



RÉGION ACADÉMIQUE
NOUVELLE-AQUITAINE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE



ÉPREUVE EP1

Organisation de la production de cuisine

Évaluation significative

Culture professionnelle cuisine

Identification du centre d'épreuve

LP CONDORCET - ARCACHON



Évaluation significative n°6

Date 22/01/18

Champs de culture professionnelle visé(s) (cochez de 1 à 3 champs)

Gestion appliquée

Sciences appliquées

Cuisine

X

Aucun document ou matériel autorisé

Compétences visées :

Pôle 1

« Organisation de la production de cuisine »

C1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.

C2 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.

*Le sujet se compose de 9 pages, numérotées de 1/9 à 8/9
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Ce sujet sera rendu dans sa totalité

PRÉSENTATION DU SUJET



Contexte professionnel

Vous êtes recruté(e) en tant que commis de cuisine dans le restaurant le Résinier situé au Barp. Il propose une cuisine du terroir basé sur les produits du Bassin d'Arcachon et des Landes.

Fiche de présentation de l'entreprise

CAPACITÉ DE SERVICE

Effectif : 19 personnes
Capacité commerciale : 30 couverts par service
Moyenne d'activité : 60 couverts par jour
Ticket moyen : 38 €
Ouverture 7 jours sur 7
de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 22 h

PERSONNEL

1 chef
1 second
2 chefs de partie (dont vous)
2 commis de cuisine
1 pâtissier
1 apprenti cuisinier
1 plongeur

Concept de restauration du restaurant « Traditionnel »

Restauration gastronomique inspirée du terroir, privilégiant les producteurs locaux, les produits labélisés et les produits de saison.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Compétences ciblées	Savoirs-Associés ciblés
Dossier 1	LES ABATS	<p>Document 1 Les abats utilisés en cuisine</p> <p>Document 2 Obligations de stockage et critères de qualité</p>	<input type="checkbox"/> - C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises	<p><i>Thème 1 - Les grandes familles de produits alimentaires</i></p> <p><i>Thème 2 - Les fournisseurs</i></p> <p><i>Thème 4 – Les stocks et approvisionnements</i></p>
Dossier 2	LES CORPS GRAS	<p>Document 3 Les habitudes alimentaires : les corps gras</p>	<input type="checkbox"/> - C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises	<p><i>Thème 1 - Les grandes familles de produits alimentaires</i></p> <p><i>Thème 2 - Les fournisseurs</i></p> <p><i>Thème 4 – Les stocks et approvisionnements</i></p>
Commentaire sur le profil de compétence			Proposition de note sur 20	

► La situation :

Mme Phong, chef d'origine asiatique vient d'être nouvellement embauchée, au Résinier. Elle ne maîtrise pas les spécialités locales et les produits marqueurs de la région. Aussi, elle vous demande de l'aider dans l'élaboration de sa carte autour des abats. Vous devrez tenir compte de la saisonnalité et du coût des produits.

► Votre rôle :

Replacer les abats proposés avec la bonne image. Compléter annexe 1.
Classer les abats en fonction de leur couleur puis mettre une croix dans les modes de cuisson correspondants. Compléter annexe 1.

A l'aide du document 2, indiquer le lieu et la T° de stockage des abats. Compléter annexe 1.

A l'aide du document 2, indiquer le lieu et la T° de stockage des abats. Compléter annexe 1.

► La situation :

Mme Phong, chef d'origine asiatique vient d'être nouvellement embauchée, au Résinier. Elle ne maîtrise pas les spécialités locales et les produits marqueurs de la région. Aussi, elle vous demande de l'aider dans l'élaboration de sa carte autour des corps gras. Vous devrez tenir compte de la saisonnalité et du coût des produits.

► Votre rôle :

Dans le document 3, lire et retrouver les corps gras d'origine animale et ceux d'origine végétale. Compléter annexe 2.

Parmi les corps gras trouvés ci-dessus, lequel est particulièrement utilisé dans les Landes et donner un exemple de son utilisation culinaire. Compléter annexe 2.

Donner la consistance (solide ou liquide) de chaque corps gras à température ambiante.

Compléter annexe 2.

Qu'est-ce que signifient les deux pictogrammes? Compléter annexe 2.

Expliquer le terme « clarifier » et indiquer, pour le beurre, le ou les éléments à éliminer ?

