

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

**Description de la situation professionnelle :**

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

*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

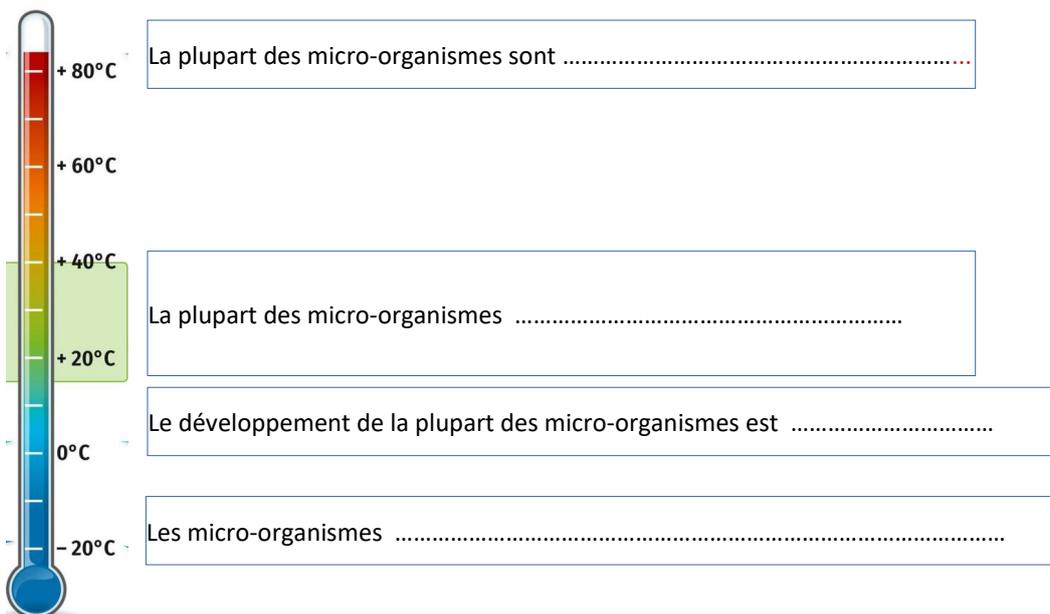
Justifier l'importance du lavage antiseptique des mains en cuisine :

- .....

**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**

CAP Production et service en restaurations <b>EP1 –Production alimentaire</b> <b>Situation 1 en établissement de formation</b>		<b>2<sup>e</sup> partie pratique et orale</b>
		Durée : 4h
Etablissement : Lycée des métiers Pierre Doriole, La Rochelle		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.*

*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.*

Vous disposez de 4h pour :

**1. Réaliser pour 8 personnes, à l'aide des documents professionnels habituels, les deux préparations suivantes :**

- Préparation n°1 : [Céleri remoulade servis en ramequins individuels](#)
- Préparation n°2 : [Tarte crumble aux fruits](#)

**2. Remettre en état le matériel, les équipements et les locaux :**

- [Un lave-main et ses équipements,](#)
- [Le robot coupe et ses ustensiles,](#)
- [Votre poste de travail](#)

**Pendant vos activités, vous veillez à :**

- Appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement,
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.

**Pendant ou à l'issue de votre activité, les membres du jury vous questionneront pour expliciter votre pratique. (10 minutes)**

Nom :

## Fiche de Production Pôle 1

Date :

## Céleri remoulade

Denrées	Mode de conservation/ forme de commercialisation	unités	Quantité (Nb de parts)	
			8	16
céleri rave	frais	unité	1,5	3
citron	frais	unités	1	2
huile de tournesol	frais	L	0,5	1
moutarde	sec	c à S	2	4
jaune d'oeuf	sec	unité	2	4
vinaigre	sec	c à S	2	4
Persil – bouquet	frais		4 brins	8 brins
sel	sec		PM	PM
poivre	sec		PM	PM

**Type de Distribution:**

En self

**Température de conservation du plat**

+3°C

**Matériel spécifique**Bateur  
Robot coupe**Points à Risque**

Coupure (Robot)

## Réalisation

Déconditionner et peser les denrées	
Préparer les légumes	Eplucher le céleri. A l'aide du robot coupe, râper le céleri (râpe la plus épaisse). Réaliser un jus de citron. Ajouter le jus de citron au céleri coupé. Réserver au frais.
	Ciseler le persil
Préparer la sauce remoulade	Dans un cul de poule, déposer les jaunes d'oeuf, la moutarde, une pincée de sel et de poivre et quelques gouttes de vinaigre. Monter la mayonnaise à l'aide d'un bateur, en versant le plus doucement et progressivement possible un filet d'huile continu. Pour finir, incorporer le reste du vinaigre
Dresser	Mélanger la sauce remoulade au céleri râpé, ajouter le persil et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Dresser en portion individuelle.
Stocker	Réserver en attente du service.

Nom :

## Fiche de Production Pôle 1

Date :

## Tarte Crumble aux fruits

Denrées	Mode de conservation/ forme de commercialisation	unités	Quantité (Nb de parts)
			8
Pâte sablée	frais	u	1
Pommes	frais	kg	0,4
Poires	frais	u	0,4
Oreillons d'abricots	appertisés	Boîte 400g	1
Farine	sec	kg	0,2
Sucre	sec	kg	0,2
Beurre	frais	kg	0,2
Cerneaux de noix	sec	kg	0,1
cannelle	sec		PM

## Type de Distribution:

Self

## Température de conservation du plat

+3°C

## Matériel spécifique

moule à tarte  
Diamètre 28 cm

## Points à Risque

Coupure (taillage) /  
Brûlure (four)

## Réalisation

Déconditionner et peser les denrées

Préparer les fruits	Décontaminer les fruits frais
	Déboîter les abricots et les égoutter.
	Broyer les noix au pilon
	Eplucher, épépiner les fruits frais Tailler les fruits en mirepoix
Préparer la pâte à crumble	Dans une calotte, mélanger le sucre, la farine et le beurre coupé en tous petits morceaux, jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajouter les noix écrasées.
Préchauffer le four à 180°C	
Dresser	Mettre les pommes, poires et abricots au fond de la pâte sablée dans des moules à tarte. Saupoudrer avec la pâte à crumble.
Cuire	Réaliser la cuisson en suivant les consignes sur l'emballage de la tarte
Refroidir	Réaliser un refroidissement rapide
Stocker	Entreposer en attente du service et portionner en 8 parts.

