



C.A.P. de CUISINE
SESSION 2010-2011

Lycée Hôtelier
Georges BAPTISTE
41 Route de Duclair
76380 CANTELEU

SUJET
EPREUVE EP1
APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE CUISINE

Vous êtes employé(e) comme cuisinier au restaurant « LE LOUP » situé à Canteleu en Normandie.

Fiche d'identité de l'entreprise

« LE LOUP »
Rue de la colline
76 400 CANTELEU
02 65 68 69 70

RCS ROUEN B 788 71824
S.A.R.L. au capital de 50.000 €
GERANT : Mr Travail

Le présent sujet comporte 3 parties

Partie	Intitulé	Note	Barème	Pages
1	Technologie de cuisine	/32	16 points	De 2/6 à 6/6
2	Sciences Appliquée	/32	16 points	
3	Connaissance de l'entreprise		08 points	

Observations

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen.
L'usage du dictionnaire est interdit.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables ou alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'une imprimante.

BO 42 du 25/11/99 – Circulaire n°99-186 du 16/11/99

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2010-2011	SUJET	
T CAP CUISINE	CCF : situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE CUISINE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 1/9

PARTIE 1
TECHNOLOGIE DE CUISINE

Le chef vous demande de travailler sur le menu suivant pour un repas de 24 personnes :

Assiette Scandinave ou Assiette de crudités
Filet mignon de porc
Tagliatelles
Fromage
Crème brûlée ou Compote de fruits

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2010-2011	SUJET	
T CAP CUISINE	CCF : situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE CUISINE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 2/9





PARTIE 2 SCIENCES APPLIQUEES

Un client choisi parmi les plats proposés page 2, le menu suivant :

Assiette de crudités
Filet mignon de porc
Tagliatelles
Fromage
Compote de fruits

Le client dispose d'une corbeille de pain et d'une carafe d'eau.

1 A partir du menu choisi par le client, compléter le tableau suivant en précisant dans la deuxième colonne le(s) groupe(s) alimentaire(s) de chaque composant du menu. /3

	Nom du plat dans le menu	Groupe(s) alimentaire(s)
	<i>Exemple : Omelette</i>	<i>Viande, Poisson, œuf</i>
	Assiettes de crudités vinaigrette	
	Filet de mignon de porc	
	Tagliatelles	
	Fromage	
	Compote de fruits	

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2010-2011	SUJET	
T CAP CUISINE	CCF : situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE CUISINE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 5/9

Page à rendre avec la copie

2 A partir des groupes alimentaires donnés en question 1.1, indiquez si le menu proposé est équilibré. Justifier votre réponse. /1,5

Les matières premières utilisées pour préparer le menu sont composés de constituants alimentaires : glucides, protides, lipides, vitamines, eau et sels minéraux.

3 Relier chaque plat du menu à la bonne affirmation (une affirmation peut être utilisée deux fois) /3,5

Pain ●

Filet mignon de porc ●

Vinaigrette ●

Assiettes de crudités et Compote de fruits ●

Fromage ●

Carafe d'eau ●

Tagliatelles ●

● Riche en vitamines et en fibres

● Riche en protides

● Riche en acides gras (lipides)

● Riche en protides et en calcium

● Riche en eau et en sels minéraux

● Riche en amidon

Pour réaliser le menu présenté en page 2, vous réceptionnez les denrées suivantes :

- fromage
- filet mignon de porc

Lors de la réception des denrées vous devez effectuer plusieurs contrôles comme les dates de péremption (DLC ou DLUO) des denrées.

4 Décoder DLC et DLUO. /2

☞ D L C
☞ D L U O

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2010-2011	SUJET 1	
T CAP CUISINE	CCF : situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE CUISINE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 6/9

Page à rendre avec la copie

La contamination par des micro-organismes peut provoquer l'altération des aliments et des intoxications alimentaires notamment des TIAC. L'utilisation de PAI pour préparer la crème brûlée limite le risque de contamination due aux œufs. Les œufs peuvent être contaminés par des micro-organismes responsables de TIAC.