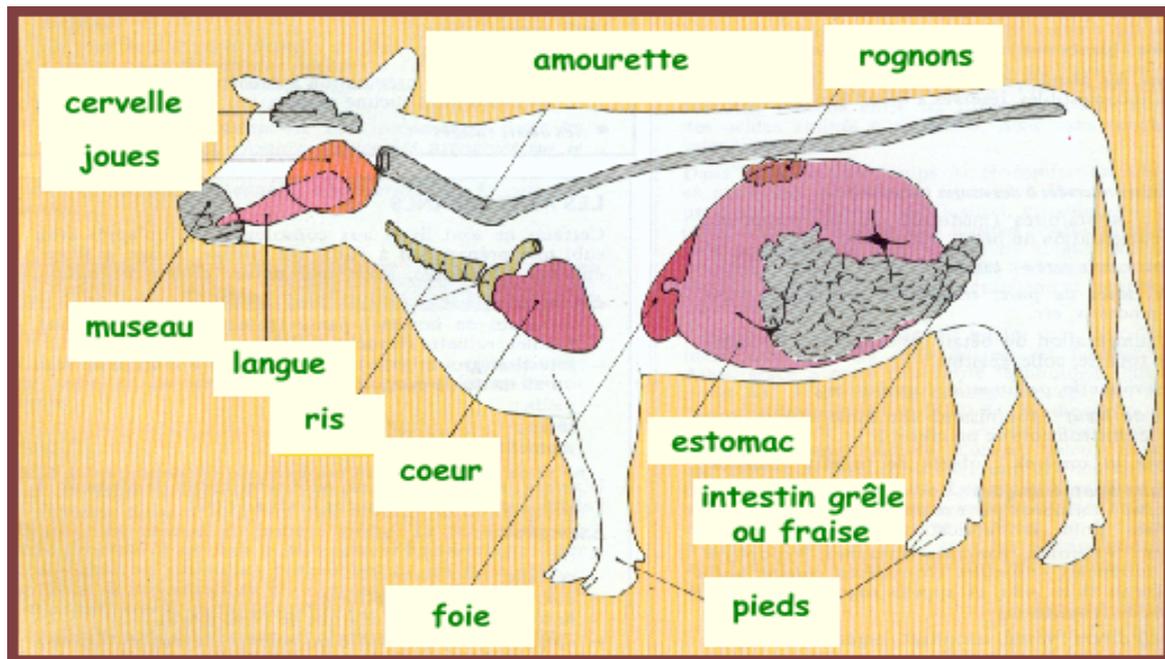
Compléter annexe 2.

Remettre dans l'ordre les étapes de la réalisation du beurre clarifié en les numérotant. Compléter annexe 2.

Relier par une flèche les corps gras traditionnellement utilisés dans les préparations suivantes.

Compléter annexe 2.

Relier par une flèche le bon critère à la bonne affirmation. Compléter annexe 2.



Les abats sont des produits extrêmement fragiles. Ils doivent être consommés très frais et nécessitent des précautions d'hygiène très rigoureuses lors de la préparation, de la réception et du stockage.

A LA LIVRAISON, VERIFIER :

- Propreté et température du camion.
- Intégrité des conditionnements.
- Agrément de l'abattoir ou atelier de découpe.
- Les dates de congélation (maximum 3 mois).

PRECAUTION LORS DU STOCKAGE :

- Placer en chambre froide 0° à + 2°C ou - 18°C suivant le procédé de conservation.
- Limiter la durée de stockage, effectuer une rotation rapide et logique.
- Se faire livrer si possible le jour même.
- Ne pas conserver les restes après le service.
- Ne pas utiliser la cuisson des langues pour la confection des sauces.
- Les abats ne devront pas baigner dans leur sang (réserver sur grille enveloppé de papier film)
- Les rognons seront stockés entourés de leur graisse (évite dessèchement et les protège)

⇒ Critères de qualités :

- Avoir une odeur agréable
- Être d'aspect brillant
- Ne pas poisser
- Ne pas baigner dans leur sang
- Être propres (sans caillots de sang, ni vaisseaux)

Replacer les abats proposés avec la bonne image. (1.5pts / 1.5pts)

Rognon ; Cerveille ; Foie ; Ris ; Cœur ; Pied



Foie de veau	Cœur	Rognon	Cerveille	Pied	Ris de veau
--------------	------	--------	-----------	------	-------------

Classer les abats en fonction de leur couleur puis mettre une croix dans les modes de cuisson correspondants.

