chef vous donne une liste quantitative des denrées qu'il faut avoir en stock le lendemain et vous demande de la comparer au stock réel afin de passer une commande.

### Liste du chef

- ✓ Paleron de veau 7,5 kg
- ✓ Cèpes 6 kg
- ✓ Miel de sapin 6 kg
- ✓ Pommes de terre Bio 15 kg
- ✓ Livèche du Mont Joly 4 bottes
- ✓ Chèvre de la Laiterie Gaidon 20 pièces
- ✓ Pousses de salade du Val d'Arly 1 kg
- ✓ Truites Fario du Planay 30 pièces
- ✓ Suprêmes de Poulet jaune 5 kg

### Stock réel

#### Viande

- Paleron de veau 2,500 kg
- Suprême de poulet jaune de la ferme des Violons 3,600 kg

#### Poisson

- Truite Fario du Planay 10 pièces

#### Fruits & légumes

- Cèpes 1,000 kg
- Pommes de terre bio 5,000 kg
- Pousse de salade du Val d'Arly 0,500 kg
- Livèche du mont Joly 1 botte

#### Épicerie

- Miel de sapin « Les délices de la ruche » 7,000 kg

#### BOF

- Chèvre de la laiterie Gaidon 10 pièces

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1. Rédiger la liste des produits à commander en fonction des besoins du chef et du stock réel.

<b>Produits à commander</b>			
Famille	Denrée	Unité	Quantité
<b>Viande</b>	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
<b>Poisson</b>	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
<b>BOF</b>	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
<b>Fruits &amp; légumes</b>	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
<b>Épicerie</b>	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous réceptionnez la commande du chef Snow. Vous disposez du bon de commande (document N°1) et du bon de livraison correspondant (document N°2).

## Document n° 1

<b>Bon de commande</b> « Le royaume blanc » Station de ski de Megève 74120 Megève 		n° de bon : 125  Date émission : <b>02/06/2018</b>	<b>Destinataire :</b> « Les paniers du Dahu » 66 vallée des primeurs 74120 Megève  Tel : 042345xxxxx Fax : 049874xxxx
Marchandises		Unité	Quantité
Viande	Paleron de veau	Kg	6,000
	Suprême de poulet jaune Ferme des Violons	Kg	3,600
Poisson	Truite fario du Planay	Pièce	20
Légume	Cèpe	Kg	5,000
	Pomme de terre Bio	Kg	10,000
	Livèche du Mont Joly	Botte	4
	Pousse de salade du Val D'Arly	Kg	0,500
BOF	Chèvre de la laiterie Gaiddon	Pièce	10
Épicerie	Miel de sapin « les délices de la ruche »	Kg	5,000

## Document n° 2

<b>Bon de livraison N° 245</b>		Megève, le 08/06/18		
« Les paniers du Dahu »		<b>Le royaume blanc</b> Station de Megève 74120 Megève		
66 vallée des primeurs 74120 Megève				
Familie	Codes	Marchandises	Unité	Quantités
Viande	FRG36	Paleron de veau	Kg	6,000
	LGP2	Suprême de poulet jaune Ferme des Violons	kg	3,600
Poisson	FTR47	Truite arc-en-ciel du Planay	Pièce	20
	FRO54	Pomme de terre Bio	Kg	12,000
Légumes	FRK2	Livèche du Mont Joly	Botte	4
	FRP10	Champignon des bois	Kg	5,000
	DR254	Pousse de salade du Val D'Arly	Kg	0,500
BOF	DR112	Chèvre de la laiterie Gaiddon	Pièce	10
Épicerie	FRC004	Miel de sapin « les délices de la ruche »	Kg	4,000
Visa du client et observations éventuelles				Visa du fournisseur
Reçu le :	Anomalies relevées :			Livré le :
	..... ..... .....			

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Relever les anomalies présentes sur le bon de livraison (document N°2) en le comparant au bon de commande (document N°1), puis les noter si nécessaire sur le bon de livraison.

