

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)

Note :	Appréciation du correcteur

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

Session 2022

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 calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

Compétences visées :

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Contexte professionnel :

Nouvellement arrivé(e) sur la région lyonnaise, vous êtes embauché(e) en tant que commis de cuisine au restaurant « **Le classique de saison** », situé dans le centre ville. Le chef change sa carte à chaque saison. Les produits de saison sont mis en avant.

Carte d'automne

Œuf parfait, fricassée de champignons
Velouté de potiron, chantilly au lard fumé

Filet de bœuf Rossini, crème de topinambours, salsifis poêlés.
Darne de saumon grillée, pommes vapeur

Crumble aux poires glace à la vanille
Mandarine rôtie aux épices, glace au thé noir

Aujourd'hui nous sommes le 2 novembre 2021. Un banquet est prévu pour 40 convives le lendemain. Le chef vous donne la responsabilité de l'organisation de cette prestation. Il vous remet le menu.

Menu

Croustade de sole

Darne de saumon grillée, beurre blanc,
pommes vapeur

Macarons aux trois chocolats

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La commande des produits de marée arrive.

Le chef vous rappelle la procédure de réception du poisson : seuls les poissons « critère Extra » sont acceptés.

Vous devez comparer les soles reçues avec le document « Grille de cotation fraîcheur » mis à votre disposition.



GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

SOLE

Espèce(s) similaire(s) :
SOLE POLE

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Encore vivant à très rigide	Partiellement rigide	Molle
Peau / Ecailles	Couleurs vives, brillantes et luisantes. Toutes ses écailles	Quelques écailles manquantes à partiellement grattée	Aspect gratté, lavé Majorité des écailles absentes
Mucus	Abondant et aqueux	Mucus moins important Trouble et épais	Aspect sec Presque plus de mucus
Face ventrale	Blanc translucide à blanc mat Petites tâches rose clair	Tâches roses se généralisant surtout sur les bords	Tâches vertes à l'abdomen
	Tous les critères gras sont nécessaires		Un critère gras suffit
Photos			
	Limite inférieure		Limite supérieure

Source : <https://www.normandiefraicheurmer.fr/>

Soles reçues ce jour :



Description :

Soles brunes aux écailles adhérentes, avec un mucus bien présent.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1. Indiquer si les soles reçues sont acceptées. Justifier la réponse.

☐ OUI

☐ NON

Justification :

.....

.....

.....

Vous avez réceptionné les soles et le saumon frais. Vous devez les stocker en respectant la réglementation en vigueur.

2. Répondre aux affirmations suivantes.

Le poisson est stocké dans le local poissonnerie dans le bac polystyrène du poissonnier avec de la glace pilée.

☐ Oui

☐ Non

Le poisson est stocké dans une chambre froide à +4°C.

☐ Oui

☐ Non

Le poisson est stocké dans une cellule de refroidissement rapide.

☐ Oui

☐ Non



Le poisson est stocké en enceinte réfrigérée entre 0°C et 2°C, dans un bac perforé, sous glace fondante.

☐ Oui


☐ Non

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef de cuisine vous demande de contrôler la facture n°48961 (page 6) qui accompagnait les produits maraichers livrés aujourd'hui par le fournisseur « Baildistribution ».

		BON DE LIVRAISON 02/11/2021 Destinataire : LE CLASSIQUE DE SAISON 8 rue du Bouchon – 69000 LYON		
Bon de livraison		61451		
Commande		9783641		
Code client		411102		
CONDITIONS DE VENTE				
LIVRAISON		OFFRE DU MOIS		RÈGLEMENT
Par route Franco de port		Remise de 5%		Par virement fin de mois
Ligne	Code	Désignation	Commandé	Livré
1	10308	Champignon de Paris (kg)	10	10
2	18304	Clémentine de Corse (kg)	9	9
3	12255	Potiron (kg)	12	12
4	13651	Salsifi (kg)	5	5
5	17401	Topinambour (kg)	4	4
Réception client : DARNAUD Paul Date : 02/11/2021 Signature : 		OBSERVATIONS : <div style="text-align: center; font-size: 1.2em;">RAS</div>		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