(2pts / 2pts)

	Rouge	Blanc
Cerveille		X
Cœur	X	
Foie	X	
Langue	X	
Pied		X
Ris		X
Rognon	X	
Tête		X

(6.5 pts)

	Braiser	Sauter	Griller	Frïre	Rôtir	Pocher	Poêler
Cerveille		X		X		X	
Cœur	X	X	X				
Foie	X	X	X	X			
Langue	X					X	
Pied	X		X	X	X	X	X
Ris	X	X	X				X
Rognon	X	X	X				
Tête						X	

A l'aide du document 2, indiquer le lieu et la T° de stockage des abats. (1pt / 1pt)

Lieu : **CHAMBRE FROIDE**

Température : **0 à 2°C**

A l'aide du document 2, citer deux critères de fraîcheur. (1pt / 1pt)

Avoir une odeur agréable
Être propres (sans caillots de sang, ni vaisseaux)
Être d'aspect brillant

Ne pas poïsser
Ne pas baigner dans leur sang

« Nos ancêtres ont forgé leurs habitudes alimentaires en les enrichissant au fil du temps, diversifiant la cuisine et le goût, développant odeurs et saveurs. La cuisine est particulièrement révélatrice des productions de la région et des goûts de ses habitants. Dans les régions françaises, les gens cuisinent avec différents corps gras comme l'huile d'olive, le beurre, l'huile de coprah, la graisse de canard, l'huile de tournesol, le saindoux. »

Dans le document 3 (texte ci-dessus), lire et retrouver les corps gras d'origine animale et ceux d'origine végétale. (1.5pts / 1.5pts)

les corps gras d'origine animale	Le beurre, la graisse de canard, le saindoux.
Les corps gras d'origine végétale	L'huile d'olive, l'huile de coprah, l'huile de tournesol,

Parmi les corps gras trouvés ci-dessus, lequel est particulièrement utilisé dans les Landes et donner un exemple de son utilisation culinaire. (1pt / 1pt)

La graisse de canard	Confire des cuisses de canard
----------------------	-------------------------------

Un corps gras peut, selon la température à laquelle il se trouve, être à l'état liquide ou être à l'état solide (concrète): on parle de température de fusion.

Donner la consistance (solide ou liquide) de chaque corps gras à température ambiante. (1pt / 1pt)

Nature des lipides	Température de fusion	Consistance à température ambiante à +18°C
Huile d'arachide	-2°C	Liquide
Beurre	+32°C	Solide
Huile d'olive	+5°C	Liquide
Huile de tournesol	-17°C	Liquide

Qu'est-ce que signifient les deux pictogrammes ci-dessous? (1pt / 1pt)

		Pictogramme N°1	Pictogramme N°2
1	2	Huile végétale pour friture	Huile végétale pour assaisonnement

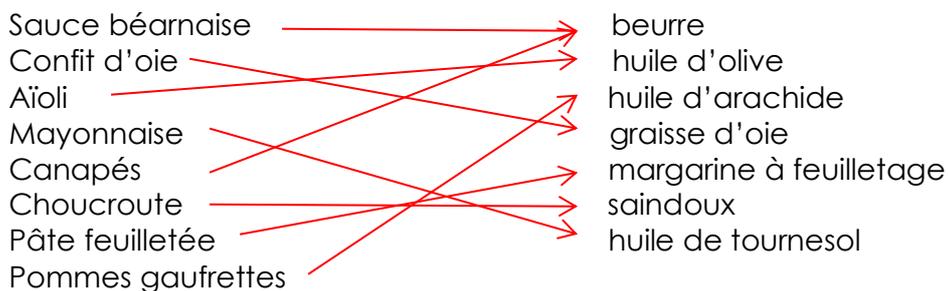
Expliquer le terme « clarifier » et indiquer, pour le beurre, le ou les éléments à éliminer ? (1.5pts)

Fondre doucement du beurre au bain-marie pour séparer les matières non grasses (en surface: la caséine) (au fond: le petit-lait).

Remettre dans l'ordre les étapes de la réalisation du beurre clarifié en les numérotant. (1pt)

Retirer délicatement l'écume de surface	2
Décanter délicatement sans toucher au petit-lait	3
Fondre doucement au bain-marie	1
Réserver au frais	4

Relier par une flèche les corps gras traditionnellement utilisés dans les préparations suivantes : (4 pts)



Relier par une flèche le bon critère à la bonne affirmation. (2 pts / 2 pts)

