

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° 2022-09

Description de la situation professionnelle :

Vous êtes employé(e) qualifié(e) de restauration collective au sein du service de restauration scolaire de la ville de La Rochelle.

Vous êtes affecté(e) ce jour au poste de production d'entrées et de desserts. C'est le dernier jour avant les vacances d'hiver, votre responsable vous demande de réfléchir à la décoration des desserts. Vous avez à votre disposition du sucre glace, des vermicelles, des noisettes concassées ainsi que des perles sucrées colorées. Vous proposerez deux décors et votre responsable choisira le plus approprié.

Le menu du jour est : Salade mâche-champignons, Salade acidulée, Veau marengo, Purée, Tarte au chocolat.

Question 1 Technologies (Savoir associé de la C5)

2 points (1 x 2)

Vous réalisez l'entretien du sol de la cuisine en début d'après-midi.

1.1 Indiquer le type de produit utilisé lors de cet entretien :

-

1.2 Donner le nom de l'appareil qui dilue et distribue ce produit dans la cuisine :

-

Question 2 Sciences de l'alimentation (Savoir associé de la C3)

2 points

La présentation des plats est essentielle pour donner envie au consommateur. Mais d'autres paramètres interviennent lors de la dégustation.

2.1 Préciser comment sont appelées les caractéristiques d'un plat qui sont perceptibles par les organes des sens :

Ce sont les propriétés

2.2 Retrouvez les 5 sens intervenants lors de la dégustation d'un plat à l'aide des caractéristiques relevées dans la dégustation de la tarte au chocolat :

Les sens	Caractéristiques lors de la dégustation – Tarte au chocolat
.....	Sucré et amertume du chocolat
Vue : aspect	Bord de la tarte dorée, chocolat marron foncé, brillant- décors différents
.....	Odeur de chocolat
.....	Bord de la tarte cassante, Chocolat fondant
.....	Son croquant lors de la découpe, la mastication

Question 3 Technologie (Savoir associé de la C4)

1 point

Au cours de la matinée, la tarte va devoir subir un refroidissement rapide.

Nommer l'appareil qui devra être utilisé :

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 robot-coupe pour la préparation des salades composées :

.....

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 Hygiène professionnelle (Savoir associé de la C1)

2 points (0,25 x 8)

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

Indiquer, pour chaque aliment **son lieu de stockage** et **la température de stockage** en reliant les 3 colonnes :

<u>Denrées</u>	<u>Lieu de stockage</u>	<u>Température du lieu de stockage</u>
Chocolat tablette •	• Réserve sèche •	• + 3 °C
Pommes •	• Chambre froide positive •	• + 10 °C
Viande de Veau •	• Chambre froide négative (congélateur) •	• - 18 °C
Carottes surgelées •	• Chambre froide positive fruits et légumes •	• Température ambiante (env. 20 °C)

Note / 10 points

Partie écrite : questions et attendus

Question 1 Technologies (Savoir associé de la C5)

2 points (1 x 2)

Vous réalisez l'entretien du sol de la cuisine en début d'après-midi.

1.1 Indiquer le type de produit utilisé lors de cet entretien :

-

1.2 Donner le nom de l'appareil qui dilue et distribue ce produit dans la cuisine :

-

Attendus : 1.1 En fonction de ce qui est utilisé habituellement (DDA Détergent désinfectant à contact alimentaire, Détergent dégraissant, Détergent...) / 1.2 La centrale de nettoyage et de désinfection

Question 2 Sciences de l'alimentation (Savoir associé de la C3)

2 points

La présentation des plats est essentielle pour donner envie au consommateur. Mais d'autres paramètres interviennent lors de la dégustation.

2.1 Préciser comment sont appelées les caractéristiques d'un plat qui sont perceptibles par les organes des sens : (1 point)

Ce sont les propriétés

Attendus : Propriétés organoleptiques des aliments

2.2 Retrouvez les 5 sens intervenants lors de la dégustation d'un plat à l'aide des caractéristiques relevées dans la dégustation de la tarte au chocolat : (1 point (0,25x4))

Les sens	Caractéristiques lors de la dégustation – Tarte au chocolat
Goût	Sucré et amertume du chocolat
Vue : aspect	Bord de la tarte dorée, chocolat marron foncé, brillant- décors différents
Odorat : odeurs	Odeur de chocolat
Toucher : texture	Bord de la tarte cassante, Chocolat fondant
Ouïe	Son croquant lors de la découpe, la mastication

Question 3 Technologie (Savoir associé de la C4)

1 point

Au cours de la matinée, la tarte va devoir subir un refroidissement rapide.

Nommer l'appareil qui devra être utilisé :

Attendus : La cellule de refroidissement rapide

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 robot-coupe pour la préparation des salades composées :

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 Hygiène professionnelle (Savoir associé de la C1)

2 points (0,25 x 8)

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

Indiquer, pour chaque aliment **son lieu de stockage** et **la température de stockage** en reliant les 3 colonnes :

<u>Denrées</u>	<u>Lieu de stockage</u>	<u>Température du lieu de stockage</u>
Chocolat tablette •	• Réserve sèche •	• + 3 °C
Pommes •	• Chambre froide positive •	• + 10 °C
Viande de Veau •	• Chambre froide négative (congélateur) •	• - 18 °C
Carottes surgelées •	• Chambre froide positive fruits et légumes •	• Température ambiante (env. 20 °C)

Attendus :

<u>Denrées</u>	<u>Lieu de stockage</u>	<u>Température du lieu de stockage</u>
Chocolat tablette	Réserve sèche	Température ambiante (env. 20 °C)
Viande de Veau	Chambre froide positive	+ 3 °C
Carottes surgelées	Chambre froide négative (congélateur)	- 18 °C
Pommes	Chambre froide positive fruits et légumes	+ 10 °C