Afin de respecter sa politique de circuit court, le chef souhaite vérifier que tous les produits livrés sont issus de ce mode d'approvisionnement.

### Document n° 3



### Manger local tout simplement

Locavore ou manger local, voici un principe de cette nouvelle philosophie de consommation. Exit les fruits et légumes disponibles toute l'année grâce aux produits importés du bout du monde ! Les règles sont simples : tout locavore qui se respecte consomme des aliments (légumes, fruits, viandes, produits laitiers...) produits dans un rayon géographique compris jusqu'à 180 kilomètres, pas plus. Une façon de soutenir sa région, ses producteurs locaux, tout en mangeant sainement et en diminuant son empreinte carbone. Pas mal non ?

Les circuits courts de distribution ne cessent de se développer en France. Ainsi, sur les marchés et dans les supermarchés, il vous suffit déjà de préférer les produits de saison et vérifier leur provenance pour avoir tout bon. Monoprix, Leclerc, Carrefour... proposent également des produits « Le Petit Producteur », marque « Locavore », qui propose fruits, légumes et mêmes produits laitiers.

Vous pouvez également vous diriger vers les AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), qui préparent près de chez vous de jolis paniers de saison !

Source [www.inra.fr](http://www.inra.fr)

3. Expliquer ce qu'est le mouvement locavore.



.....

.....

4. Indiquer le rayon géographique maximum dans lequel vous pouvez vous fournir en produit pour respecter le mouvement locavore.



.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Identifier à l'aide du document N°3 et de la carte ci-dessous, les produits livrés ne respectant pas le principe des circuits courts.



Produit(s) non conforme(s) : .....



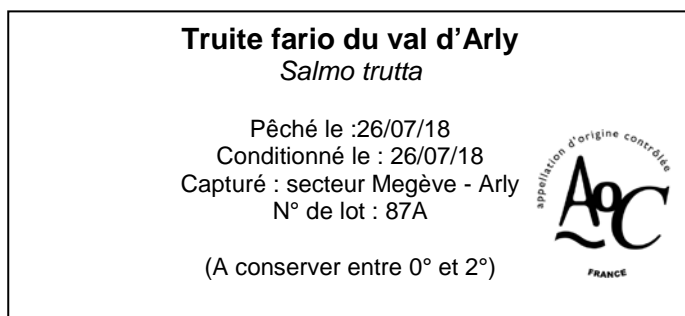
# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef vous demande de préparer les produits pour le service du soir et de vérifier que tous les produits livrés sont conformes à la qualité demandée : label biologique ou AOC ou IGP.

6. Analyser les étiquettes des produits livrés en complétant le tableau proposé.



FRANCE	CATÉGORIE extra	J 18
Pomme de terre		LOT : S33
Calibre 28-35	10,000 kg	



Label	Produits	Indicateur de qualité 	Indicateur de provenance 
	Miel de sapin	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
	Paleron de veau	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
	Pommes de terre	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
	Truite fario	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7. Repérer le produit qui ne répond pas aux exigences de qualité attendues et justifier votre choix.



Produit non conforme aux exigences :

.....



Justification :

.....

.....

Vous rangez la marchandise dans les locaux appropriés. Vous portez le sac de 10,000 kg de pommes de terre afin de le mettre dans la réserve à tubercules.

8. Identifier la bonne posture à adopter pour soulever cette charge en cochant la bonne réponse.



9. Justifier votre réponse.



.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre chef vous transmet un e-mail du diététicien de l'équipe de France de VTT dans lequel sont indiqués les différents régimes des sportifs.

À l'attention de M. Snow  
 Chef de cuisine  
 « Le royaume blanc »

M. Snow,

En période de compétition, nos athlètes suivent un régime alimentaire strict. Afin de vous aider dans la confection des menus voici nos attentes.

