

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° 2022-05

Description de la situation professionnelle :

Vous êtes employé(e) qualifié(e) de restauration collective au sein du restaurant administratif de la maison de la Charente Maritime géré par le groupe CONVIVIO.

Vous êtes affecté(e) ce jour au poste de production des entrées. Vous ne vous souvenez plus comment utiliser le mixeur plongeant. Avant de l'utiliser, vous lisez le protocole d'utilisation de cet appareil disponible dans la cuisine, vous portez une attention particulière aux risques professionnels.

Le menu du jour est : salade d'endives, potage de légumes, bœuf bourguignon et tagliatelles aux légumes et choux pralinés.

Question 1 Technologies (Savoir associé de la C5)

1 point (0,5 x2)

Vous réalisez le bionettoyage de votre plan de travail tout au long de votre travail.

Indiquer les deux objectifs du bionettoyage :

-
-

Question 2 Hygiène professionnelle (Savoir associé commun)

1 point (0,5 x2)

Justifier deux intérêts du port des chaussures de sécurité en cuisine :

-
-

Question 3 Technologie (Savoir associé de la C4)

3 points (0,5x6)

Vous allez, au cours de la production, réaliser le plat témoin. Décrire la méthode dans le tableau :

Quand ? (A quel moment ?)	
Combien ? (quelle quantité?)	
Pendant combien de jours le conserver ?	
Où ? (où le conserver?)	
Quoi ? (quels renseignements indiquer dessus?)	
Pourquoi ? (Dans quel but?)	

Question 4 Technologie (Savoir associé de la C2)

3 points

4.1 Indiquer le risque spécifique que vous pouvez rencontrer lors de l'utilisation du mixeur pour la fabrication du potage (avant-pendant-après) :

.....

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)

2 points

Pour préparer ce menu, les aliments ont été livrés la veille.

Indiquer 4 contrôles qualitatifs à effectuer sur chaque produit lors de la réception :

-
-
-
-

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 administratif de la maison de la Charente Maritime géré par le groupe CONVIVIO.

Vous êtes affecté(e) ce jour au poste de production entrées, desserts et/ou plats chauds.

Le menu du jour est : salade d'endives, potage de légumes, bœuf bourguignon et tagliatelles aux légumes et choux pralinés.

Question 1 Technologies (Savoir associé C5)

1 point

Vous réalisez le bionettoyage de votre plan de travail tout au long de votre travail.

Indiquer les deux objectifs du bionettoyage :

-
-

Attendus : Eliminer les salissures et Eliminer les micro-organismes.

Question 2 Hygiène professionnelle (Savoir associé commun)

1 point (0,5 x2)

Justifier deux intérêts du port des chaussures de sécurité en cuisine :

-
-

Attendus : Eviter le risque de glissade / Protéger le pied en cas de chute d'objet/ Eviter les contaminations extérieures

Question 3 Technologie (Savoir associé de la C4)

3 points (0,5x6)

Vous allez, au cours de la production, réaliser le plat témoin. Décrire la méthode dans le tableau :

Quand ? (A quel moment ?)	
Combien ? (quelle quantité?)	
Pendant combien de jours le conserver ?	
Où ? (Où le conserver?)	
Quoi ? (quels renseignements indiquer dessus?)	
Pourquoi ? (Dans quel but?)	

Attendus : Au plus près du service / environ 100g / 5 j/ en chambre froide / désignation du plat+température+jour de fabrication / cela permet d'assurer la traçabilité lors de la production

Question 4 Technologie (Savoir associé de la C2)

3 points

4.1 Indiquer le risque spécifique que vous pouvez rencontrer lors de l'utilisation du mixeur pour la fabrication du potage (avant-pendant-après) :

.....

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).

4.2 : P. Collective : le mixeur doit être emballé et si le bras est mis en plonge, l'équipe de plonge doit être informé de cet appareil en plonge...

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

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

2 points

Pour préparer ce menu, les aliments ont été livrés la veille.

Indiquer 4 contrôles qualitatifs à effectuer sur chaque produit lors de la réception :

-
-
-
-

Attendus : Intégrité de l'emballage / Date de consommation (DLC) / Aspect du produit /Température à réception (ou conformité des produits). (0,5 pts par contrôle)

Note / 10 points
