

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CUISINE

EP1 Organisation de la production de cuisine

*Durée : 2 heures
Coefficient : 4*

Corrigé

Compétences visées :

- Compétence 1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Compétence 2 – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

Compétences évaluées, savoirs associés correspondants

| N° question | Compétence | Travail demandé | Savoirs associés | Culture professionnelle | | |
|-------------|------------|---|---|-------------------------|---------------------|-------------------|
| | | | | Production culinaire | Sciences appliquées | Gestion appliquée |
| 1.1 | 2 | Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | 5.1 Les habitudes alimentaires | | | |
| 1.2 | 2 | Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | 5.1 Les habitudes alimentaires 5.2 Les allergies et les régimes | | | |
| 2.1 | 2 | Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | 8.1 Les équipements 8.2 Les matériels et ustensiles | | | |
| 2.2 | 1 | Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | 1.4 La qualité : les principes de la labellisation | | | |
| 2.3 | 2 | Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | 10.1 L'incidence de l'utilisation des gammes de produits dans son organisation | | | |
| 2.4 | 2 | Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | 11.1 La fiche technique : matière d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc. | | | |
| 2.5 | 2 | Planifier son travail | 10.2 Les productions directe et différée | | | |
| 2.6 | 2 | Collecter les informations nécessaires à sa production | 1.1 Les habitudes alimentaires | | | |
| 3.1 | 2 | Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | 8.1 Les équipements | | | |
| 3.2 | 2 | Planifier son travail | 10.3 Les couples temps/température | | | |
| 3.3 | 2 | Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | 8.1 Les équipements | | | |
| 3.4 | 1 | Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | 2.2 Les documents commerciaux | | | |
| 4.1 | 1 | Stocker les marchandises | 4.2 Le tri sélectif et le traitement des emballages consignés | | | |
| 4.2 | 1 | Stocker les marchandises | 3.3 La réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité | | | |
| 4.3 | 1 | Stocker les marchandises | 3.3 La réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité | | | |

1. Création d'une nouvelle formule végétarienne

Comme annoncé, Lorette souhaite intégrer à sa carte un nouveau burger végétarien : le burger vegette. Lorette réalise la fiche technique du burger vegette qui sera composé entre autres d'un steak végétal. Elle vous associe à cette réflexion.



1.1 Proposer au moins trois aliments riches en protéines végétales qu'elle pourrait utiliser dans la confection du steak végétal.



Aide aux correcteurs

Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production

| Critères de performance | Critères de positionnement |
|-----------------------------|--|
| Pertinence des propositions | TBM++ : 3 réponses pertinentes MS+ : 2 réponses pertinentes MF- : 1 réponse pertinente MI-- : aucune réponse pertinente |

Quinoa, sarrasin, soja, lentilles...

Accepter toute réponse cohérente

Lorette sait que la clientèle végétarienne est souvent soucieuse de son équilibre alimentaire et tient à ce que la matière grasse présente dans le burger soit bonne pour la santé.

1.2 Sélectionner parmi les garnitures suivantes, celles qui pourraient être utilisées dans l'élaboration de ce burger



Aide aux correcteurs (pour les questions 2.3 et 2.4)

Critères de performance

Critères de positionnement

Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production

Sélection des matières grasses « bonnes pour la santé »

Justification cohérente

TBM++ : les deux éléments de réponse sont cohérents et la justification pertinente

MS+ : les deux éléments de réponse sont cohérents et la justification incomplète ou absente

ou

un élément de réponse est cohérent et la justification pertinente

MF- : un élément de réponse est cohérent et la justification incomplète ou absente

ou pas d'élément de réponse cohérent et la justification pertinente

MI-- : dans tous les autres cas



Avocat



Cheddar



Mayonnaise



Tapenade

Indiquer la raison de ce choix.

Apport calorique modéré, contient des fibres, contient des acides gras insaturés, nombreuses vitamines... à l'appréciation du correcteur

2. Mise en place des produits et organisation de la production

Lorette se demande si la cuisson du nouveau steak végétal peut se faire sur la plancha à côté de la viande sachant que la clientèle végétarienne n'apprécie pas ce genre de pratique en cuisine.

2.1 Identifier la solution la mieux adaptée pour « sauter » les steaks végétaux.

| Aide aux correcteurs | |
|---|---|
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | |
| Sélection du matériel adapté Justification cohérente | TBM++ : réponse exacte et justification cohérente MS+ : réponse exacte ou justification cohérente MI- : réponse inexacte et justification incohérente |



Utiliser une plancha de la cuisine



Utiliser une poêle antiadhésive



Utiliser un four mixte



Justifier la réponse :

La cuisson du steak végétal ne peut pas être réalisée sur la plancha à côté des produits carnés.

La cuisson « sauter » se réalise idéalement dans une poêle.

Vous participez à la mise en place des produits nécessaires pour la réalisation des burgers pour le service du midi. Lorette met en avant un grand nombre de produits locaux labellisés.

2.2 Indiquer les produits labellisés figurant sur la carte du restaurant (document 1).

| Aide aux correcteurs | |
|---|--|
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Collecter les informations nécessaires à sa production | |
| Sélection des produits labellisés | TBM++ : 5 produits relevés MS+ : 3 ou 4 produits relevés MF- : 1 ou 2 produits relevés MI- : aucun produit relevé |

Poulet de l'Ain IGP, tomate AB

Emmental français IGP, bœuf charolais IGP

Rigotte de Condrieu AOC/AOP

Malgré sa volonté de travailler les produits frais, Lorette a fait le choix de ne pas proposer des pommes de terre frites maison.

