

CAP Production et service en restaurations EP1 –Production alimentaire Situation 1 en établissement de formation		1^{re} partie écrite
		Durée : 30 minutes
Etablissement :		Date :
Identification du candidat	Nom : Prénom :	Sujet n° 2022-01

Description de la situation professionnelle :

Vous êtes employé(e) qualifié(e) de restauration collective au sein du restaurant d'entreprise d'Alstom à Aytré.

Vous êtes affecté(e) ce jour au poste de production entrées et desserts. Votre collègue étant absente, vous devez vous occuper seul(e) de la confection des entrées froides et desserts cuits. Vous avez déjà réalisé un crumble mais pas sous forme de tarte, alors vous lisez attentivement la fiche de production et vous vérifierez auprès du chef de cuisine la bonne compréhension des attentes.

Le menu du jour est : Céleri remoulade ou feuilleté chèvre épinards, blanquette de dinde accompagnée de riz et en dessert seront servies des tartelettes au kiwi et des tartes crumble aux fruits.

Question 1 Environnement professionnel (Savoir associé commun)

2 points

Vous allez réaliser une entrée de céleri remoulade et des tartes crumble aux fruits. Citer deux tâches qui vous permettent d'**assurer la traçabilité** dans le respect du PMS mis en œuvre au lycée :

-
-

Question 2 Hygiène professionnelle (Savoir associé commun)

1 point

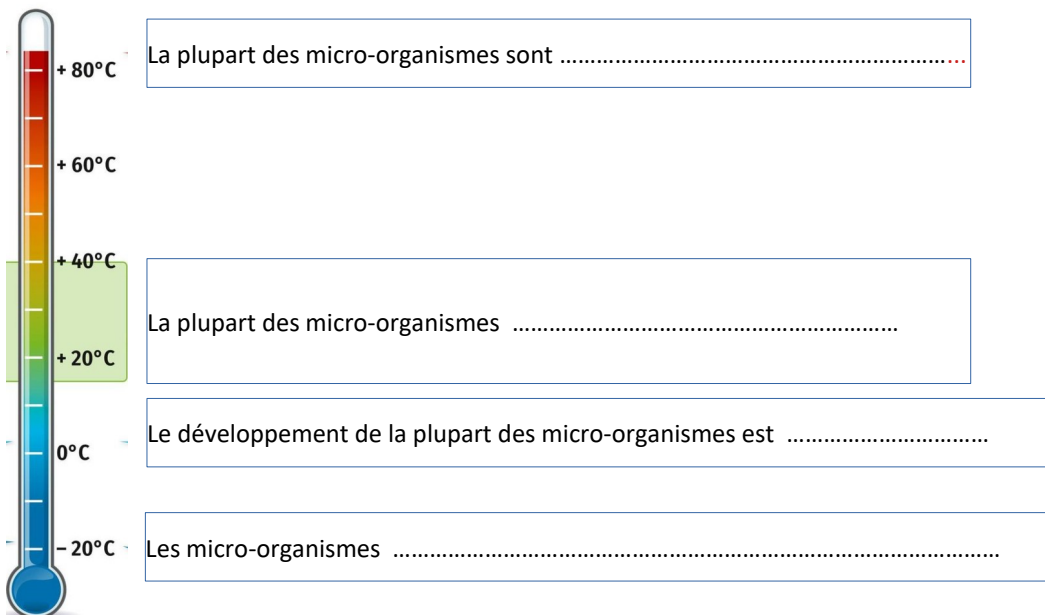
Justifier l'importance du lavage antiseptique des mains en cuisine :

-

Question 3 Hygiène professionnelle (Savoir associé de la C3)

3 points

3.1 Rappeler l'influence de la température sur les conditions de vie de la plupart des micro-organismes en complétant le schéma ci-dessous : (1 point)



3.2 Indiquer le protocole à suivre pour faire refroidir le crumble avant le service : (2 points)

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

Question 4 Technologie (Savoir associé de la C2)

3 points

4.1 Indiquer le risque spécifique que vous pouvez rencontrer dans l'utilisation du robot coupe :

.....