			Facture 48961 02/11/2021		
86 Boulevard Yves Farge - 69007 LYON Tél. : (33) 04 72 XX XX XX www.bail.distributions.fr Réf. commande n° 9783641 du 29/10/21			LE CLASSIQUE DE SAISON 8 rue du Bouchon - 69000 LYON N°BL 61451 Code client : 411102		
Code	Article	Qté	Prix Unitaire	Remise	Total HT
10308	Champignon de Paris (kg)	10	2,40 €		24,00 €
18304	Mandarine (kg)	9	3,20 €		28,80 €
12255	Potiron (kg)	12	0,70 €		8,40 €
13651	Salsifis (kg)	15	2,80 €		42,00 €
17401	Topinambour (kg)	4	1,10 €		4,40 €
À régler par virement avant le 30/11/2021			TOTAL HT		107,60 €
			FRAIS DE PORT		20,00 €
SARL au capital de 1 500 000 € - Code NAF 4631Z – RCS Lyon B 382 072 494 N° TVA intracommunautaire : FR19382072494			TVA 5,5%		7,02 €
			TOTAL TTC À PAYER		134,62 €

3. Vérifier la facture n°48961 à l'aide du bon de livraison n°61451 et compléter la fiche d'anomalies ci-dessous.

FICHE D'ANOMALIES - FACTURE N°48961	
Éléments à vérifier	Anomalies éventuelles
Articles facturés :	
Quantités facturées :	
Conditions de livraison :	
Conditions de paiement :	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Avant de commencer le menu pour les 40 convives, le chef vous demande votre avis sur l'équilibre alimentaire du menu.








Menu

Croustade de sole

Darne de saumon grillée, beurre blanc,
pommes vapeur

Macarons aux trois chocolats

4. Relier les aliments du menu aux groupes d'aliments.

Pommes de terre 	Saumon 	Beurre 	Macaron 	Crème fraîche pasteurisée 	Huile 	Sauce beurre blanc 
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
Viande, poisson, oeuf	Fruits et légumes	Céréales et féculents	Matière grasse	Produits sucrés	Produits laitiers	Boissons

5. Préciser si le menu est équilibré. Justifier la réponse.

☐ OUI ☐ NON

Justification :

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6. Indiquer le groupe ou les groupes d'aliments en excès dans ce repas.

.....
.....

7. Indiquer les conséquences d'une consommation excessive de matière grasse dans l'alimentation sur la santé du consommateur.

.....
.....
.....

La marchandise ayant été livrée et réceptionnée, il ne reste plus qu'à passer à l'étape suivante : l'organisation du travail en cuisine. Le chef a listé plusieurs tâches à réaliser pour le banquet du lendemain matin dans un tableau. Il souhaite que vous l'aidiez dans l'organisation des étapes. Les macarons seront réalisés par le pâtissier. Vous aurez l'aide de deux commis de cuisine.

8. Proposer une organisation cohérente dans le tableau d'ordonnancement page 9, à l'aide de la liste des tâches ci-dessous.

Liste des tâches à réaliser

- Habiller, lever les filets de soles.
- Détailler la pâte feuilletée PAI en disques et monter les croustades.
- Pocher les filets de soles et réaliser le velouté.
- Cuire les croustades 180°C - 30 min.
- Ciseler les échalotes.
- Réaliser la réduction de la sauce beurre blanc.
- Monter la sauce beurre blanc.
- Tourner les pommes vapeur.
- Cuire les pommes vapeur.
- Laver, éplucher tous les légumes.
- Habiller le saumon et le découper en darnes.
- Réaliser la marinade instantanée.
- Marquer les darnes de saumon sur le grill (*terminer la cuisson au moment du service*).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Tableau d'ordonnancement

8h	
15	
30	
45	
9h	
15	
30	
45	
10h	
15	
30	
45	
11h	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre ordonnancement est prêt. Le chef vous charge de peser les matières premières avant de commencer la réalisation des darnes de saumon pour 40 personnes.

