

**Exemple de sujet
d'évaluation
significative avec
utilisation de la
matrice académique**

**CERTIFICAT D'APTITUDE
PROFESSIONNELLE CUISINE**



ÉPREUVE EP1

Organisation de la production de cuisine

Évaluation significative

Culture professionnelle de cuisine

**Logo, nom, adresse de
l'établissement de
formation**

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE



**LTH DE TALENCE
15 av François
Rabelais
33400 TALENCE**

Évaluation significative n°

Date

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

Gestion appliquée

Sciences appliquées

X Cuisine

**Sélection du champ de
culture professionnelle,
numéro de l'évaluation et
date d'évaluation** 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 9/9
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Ce sujet sera rendu dans sa totalité

PRÉSENTATION DU SUJET

Logo et contexte de formation issus du tableau de stratégie globale du groupe indiquant le positionnement de l'élève dans l'entreprise.

Il doit être clair, facilement lisible, motivant et professionnalisant pour l'élève

Hôtel-restaurant **Les rives du Gave** M. et Mme Iturria

Office de Tourisme



SAINT-PÉE SUR NIVELLE / SENPERE

Contexte professionnel n°4 de formation

Vous êtes embauché(e) en tant que commis de cuisine " Les rives du Gave" à st Pée sur Nivelle chez M. et Mme Iturria. Cette auberge est réputée pour ses plats régionaux, où tout est fait "maison" avec des produits achetés directement chez le producteur.

Fiche de présentation de l'entreprise

Activité	Restauration – Brasserie - Bar
Forme juridique	SARL
Capital	25 000 €
Effectif	10 salariés
Coordonnées	HÔTEL RESTAURANT LES RIVES DU GAVE 9 allée du Gave 64310 St PÉE SUR NIVELLE
Réf. Bancaire	La Banque postale 4848 52 D PARIS
RCS	PARIS B 942 419 857
APE	5610 A Restauration traditionnelle

Concept(s) de restauration du restaurant « Les Rives du Gaves »

Le Chef propose une cuisine régionale en plein cœur du Pays Basque français.

**Présentation de l'entreprise,
concept de restauration
capacité d'accueil, etc...**

Cette page de présentation du contexte de formation et de l'entreprise est conçue pour être commune aux trois champs de culture professionnelle : sciences appliquées, gestion, technologie.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Compétences ciblées	Savoirs-Associés ciblés
Dossier 1	Le tableau simplifié d'ordonnancement des tâches	Annexe 1 Tableau d'ordonnancement Document 1 Fiche technique plat chaud Document 2 Fiche technique dessert	<input type="checkbox"/> - C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises <input checked="" type="checkbox"/> - C2 – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	Thème 11 : Les supports et les documents de production
Dossier 2	L'incidence de l'utilisation des gammes de produits dans l'organisation. Les PSE	Annexe 2 Les PSE et leur utilisation en cuisine	<input checked="" type="checkbox"/> - C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises <input type="checkbox"/> - C2 – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	Thème 10 : Les modes d'organisation d'une production de cuisine
Dossier 3	Les productions directes et différées.	Annexe 3 La fiche de procédure d'une production en liaison réfrigérée.	<input type="checkbox"/> - C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises <input checked="" type="checkbox"/> - C2 – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	Thème 10 : Les modes d'organisation d'une production de cuisine
Commentaire sur le profil de compétence			Proposition de note sur 20	

Numérotation des dossiers

Thèmes d'évaluation issus des sous-thèmes des savoir associés ciblés

Commentaires sur le profil de compétence à rapporter sur le fichier individuel dématérialisé de suivi de formation. Un positionnement par critère d'évaluation doit aussi être réalisé sur ce même fichier (compétence 1 et 2)

-Renseigner et numéroter les documents supports d'activités en lien avec chaque dossier

-Renseigner et numéroter les annexes* en lien avec chaque dossier

Identification de la compétence ciblée en évaluation certificative*. Dans le cas d'une autre compétence ciblée 3 à 6 il convient de la renseigner sans inclure son évaluation sur la note certificative. Cf : exemple de fiche de double notation

Grands thèmes de savoir-associés ciblés à renseigner par dossier Cf : référentiel

- Note d'évaluation globale attribuée à l'élève. Cette note peut être certificative si le sujet cible uniquement les compétences 1 et 2.
- Si le sujet comporte d'autres compétences, la note globale est portée à la connaissance de l'élève et une double notation doit être effectuée pour extraire l'évaluation des compétences 1 et 2 enregistrée en tant que note certificative non portée à la connaissance de l'élève.
- Pour cela il convient de concevoir un barème spécifique qui peut être matérialisé sur une fiche de double notation (cf exemple) ou tout autre moyen. Cette fiche n'est pas portée à la connaissance de l'élève.
- **IMPORTANT** : une copie des copies élèves avec justificatif d'évaluation certificative des compétences 1 et 2 doit être archivée tout au long de la formation dans les établissements au même titre que tous documents élèves d'épreuve par contrôle en cour de formation (CCF).