4.2 Proposer une mesure de prévention collective et une mesure individuelle pour éviter ce risque :

<u>Prévention collective</u>	<u>Prévention individuelle</u>

Question 5 Sciences de l'alimentation (Savoir associé de la C1)

1 point

Pour préparer ce menu, les aliments ont été livrés la veille. Associer chaque produit à la gamme alimentaire correspondante :

Aliments

- 1- Céleri rave •
- 2- Salade en sachet (sous atmosphère modifiée) •
- 3- Abricots appertisés •
- 4- Dinde surgelée •

Gamme alimentaire

- 1ère gamme
- 2ème gamme
- 3ème gamme
- 4ème gamme
- 5ème gamme
- 6ème gamme

Note / 10 points

Partie écrite : questions et attendus

Description de la situation professionnelle :

Vous êtes employé(e) qualifié(e) de restauration collective au sein du restaurant d'entreprise d'Alstom à Aytré.

Vous êtes affecté(e) ce jour au poste de production entrées et desserts.

Le menu du jour est : Céleri remoulade ou feuilleté chèvre épinards, blanquette de dinde accompagnée de riz et en dessert seront servies des tartelettes au kiwi et des crumble aux fruits.

Question 1 Environnement professionnel (Savoir associé commun)

2 points

Vous allez réaliser une entrée de céleri remoulade et des tartes crumble aux fruits. Citer deux tâches qui vous permettent d'**assurer la traçabilité** dans le respect du PMS mis en œuvre au lycée :

-
-

Attendus : prendre la température, garder et consigner les étiquettes des aliments, étiqueter les ventes à emporter, réaliser les plats témoins...

Question 2 Hygiène professionnelle (Savoir associé commun)

1 point

Justifier l'importance du lavage antiseptique des mains en cuisine :

.....

Attendus : éviter la contamination manuportée, la contamination par les micro-organismes sur les mains...

Question 3 Hygiène professionnelle (Savoir associé de la C3)

3 points

3.1 Rappeler l'influence de la température sur les conditions de vie de la plupart des micro-organismes en complétant le schéma ci-dessous (1 point) :



3.2 Indiquer le protocole à suivre pour faire refroidir le crumble avant le service : (2 points)

Attendus : Il faut prendre la température du crumble et la renseigner sur la fiche de contrôle des températures, puis mettre le crumble en **cellule de refroidissement** (1 point)

La température du crumble **doit descendre de plus de +63°C à moins de +10°C en moins de 2h** (1 point)

La température en sortie doit aussi être renseignée sur la fiche.

Question 4 Technologie (Savoir associé de la C2)

3 points

4.1 Indiquer le risque spécifique que vous pouvez rencontrer dans l'utilisation du robot coupe :

4.2 Proposer une mesure de prévention collective et une mesure individuelle pour éviter ce risque :

<u>Prévention collective</u>	<u>Prévention individuelle</u>

Attendus : 4.1 : Risque mécanique (de coupure). (éventuellement risque électrique mais le robot est bien protégé).

4.2 : P. Collective : les disques doivent être transportés dans un bac et l'équipe de plonge doit être informé de cet appareil en plonge...

P. Individuelle : Arrêter l'appareil avant toute manipulation/ Ne pas toucher la lame, toujours prendre le disque sur la partie extérieure...

Question 5 Sciences de l'alimentation (Savoir associé de la C1)

1 point

Pour préparer ce menu, les aliments ont été livrés la veille. Associer chaque produit à la gamme alimentaire correspondante :

Aliments

- 1- Céleri rave •
- 2- Salade en sachet (sous atmosphère modifiée) •
- 3- Abricots appertisés •
- 4- Dinde surgelée •

Gamme alimentaire

- 1ère gamme
- 2ème gamme
- 3ème gamme
- 4ème gamme
- 5ème gamme
- 6ème gamme

Attendus : 1- 1ère gamme / 2- 4ème gamme / 3- 2ème gamme / 4- 3ème gamme

Note / 10 points