



C.A.P. de CUISINE

SESSION 2013

Lycée Hôtelier
Georges BAPTISTE

41 Route de Duclair
76380 CANTELEU

Nom :

Prénom :

SUJET EPREUVE EP1

Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Vous êtes employé(e) comme cuisinier à l'hôtel-restaurant « LES GALETS » situé à Dieppe en Haute-Normandie, au bord de la Manche.

Cet établissement de type traditionnel possède un restaurant appelé « Le chalut » d'une capacité de 100 places. Le Chef utilise des produits du terroir pour confectionner sa carte qui varie en fonction des saisons.

Fiche d'identité de l'entreprise

« HÔTEL DES GALETS »
Avenue de la Plage
76200 DIEPPE
02 32 14 70 85

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

Le présent sujet comporte 3 parties

Partie	Intitulé	Note	Barème	Pages
1	Technologie Culinaire		16 points	De 2/13 à 6/13
2	Sciences Appliquée		16 points	De 7/13 à 11/13
3	Connaissance de l'entreprise		8 points	De 12/13 à 13/13

Observations

Chacune des parties 1, 2 et 3 devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelée l'intitulé de la partie concernée.

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

SUJET	SESSION 2013	Lycée Georges Baptiste - Canteleu		
C.A.P. CUISINE				
Epreuve : EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 1h30	Coef. : 4	Page : 1/13	

Un client choisit pour le déjeuner le menu suivant.

MENU
Assiette de fruits de mer et ses accompagnements ***
Gigot d'agneau de Sisteron à l'ail et aux herbes de Provence Riz de Camargue, tomates et aubergines confites ***
Plateau de fromages ***
Tarte Tropézienne

1 A partir du menu proposé, indiquer le(s) groupe(s) d'aliments pour chaque plat servi.

<i>Plat</i>	<i>Groupe(s) d'aliments</i>
<i>Assiette de fruits de mer</i>	
<i>Gigot d'agneau</i>	
<i>Riz de Camargue, tomates et aubergines confites</i>	
<i>Plateau de fromages</i>	
<i>Tarte Tropézienne</i>	

2 Citer à partir du menu :

- 1 aliment riche en protides :
- 1 aliment riche en amidon :
- 1 aliment riche en calcium :

3 Le menu proposé n'est pas équilibré. Justifier cette affirmation.

SUJET	SESSION 2013	Lycée Georges Baptiste - Canteleu	
C.A.P. CUISINE			
Epreuve : EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 1h30	Coef. : 4	Page : 6/13

Page à rendre avec la copie

4 Proposer un menu équilibré.

5 Un client consomme 160g de gigot d'agneau.

5.1 Rappeler les constituants alimentaires énergétiques et indiquer pour chaque constituant la valeur énergétique libérée pour 1g consommée.

Constituant énergétique			
Valeur énergétique pour 1 g			

5.2 Calculer la valeur énergétique de 100g de gigot d'agneau à partir de la table de composition ci-dessous.

Composition	Quantité pour 100g
Protéines	25 g
Glucides	0 g
Lipides	14 g
Eau	60 g
Magnésium	30.7 mg
Phosphore	180 mg
Potassium	286 mg
Vitamine E	0.18 mg
Vitamine B2	0.26 mg
Vitamine B3	7.2 mg
Vitamine B5	0.83 mg
Vitamine B6	0.34 mg

Source des données nutritionnelles : [Table CIQUAL 2008](#)

Détail calcul valeur énergétique :

SUJET	SESSION 2013	Lycée Georges Baptiste - Canteleu		
C.A.P. CUISINE				
Epreuve : EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire		Durée : 1h30	Coef. : 4	Page : 6/13

Page à rendre avec la copie

Vous réceptionnez plusieurs produits : *framboises surgelées, œufs, gigot d'agneau, fruits de mer, lait UHT, riz, crème pasteurisée, saumon fumé sous vide.*