5 Décoder TIAC. /1

T I A C

6 Définir TIAC. /1

7 Nommer le micro-organisme qui peut contaminer les œufs./1

Pour éviter la contamination et limiter le développement des micro-organismes, il est important de respecter certaines règles d'hygiène comme :

- la tenue vestimentaire
- le nettoyage et/ou la désinfection en fin de préparation ...

8 Rappeler les éléments de la tenue vestimentaire d'un cuisinier. /2.5

☞

☞

☞

☞

☞

9 Définir désinfection et nettoyage. /2

☞ **NETTOYAGE :**

☞ **DESINFECTION :**

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2010-2011	SUJET	
T CAP CUISINE	CCF : situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE CUISINE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 7/9

Page à rendre avec la copie

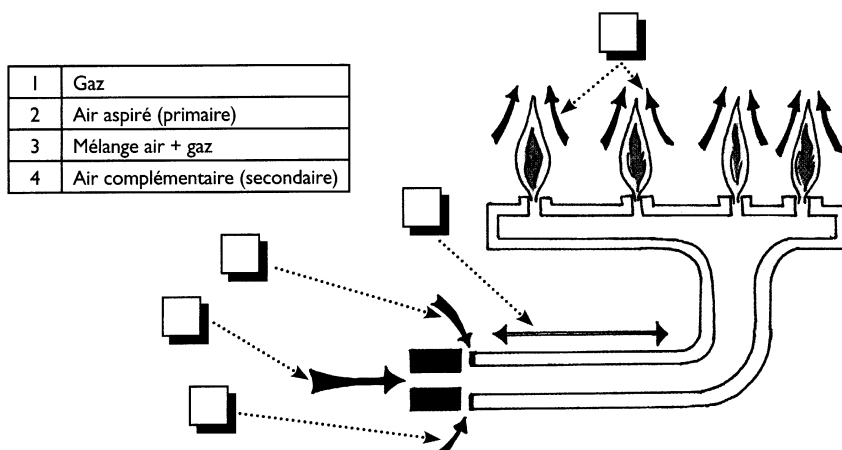
Pour nettoyer et/ou désinfecter vous utilisez différents produits.

10 Relier chaque produit ci-dessous aux types de salissures éliminées./2

- | | |
|----------------|---|
| Détartrant ● | ● Décolle les salissures grasses |
| Désinfectant ● | ● Dissout le calcaire |
| Détergent ● | ● Elimine par « usure » les salissures adhérentes |
| Abrasif ● | ● Détruit les micro-organismes |

Pour préparer le filet mignon de porc, vous utilisez un fourneau à gaz. L'utilisation de ce type de matériel présente des risques.

9 Annoter le schéma ci-dessous à l'aide des numéros proposés : /2,5



CAP Cuisine et Restaurant Nathan technique

10 Citer deux risques liés à l'utilisation du gaz. /2

➤

➤

D'autres appareils utilisent de l'énergie électrique. Le courant électrique présente des risques : électrisation, électrocution, incendie...

11 Citer deux appareils électriques utilisés pour la cuisson des aliments. /1

➤

➤

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2010-2011	SUJET 1	
T CAP CUISINE	CCF : situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE CUISINE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 8/9

Page à rendre avec la copie

12 Différencier électrisation et électrocution. /2





► Electrisation :

► Electrocutation

Différents dispositifs de sécurité peuvent être mis en place sur le circuit électrique pour limiter les risques.

13 Relier chaque dispositif de sécurité présenté:

- à un nom (colonne de gauche) /2.5
- à son rôle (colonne de droite) /2.5

Nom		Dispositif de sécurité		Rôle
Prise de terre	• •		• •	Un filament conducteur permet de couper le courant lorsque l'intensité du courant devient supérieure à ce que peut supporter l'appareil
Disjoncteur	• •		• •	Il permet par simple pression de couper immédiatement le courant électrique qui alimente un appareil ou une zone
Arrêt d'urgence (arrêt coup de poing)	• •		• •	Fil relié à la terre qui permet d'évacuer le courant vers la terre en cas de fuite de courant
Fusible	• •		• •	Il assure la protection d'une installation contre les surcharges, les courts-circuits...il interrompt le courant électrique sur toute l'installation

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2010-2011	SUJET	
T CAP CUISINE	CCF : situation d'évaluation		
EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE CUISINE	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	PAGE 9/9