Vous avez à disposition la fiche technique de ce plat pour 8 personnes.

FICHE TECHNIQUE				
INTITULÉ		RESPONSABLE		CVTS
Darne de saumon au beurre blanc, pommes vapeur		Poissonnier		8
DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES	
Élément de base :			Mettre en place le poste de travail.	
Darnes de saumon (0,200kg)	pièce	8		
Marinade instantanée :			Réaliser la marinade instantanée.	
Huile de tournesol	L	PM		
Thym, laurier	botte	PM		
Citron jaune	pièce	PM	Tourner les pommes vapeur.	
Beurre blanc :			Cuire les pommes vapeur.	
Beurre	kg	0,250		
Échalotes	kg	0,070		
Vin blanc	L	0,05		
Vinaigre blanc	L	0,02		
Pommes vapeur :			Réaliser la sauce beurre blanc : - ciseler les échalotes, - réaliser la réduction (vin blanc, vinaigre blanc, échalotes), - émulsionner la sauce beurre blanc, - passer la sauce au chinois étamine, - réserver au chaud.	
Pommes de terre Charlotte	kg	2,000		
			Griller les darnes de saumon.	
			Dresser.	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE		
Plaques à débarrasser, calotte, fouet à sauce, sauteuse, bac gastro, planche à découper.		Assiette de présentation.		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

9. Déterminer, pour chaque ingrédient, la quantité nécessaire à la production des darnes de saumon pour 40 personnes et compléter le tableau ci-dessous.

Denrées	Quantité nécessaire pour 8 personnes	Quantité nécessaire pour 40 personnes
Darne de saumon	8 piècespièces
Beurre	0,250 kgkg
Échalote	0,070 kgkg
Vin blanc	0,05 LL
Vinaigre blanc	0,02 LL
Pomme de terre charlotte	2,000 kgkg

En fin de service, vous mettez à jour les différentes fiches de stock et notamment celle du beurre, afin de connaître la quantité réelle en stock.

10. Compléter la fiche de stock du beurre ci-dessous à l'aide du bon de sortie du jour.

Bon de sortie n°151 Date : 02/11/2021		
Réf	Désignation	Qté
451	Citron jaune	4
236	Echalote	8
118	Beurre	9
201	Vin blanc	1
456	Œuf	90
788	Poire	20
673	Crème	5

FICHE DE STOCK

Produit : BeurreRéf : 118

Unité de stockage : plaquette de 250 g

Stock d'alerte : 10Stock maximum : 80

Date	Document	Entrée	Sortie	Stock
26/10	BS n°145		10	15
27/10	BS n°146		11	4
28/10	BE n°56	40		44
29/10	BS n°147		7	37
30/10	BS n°148		10	27
30/10	BS n°149		5	22
01/11	BS n°150		5	17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

11. Justifier la nécessité de passer une commande de beurre, à l'aide de la fiche de stock page 11.

.....

.....

À la fin du mois de novembre, le chef vous demande de contrôler les DLC et DDM des produits en stock pour réaliser l'inventaire.