À chaque repas, les athlètes devront avoir :


- 1 portion de fruits et légumes (apport fibres et vitamines).
- 1 aliment à base de protéines (viande, poisson, œuf).
- Des féculents en quantité suffisante (apport sucres lents).

Cordialement,

M. Fire  
 Diététicien  
 Équipe de France de VTT


Vous aidez le chef à composer le repas de l'équipe de France de VTT en respectant les indications du diététicien.

10. Rappeler les trois nutriments recommandés par le diététicien et proposer des plats correspondants à chaque famille, à l'aide de la carte du restaurant (page 2).

 Nutriments recommandés	Plat(s) correspondant(s) <i>2 exemples pour chaque famille attendus</i>
.....	..... ..... .....
.....	..... ..... .....
.....	..... ..... .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

11. Composer un menu équilibré à destination des athlètes à l'aide de la carte du restaurant.

 Entrée	.....
Plat	.....
Garniture	.....
Dessert	.....


Vous devez préparer la pièce de veau confite et le chef vous fournit la liste des ingrédients nécessaires à cette réalisation.

12. Indiquer les quantités nécessaires à la réalisation du plat pour 20 personnes sur la fiche technique en vous aidant de la fiche de grammage de l'établissement (document N°4).

**Document n° 4**

Fiche de grammage « Le royaume blanc »	
Paleron de veau	0.200 kg par personne
Carotte	0.100 kg par personne
Oignon	0.100 kg par personne
Pomme de terre	1,000 kg pour 4 personnes
Beurre	0,005 kg par personne

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

	Fiche technique « paleron de veau » pour 20 personnes (à compléter)		
Technique	Ingédient	Unité	Quantité
1. Réaliser les opérations préliminaires : a. Éplucher les légumes. b. Tailler les carottes et les oignons et mirepoix.  2. Marquer le paleron en cuisson : a. Rissoler le paleron. b. Ajouter la garniture. c. Mouiller avec le fond brun. d. Porter à ébullition et confire au four à 65°.	Paleron de veau	kg	.....
	Carotte	kg	.....
	Oignon	kg	.....
	Pomme de terre	kg	.....
	Fond brun de veau	l	5
	Thym sauvage	botte	0.5
	Beurre	kg	.....
	Sel	kg	Pm
	Poivre	kg	Pm
	3. Marquer les pommes de terre en cuisson : a. Rissoler les pommes de terre. b. Ajouter le thym et terminer la cuisson au four.  4. Décanter le paleron.  5. Réduire la sauce et rectifier l'assaisonnement.		

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'établissement « Le royaume blanc » est très respectueux des règles HACCP en vigueur dans la restauration. Il vous demande d'être très vigilant(e) lors de la décontamination des pommes de terre.

13. Remettre les étapes de décontamination des pommes de terre dans l'ordre et préciser l'objectif de chaque étape.

**Étape N°** ○

Bac gastronorme perforé	essoreuse électrique
	
Egoutter les fruits et légumes	Essorer la salade

Objectif de l'étape :

.....

.....

**Étape N°** ○

	
Remplir un 1 <sup>er</sup> bac d' <b>EAU PROPRE</b> Immerger les FRUITS et les LÉGUMES	

Objectif de l'étape :

.....

.....

**Étape N°** ○

	
Remplir un 2 <sup>ème</sup> bac d' <b>EAU PROPRE</b> et d'un <b>DÉSINFECTANT</b> Immerger les FRUITS et les LÉGUMES Laisser tremper <b>15 min (vinaigre)</b>	

Objectif de l'étape :

.....

.....

**Étape N°** ○

	
Remplir un 3 <sup>ème</sup> bac d' <b>EAU PROPRE</b> (=1 <sup>er</sup> bac nettoyé –désinfecté) Immerger les FRUITS et les LÉGUMES	

Objectif de l'étape :

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

14. Sélectionner, en cochant dans le tableau ci-dessous, les produits adaptés à la décontamination des pommes de terre.

 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>

15. Justifier votre réponse.



.....

.....