6 Citer 4 contrôles à faire à la réception.

-
-
-
-

7 Après avoir contrôlé les produits, vous devez les stocker. Préciser le lieu de stockage de chaque denrée réceptionnée.

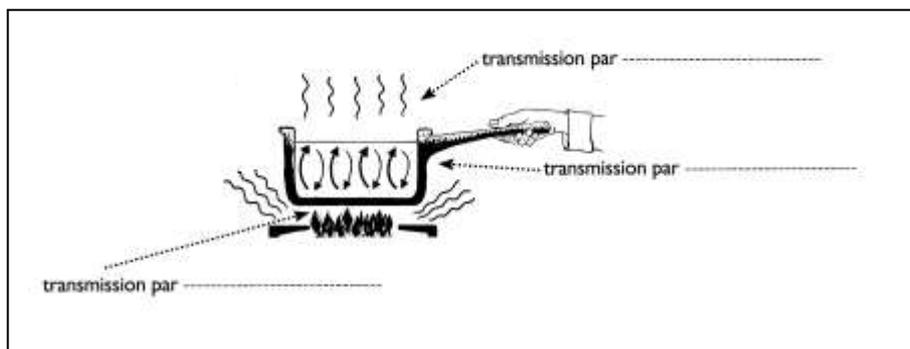
<i>Lieu de stockage</i>	<i>Denrée</i>
Chambre froide à froid positif 	- - - - -
Réserve 	- -
Chambre froide à froid négatif 	-

SUJET	SESSION 2013	Lycée Georges Baptiste - Canteleu		
C.A.P. CUISINE				
Epreuve : EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 1h30	Coef. : 4	Page : 6/13	

Page à rendre avec la copie

En cuisine, vous utilisez différents appareils producteurs de chaleur. La transmission de la chaleur est différente selon l'appareil, on distingue trois modes de propagation : **convection**, **rayonnement** et **conduction**.

10 Sur le schéma ci-dessous, replacer les trois modes cités ci-dessus.

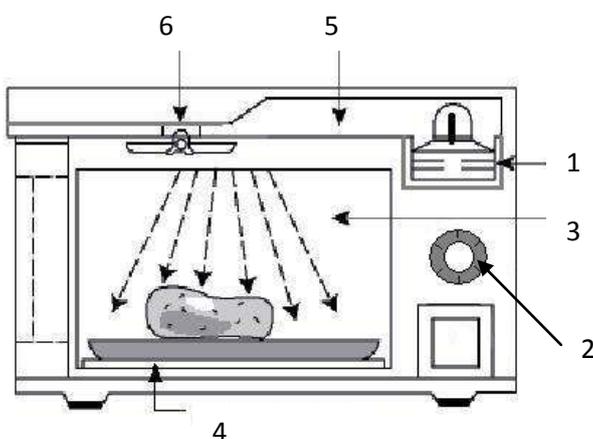


11 Citer un exemple d'appareil pour chaque mode de propagation.

<i>Mode de propagation</i>	<i>Exemple</i>
Convection	-
Conduction	-
Rayonnement	-

Le micro-ondes est un appareil qui peut être utilisé pour décongeler un produit.