***Les documents : ce sont des outils support d'aide à la réalisation des activités. Ce ne sont en aucun cas des zones de rédaction pour l'élève.**

***Les annexes : ce sont les zones d'activité et de rédaction pour l'élève.**

Page destinée à la présentation des situations professionnelles proposées aux élèves et à la rédaction des consignes de travail (rôle de l'élève) en fonction des activités par dossier. Un bloc situation + rôle par dossier est requis.

Dossier 1

Le tableau simplifié d'ordonnancement des tâches

► La situation :

Ce matin vous devez produire deux préparations : un plat chaud et un dessert. M.Iturria vous propose deux fiches techniques **DOCUMENT 1** et **2**. Vous allez devoir vous organiser pour réaliser ces deux plats dans la matinée.

► Votre rôle :

Planifier sur l'organigramme (**annexe 1**) toutes les étapes de production des plats à l'aide des deux fiches techniques. Les phases d'envoi sont déjà renseignées sur le document.

Rôle de l'élève : rédaction de la consigne de travail comportant, en début de phrase, un verbe d'action suivi de l'annexe numérotée sur laquelle l'élève rédigera son travail.

Rappel du dossier numéroté en entête

La situation : rédaction de la situation professionnelle qui place l'élève au cœur d'une activité professionnelle. Dans cette partie, la référence à un DOCUMENT (numéroté) proposé doit être renseigné.

De façon générale les situations professionnelles proposées et les consignes de travail doivent être claires, concises et synthétiques. L'élève doit facilement et rapidement identifier son environnement de travail et son rôle.

Dossier 2

Les produits semi-élaborés « PSE »

► La situation :

Un jeune apprenti vous rejoint au restaurant, vous lui faites découvrir les produits en stock dont un certain nombre de produits semi-élaborés. Vous lui apportez quelques explications sur leur conservation et leur utilisation.

► Votre rôle :

Renseigner (**annexe 2**) le tableau récapitulatif des PSE présentés au jeune apprenti comme dans l'exemple proposé.

Dossier 3

Production et service en liaison réfrigérée

► La situation :

M.Iturria vous annonce que le plat chaud **DOCUMENT 1** sera servi la semaine prochaine à la salle municipale de la ville qui est équipée d'une cuisine avec du matériel de stockage au froid et de remise en température de service. Le plat sera donc produit au restaurant et servi en liaison réfrigérée. Pour optimiser l'organisation de votre production vous consultez et renseignez la fiche de procédure.

► Votre rôle :

Renseigner (**annexe 3**) les différents couples temps/température et les températures de stockage réglementaires sur la fiche de procédure.

DOCUMENT 1

Fiche technique 1 : le plat chaud

Rappel du document numéroté

Présentation du document

Pintade rôti, jus à l'ail de Lautrec, écrasé de pommes de terre et endives caramélisées

N

Descriptif : Pintade cuite au four, jus relevé à l'ail rose de Lautrec, écrasé de pommes de terre et endives caramélisées au miel.

Denrées utiles	Unité	Quantité	N° de phase	TECHNIQUE DE RÉALISATION	Durée
Éléments de base			2.1	Mettre en place le poste de travail	5
Pintade	Kg	1.2 à 1.400	2.2	Habiller la pintade <ul style="list-style-type: none"> Étirer, flamber Parer, vider, couper les ailerons Brider 	15
Huile	PM				
Jus de rôti			2.3	Marquer la pintade en cuisson <ul style="list-style-type: none"> Saler, poivrer int. Ext. Disposer sur les ailerons sur une plaque huilée Cuire au four à 200°C 	5
Carotte	Kg	0.050			
Oignon	Kg	0.050			
Ail rose de Lautrec	Gousse	6	2.4	Préparer les légumes <ul style="list-style-type: none"> Éplucher les pommes de terre Tailler en mirepoix carottes, oignons, ail Couper les endives en deux Hacher le persil 	25
Pomme purée					
Pomme de terre	Kg	0.600			
Beurre	Kg	0.060			
Persil	Botte	1/5	2.5	Blanchir les pommes de terre	5
Endive caramélisée					
Endive	Pièce	4			
Miel	Kg	0.040	2.6	Réaliser les endives caramélisées <ul style="list-style-type: none"> Dans un sautoir faire chauffer le miel. Déposer les endives côté plat sur le miel 2 minutes Déglacer au fond brun Cuire à couvert lentement Surveiller la coloration 	10
Fond brun de volaille	L	0.10			
			2.7	Réaliser l'écrasé de pomme de terre <ul style="list-style-type: none"> Égoutter les PDT Écraser grossièrement avec le beurre en parcelle. Rectifier l'assaisonnement, ajouter le persil Conserver au bain marie, filmer à contact. 	10
			2.8	Confectionner le jus de rôti <ul style="list-style-type: none"> Décanter, réserver au chaud Mettre la garniture et pincer les sucs Dégraissier, déglacer Réduire passer au chinois 	10
			2.9	Découper la pintade en 4 portions	5
			2.10	Dresser	5