## Partie écrite : questions et attendus

### 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

NOM Prénom du candidat :	<b>CAP PSR</b> <b>Pôle 1 : EP1 – Production alimentaire</b> <b>Situation d'évaluation S1 en établissement</b> <b>Contrôle en cours de formation</b>	Session 2022
Etablissement de formation :		Date
		Académie de Poitiers

1 : non maîtrisé ; 2 : insuffisamment maîtrisé ; 3 assez bien maîtrisé ; 4 maîtrisé

Compétences évaluées	Pts	1	2	3	4	Indicateurs de performance communs et spécifiques
<b>C2 - Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires</b>						
C 2.1 Peser, quantifier les produits alimentaires	<b>6</b>					Contrôle qualitatif des produits à traiter Choix des matériels adaptés Exactitude des pesées et des mesures ( <i>hors produits semi-élaborés *</i> )
C 2.2 Conduire une décongélation de produits alimentaires						Décongélation des produits alimentaires conforme au protocole Renseignement conforme et archivage des documents de traçabilité
C 2.3 Préparer les légumes et fruits frais : - laver, décontaminer - éplucher - tailler à la main ou à la machine	<b>10</b>					Installation rationnelle du poste de travail Utilisation conforme des équipements, du matériel, des ustensiles et des produits Attitude d'autocontrôle permanente Prise en compte du développement durable Lavage, décontamination des fruits et légumes conformes au protocole Choix des matériels, accessoires et ustensiles adaptés Conformité du tri et de l'évacuation des déchets Conformité du taillage des végétaux aux consignes
C 2.4 Réserver les produits alimentaires dans l'attente d'une utilisation ultérieure	<b>4</b>					Respect du temps alloué Application conforme des mesures correctives Conditionnement et étiquetage conformes des produits alimentaires en attente Conformité de la température et du lieu de stockage Renseignement conforme des documents de traçabilité et archivage
<b>C3 - Réaliser des préparations et des cuissons simples</b>						
C 3.1 Mettre en œuvre des cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, en friture	<b>10</b>					Port de la tenue professionnelle Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique Maîtrise de l'utilisation des appareils de cuisson Contrôle de la cuisson
C 3.3 Maintenir ou remettre en température des plats cuisinés à l'avance						Prise en compte des priorités, des contraintes Choix adapté du matériel et des ustensiles Respect des techniques, des procédures, des protocoles Maîtrise de l'utilisation des appareils de maintien ou de remise en température Rangement rationnel des préparations Contrôle des températures et application conforme des mesures correctives Conformité des durées d'entreposage
C 3.2 Réaliser à chaud ou à froid des préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés	<b>10</b>					Installation rationnelle du poste de travail Conformité du résultat attendu Attitude d'autocontrôle permanente Prise en compte du développement durable Respect du temps alloué Renseignement conforme et archivage des documents de traçabilité Application conforme des mesures correctives Respect des fiches techniques Respect des modes d'emploi Respect des pesées et des mesures * Maîtrise de l'utilisation des appareils

NOM Prénom du candidat :	<b>CAP PSR Pôle 1 : EP1 – Production alimentaire</b> <b>Situation d'évaluation S1 en établissement</b>
--------------------------	---

Compétences évaluées	Pts	1	2	3	4	Indicateurs de performance communs et spécifiques	
<b>C5- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production</b>							
C 5.1 Assurer le lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles	<b>3</b>					Port de la tenue professionnelle adaptée Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique	Tri conforme de la batterie et des ustensiles (séparation des éléments dangereux) Vérification du fonctionnement du poste de lavage Choix du produit adapté Maîtrise de l'utilisation des matériels et équipements
C 5.2 Nettoyer et désinfecter les surfaces, équipements et matériels des espaces de production : - lavage manuel des équipements, matériels et surfaces - lavage mécanisé des surfaces	<b>5</b>					Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement Prise en compte du développement durable (écogestes, maîtrise de la consommation d'eau, de produit, de consommables...) Résultat conforme au travail prescrit Respect du temps alloué Attitude d'autocontrôle permanente Application conforme des mesures correctives	Respect du plan de nettoyage et de désinfection Mise en place des équipements de protection collective Choix correct du matériel et des produits Ordre pertinent des opérations Maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection Prise en compte de la coactivité Respect de l'intégrité des matériaux Entretien et rangement des matériels de nettoyage conforme aux consignes
C 5.3 Évacuer, trier et entreposer les déchets	<b>2</b>					Renseignement précis des documents de traçabilité	Collecte, tri et entreposage conformes aux consignes et aux procédures

<b>Partie écrite (savoirs associés du pôle 1)</b>	<b>Note / 10</b>
---	------------------

Remarque : la partie orale est évaluée avec les compétences C2, C3 et C5 (les questions conduisent le candidat à expliciter sa pratique et ses choix)

<b>Bilan sur la situation d'évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) :</b>	<b>Note : /60</b>
	<b>Noms, prénoms et signatures des évaluateurs :</b>