12 A l'aide des mots proposés, indiquer le numéro de la légende correspondant.



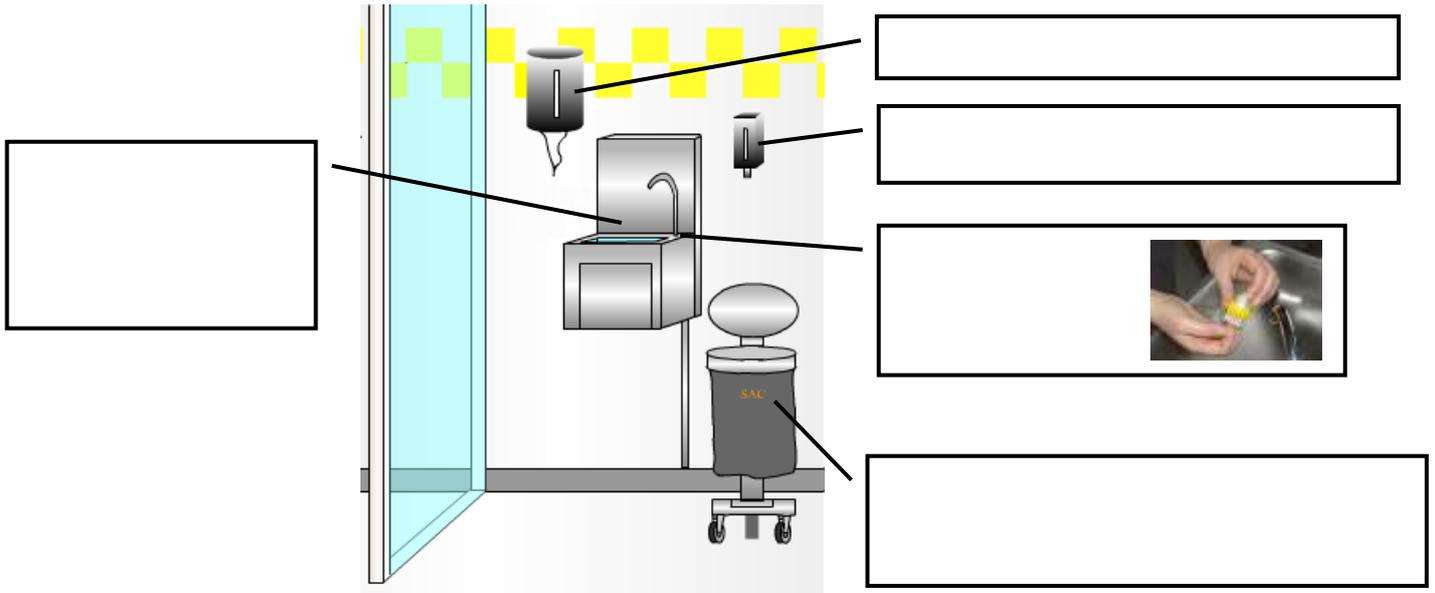
- Magnétron
- Plateau tournant
- Cavité du four
- Guides d'ondes
- Brasseur d'ondes
- Tableau de commandes

SUJET	SESSION 2013	Lycée Georges Baptiste - Canteleu	
C.A.P. CUISINE			
Epreuve : EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 1h30	Coef. : 4	Page : 6/13

Page à rendre avec la copie

Afin de limiter la contamination, il est important de respecter certaines règles d'hygiène comme le lavage des mains, le nettoyage-désinfection du matériel, des plans de travail.

13 Rappeler sur le schéma ci-dessous les 5 éléments réglementaires d'un poste de lavage des mains. / 5 points



14 Définir nettoyage et désinfection.

Nettoyage :

Désinfection :

SUJET	SESSION 2013	Lycée Georges Baptiste - Canteleu		
C.A.P. CUISINE				
Epreuve : EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 1h30	Coef. : 4	Page : 6/13	

Page à rendre avec la copie

Vous utilisez le produit suivant :

 <p>IDOS alimentaire</p>	<p>IDOS détergent-désinfectant</p> <p>Mode d'emploi :</p> <ul style="list-style-type: none">- diluer IDOS dans l'eau à 20°C à raison de 20 mL par litre d'eau.- éliminer les déchets plus importants.- appliquer la solution, brosser, laisser agir pendant 5 mn.- rincer à l'eau potable <p>Pictogramme : </p>
---	---

15 Vous préparer un seau de 5litres pour nettoyer-désinfecter. Calculer la quantité de produit à mettre dans un volume de 5 litres.

16 Indiquer la signification du pictogramme.

17 Proposer deux mesures de prévention.

➤

➤

SUJET	SESSION 2013	Lycée Georges Baptiste - Canteleu	
C.A.P. CUISINE			
Epreuve : EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 1h30	Coef. : 4	Page : 6/13