Panna cotta coulis pruneaux Armagnac, langue de chat				NOMBRE DE PORTIONS	4
Descriptif : Crème prise en gelée servie froide avec un coulis de pruneaux rehaussé à l'Armagnac servie avec des langues de chat.					
Denrées utiles	Unité	Quantité	N° de phase	TECHNIQUE DE RÉALISATION	Durée
Panna cotta					
Crème liquide	L	0.5	3.1	Mettre en place le poste de travail	5
Sucre roux	Kg	0.100	3.2	Faire gonfler les pruneaux	5
Gélatine	Feuille	3		<ul style="list-style-type: none"> Réaliser le sirop avec l'eau et le sucre. Incorporer dans le sirop chaud les pruneaux. 	
Vanille (arôme)	PM				
Coulis pruneaux Armagnac					
Pruneaux dénoyautés	Kg	0.200	3.3	Réaliser la panna cotta	20
Eau	L	0.20		<ul style="list-style-type: none"> Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une russe réunir la crème et le sucre, mélanger et porter à ébullition. Presser la gélatine et ajouter au mélange ainsi que l'arôme vanille Passer au chinois étamine. Verser dans les verrines et refroidir en cellule. 	
Sucre	Kg	0.050			
Armagnac	PM				
Langue de chat					
Farine	Kg	0.100			
Sucre glace	Kg	0.100			
Beurre	Kg	0.080			
Blanc d'œuf	Pièce	3	3.4	Réaliser l'appareil à langues de chat	15
				<ul style="list-style-type: none"> Travailler le beurre en pommade Ajouter le sucre glace et crémier au fouet Incorporer les blancs d'œufs Ajouter la farine tamisée à la spatule 	
			3.5	Coucher les langues de chat	20
				<ul style="list-style-type: none"> Mettre l'appareil en poche avec une douille unie de 6 mm. Coucher des bâtonnets de 5/6 cm sur une plaque à pâtisserie graissée. Cuire au four à 210°, surveiller la coloration. 	
			3.6	Réaliser le coulis	10
				Mixer les pruneaux égoutter avec un peu de sirop parfumer à l'Armagnac et rectifier la consistance avec l'ajout de sirop et d'armagnac. Passer au chinois étamine.	
			3.7	Dresser	5

Annexe 1 **Planification du travail**

8h00	
8h15	
8h30	
8h45	
9h00	
9h15	
9h30	
9h45	
10h00	
10h15	
10h30	
10h45	
11h00	
11h15	
11h30	
11h45	
12h00	<i>Remise en température du plat chaud et de la garniture</i>
12h15	2.10 Dresser et envoyer le plat chaud et la garniture
12h30	3.7 Dresser, envoyer le dessert
12h45	<i>Remise en état de la cuisine</i>

Rappel de l'annexe numérotée

Zone de travail et de rédaction de l'élève

Intitulé des PSE	Illustration	Zone de stockage du produit en cuisine	Indiquer <ul style="list-style-type: none"> • sur le 1er point le mode d'utilisation du produit • sur le 2^{ème} point un exemple d'application culinaire
<p><u>EXEMPLE</u></p> <p>Jus de poulet concentré en pâte</p>	 <p>nestleprofessionnal.fr consulté le 17/02/2018</p>	<p><u>EXEMPLE</u></p> <p>Non entamé :</p> <p>Réserve sèche</p>	<p><u>EXEMPLE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Par adjonction lors de la cuisson d'un jus de rôti. • Poulet rôti, jus réduit infusé à l'ail
<p>Mini-fonds de tartelette</p>	 <p>Cuisineaddict.com consulté le 17/02/2018</p>	<p>Non entamé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 	<div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; color: red; text-align: center;"> <p><i>Les zones de rédaction peuvent comporter des <u>exemples clairs et identifiés</u></i></p> </div>
<p>Pâte feuilletée surgelée</p>	 <p>Pivard.fr consulté le 17/02/2018</p>	<p>Non entamé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • •
<p>Base pour sauce hollandaise</p>	 <p>nestleprofessionnal.fr consulté le 17/02/2018</p>	<p>Non entamé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • •

Fiche de procédure réglementaire Production d'un plat chaud en liaison réfrigérée

1/ Approvisionnement, stockage, préparations préliminaires, cuisson selon fiche technique.

2/ Conditionnement / allotement

Température de conditionnement
.....

3/ Refroidissement en cellule

Couple Temps / Température
Deàen moins de

4/ Stockage en enceinte réfrigérée

Température de stockage
.....

5/
.....

Température de transport
+ 3°C

6/ Livraison / stockage

Température de stockage en cuisine satellite
.....

7/ Remise en température de service

Couple Temps / Température
Deàen moins de

Service du plat chaud à une température supérieure ou égale à + 63°C

Restaurant Les rives du Gave / Saint Pée sur Nivelle / Fiche de procédure et de traçabilité