

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- 4

Description de la situation professionnelle :

Vous êtes employé(e) qualifié(e) de restauration collective au sein du restaurant scolaire du lycée polyvalent Léonce Vieljeux à La Rochelle.

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

Le menu du jour est : Salade coleslaw ou quiche lorraine, blanquette de poisson, salade de fruits ou Layer Cake.

Vous ne savez pas ce qu'est un layer cake. Vous vous informez auprès de votre chef qui vous indique qu'il s'agit d'un gâteau à base de génoise et de crème pâtissière. Pour réaliser la crème vous avez l'habitude d'utiliser de la crème pâtissière semi-élaborée à chaud mais il a été commandé de la crème pâtissière semi-élaborée à froid, vous lisez les conseils de préparation sur l'emballage attentivement avant de commencer.

Question 1 Technologies (Savoir associé de la C3)

2 points (0,5 x 4)

En cours de production, toutes les étiquettes des produits que vous allez utiliser seront conservées.

1.1 Justifier cette action :

-

1.2 Indiquez les éléments de l'étiquette qui doivent être conservés :

-

-

-

Question 2 Hygiène professionnelle (Savoir associé de la C4)

2 points (0,5 x4)

Indiquer deux risques de contaminations possibles lors des opérations d'assemblage ou de dressage de la salade de fruit et de la salade coleslaw :

-

-

2.1. Proposer deux mesures de prévention à appliquer pour éviter ces risques :

-

-

Question 3 Technologie (Savoir associé de la C2)

1 point

Pour réaliser les quiches lorraine, il faut mesurer et peser les ingrédients.

Il faudra mesurer 2000 ml de lait.

Le verre mesureur à disposition indique des litres.

Cocher la correspondance exacte pour 2000 ml : 0,2 L 2 L 20 L

Question 4 Technologie (Savoir associé de la C2)

3 points (1 x 3)

4.1 Indiquer le risque spécifique que vous pouvez rencontrer lors de l'utilisation du four :

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 (0,25 x 8)

Pour préparer la quiche lorraine et le gâteau, du lait est nécessaire.

Retrouver les informations présentes obligatoires sur l'étiquetage en mettant le numéro correspondant sur l'étiquette. La première mention est donnée en exemple.

Mentions obligatoires à retrouver sur l'étiquetage			
1	la dénomination de vente	6	l'identification de l'opérateur
2	la liste des ingrédients	7	le numéro du lot de fabrication
3	la quantité nette du produit	8	la déclaration nutritionnelle,
4	La date limite de consommation (DLC)	9	l'origine
5	le mode d'emploi, et/ou ses conditions de conservation spécifiques		

The image shows a milk carton label and a milk bottle. Blue boxes and arrows indicate where to find specific information from the table above:

- Box 1: Points to the 'Lait demi-écrémé des campagnes françaises' text on the label.
- Box 2: Points to the 'Conditionné en France' logo.
- Box 3: Points to the 'volume net : 1L' text.
- Box 4: Points to the '1L' volume marking.
- Box 5: Points to the 'valeur pour 250ml kcal 112,5' nutrition information.
- Box 6: Points to the 'Auchan' logo.
- Box 7: Points to the '16/07/18' date on the bottle.
- Box 8: Points to the '05-32 27 047 15 006672' lot number on the bottle.
- Box 9: Points to the '1' in the table header.

Partie écrite : questions et attendus

Question 1 *Technologies (Savoir associé de la C3)*

2 points (0,5 x 4)

En cours de production, toutes les étiquettes des produits que vous allez utiliser seront conservées.

1.1 Justifier cette action :

-

1.2 Indiquez les éléments de l'étiquette qui doivent être conservés :

-

-

-

Attendus : 1.1 Les étiquettes sont conservées pour assurer la traçabilité (pouvoir retracer toutes les denrées et étapes rentrant dans la confection d'une préparation qui sera ensuite proposée aux clients).

1.2 La désignation du produit (ou code barre), le numéro de lot, la date limite de consommation (DLC ou DDM)

Question 2 *Hygiène professionnelle (Savoir associé de la C4)*

2 points (0,5 x4)

Indiquer deux risques de contaminations possibles lors des opérations d'assemblage ou de dressage de la salade de fruit et de la salade coleslaw :

-

-

2.1. Proposer deux mesures de prévention à appliquer pour éviter ces risques :

-

-

Attendus : 2.1 contamination manuportée (ou sur les mains) / Contamination par des germes portés par l'opérateur (sphère oropharyngée) / Contamination croisée avec d'autres aliments...

2.2 plusieurs réponses possibles : Lavage des mains et port de gants obligatoires – port de masque – travailler avec du matériel propre – travailler en zone réfrigérée (10°C)

Question 3 *Technologie (Savoir associé de la C2)*

1 point

Pour réaliser les quiches lorraine, il faut mesurer et peser les ingrédients.

Il faudra mesurer 2000 ml de lait.

Le verre mesureur à disposition indique des litres.

Cocher la correspondance exacte pour 2000 ml : 0,2 L 2 L 20 L

Attendus : 2 L

Question 4 Technologie (Savoir associé de la C2)

3 points (1 x 3)

4.1 Indiquer le risque spécifique que vous pouvez rencontrer lors de l'utilisation du four :

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 de brûlure

4.2 : P. Collective : le four devra être éteint en fin de préparation. Il faut prévenir les autres membres de l'équipe lorsqu'on sort un plat chaud.

P. Individuelle : Mettre des gants (maniques) avant toute manipulation/ Ne pas approcher son visage lors de l'ouverture du four.

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

2 points (0,25 x 8)

Pour préparer la quiche lorraine et le gâteau, du lait est nécessaire.

Retrouver les informations présentes obligatoires sur l'étiquetage en mettant le numéro correspondant sur l'étiquette. La première mention est donnée en exemple