12. Cocher, pour chaque produit ci-dessous, la date de consommation correspondant : DDM ou DLC

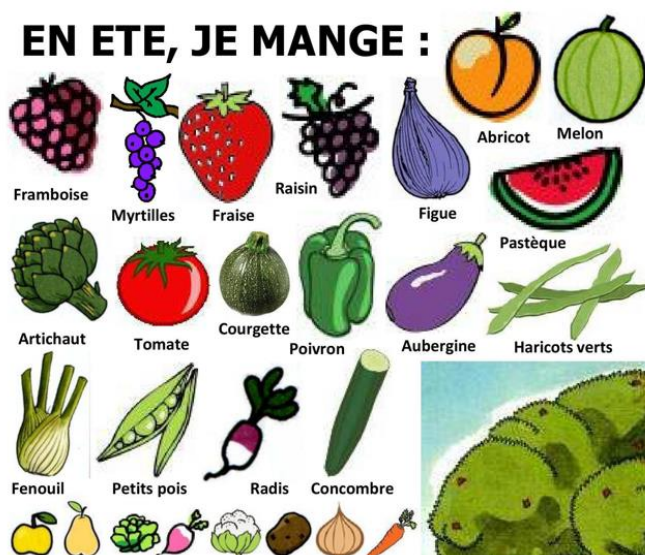
La date limite de consommation (DLC)
La date de durabilité minimale (DDM)
La date de durabilité minimale (DDM) est apposée sur les denrées alimentaires qui ne sont pas soumises à une DLC.
Le dépassement de la DDM **ne rend pas l'aliment dangereux** mais il peut en revanche avoir perdu ses qualités nutritionnelles et gustatives (arômes, consistance...).

Produits livrés	Date de consommation	DDM	DLC
Saumon frais	À consommer jusqu'au XX/XX/XXXX	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beurre	À consommer de préférence jusqu'au XX/XX/XXXX	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chocolat	À consommer de préférence jusqu'au XX/XX/XXXX	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crème fraîche pasteurisée	À consommer jusqu'au XX/XX/XXXX	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huile	À consommer de préférence jusqu'au XX/XX/XXXX	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

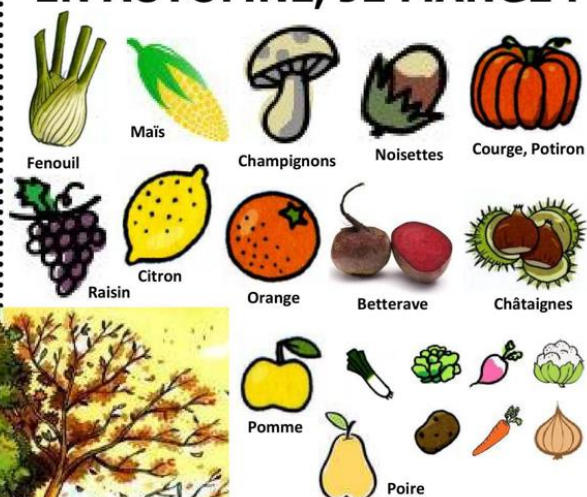
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour l'été prochain, le chef désire changer sa carte. Vous l'aidez pour le renouvellement de la carte d'été. Pour cela il vous communique un calendrier des fruits et légumes de saison.

EN ÉTÉ, JE MANGE :



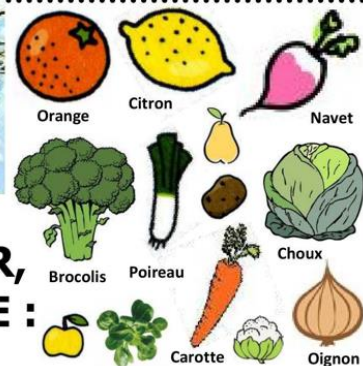
EN AUTOMNE, JE MANGE :



AU PRINTEMPS, JE MANGE :



EN HIVER, JE MANGE :



Source : <http://www.recettesbox.com/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

13. Proposer, pour les deux plats principaux (page 14), au moins une garniture différente à base de légumes travaillés.

Carte d'automne

Œuf parfait, fricassée de champignons
Velouté de potiron, chantilly au lard fumé

Filet de bœuf Rossini, crème de
topinambours, salsifis poêlés.
Darne de saumon grillée, pommes vapeur

Crumble aux poires glace à la vanille
Mandarine rôtie aux épices, glace au thé
noir

Carte d'été

Œuf parfait, petits pois à la française
Gaspacho, sorbet huile d'olive

Filet de bœuf sauce au poivre,

.....

.....

Darne de saumon grillée,

.....

.....

Crumble aux fruits rouges, sorbet cassis
Tiramisu aux framboises