2.3 Sélectionner le produit à utiliser pour la réalisation des pommes de terre frites, en respectant l'esprit du restaurant « Mama's Burger ».

| Aide aux correcteurs | |
|--|---|
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | |
| Cohérence du produit sélectionné Pertinence de la justification | TBM++ : réponse exacte MF- : réponse inexacte « frites surgelées » MI-- : aucune réponse ou : réponse inexacte « pomme de terre » |



Frites fraîches



Frites surgelées



Pommes de terre

Justifier la réponse :

ne pas proposer des pommes de terre frites maison

travailler les produits frais

2.4 Indiquer la quantité de pommes de terre frites (en kg) à préparer pour le service du midi sachant que :


- une portion de pommes de terre frites est équivalente à 200 g ;
- le nombre de couverts est estimé à 25 clients par service en moyenne.

| Aide aux correcteurs | |
|--|---|
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | |
| Pertinence des informations collectées Exactitude du calcul | TBM++ : informations collectées correctes et calcul exact MS+ : informations collectées correctes et calcul inexact ou informations collectées incorrectes et calcul exact MI-- : dans tous les autres cas |

200 x 25 = 5000 g soit 5 kg de pommes de terre frites

Vous planifiez votre travail concernant la mise en place des desserts pour aujourd'hui et demain.

2.5 Déterminer le ou les type(s) de production (directe ou différée) et justifier les choix effectués.

| | |
|---|---|
|  Aide aux correcteurs | |
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Planifier son travail | |
| Exactitude des types de production Pertinence des justifications | TBM++ : Tous les types de production sont exacts (tolérance salade de fruits) et 3 ou 4 justifications pertinentes MS+ : 2 ou 3 types de productions exactes et 1 ou 2 justifications pertinentes MF- : 4 ou 5 types de productions exactes et aucune justification pertinente MI-- : les autres cas |



Crème brûlée à la pistache

Salade de fruits


Milkshake coco/passion

Mousse au chocolat

| | | | |
|---|---|--|---|
| Production directe <input type="checkbox"/> | Production directe <input checked="" type="checkbox"/> | Production directe <input checked="" type="checkbox"/> | Production directe <input type="checkbox"/> |
| Production différée <input checked="" type="checkbox"/> | Production différée <input checked="" type="checkbox"/> | Production différée <input type="checkbox"/> | Production différée <input checked="" type="checkbox"/> |
| Justifier <u>La crème brûlée doit cuire et refroidir.</u> | Justifier <u>La salade de fruit peut être réalisée à l'avance (mise en place) ou à la commande.</u> | Justifier <u>Le milkshake risque de fondre, il faut le préparer au dernier moment.</u> | Justifier <u>La mousse au chocolat nécessite un temps de prise.</u> |

Lorette vous rappelle la réservation d'un groupe de 14 personnes pour le lendemain midi. Elle vous donne une copie du courriel concernant cette réservation (document 2 ci-dessous).

2.6 Sélectionner, sur la carte des desserts, celui qui pourra être servi à ce groupe de personnes véganes

| | |
|---|--|
|  Aide aux correcteurs | |
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Collecter les informations nécessaires à sa production | |
| Exactitude de la réponse Pertinence de la justification | TBM++ : réponse exacte et justification pertinente MF- : réponse exacte et justification incohérente MI-- : dans tous les autres cas |

La salade de fruits frais


Justifier la réponse :

Les autres desserts contiennent des œufs ou des produits laitiers.

3. Réception d'une livraison de matériel professionnel et sélection des équipements nécessaires à la production

Vous réalisez les crèmes brûlées, la législation vous oblige à les refroidir rapidement et à respecter un couple temps/température.


3.1 Citer le matériel généralement utilisé pour pratiquer un refroidissement des aliments en cuisine.

|  Aide aux correcteurs | |
|--|---|
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | |
| Exactitude de la réponse | TBM++ : réponse exacte MF- : réponse exacte mais incomplète MI-- : réponse inexacte |

Une cellule de refroidissement rapide

Le refroidissement rapide des crèmes brûlées impose un abaissement de la température de plus de 63°C à moins de 10°C.

3.2 Préciser la durée maximale à respecter pour procéder à ce refroidissement rapide.


|  Aide aux correcteurs | |
|--|---|
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Planifier son travail | |
| Exactitude de la réponse | TBM++ : réponse exacte MI-- : réponse inexacte |

2 heures

L'augmentation de l'activité oblige Lorette à repenser l'organisation générale de la cuisine. Elle vient ainsi de recevoir sa commande de matériel neuf, notamment une nouvelle plancha, l'élément principal de cuisson chez Mama's burger.

En déconditionnant la plancha, vous trouvez une dépliant présentant les planchas en acier recouvert de chrome dur. (document 3 ci-dessous). Vous en prenez connaissance afin de présenter au mieux ce nouveau matériel à vos collègues.


3.3 Relever, dans cette documentation, deux avantages et deux inconvénients à l'utilisation de ce matériel de cuisson.

|  Aide aux correcteurs | |
|--|--|
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Collecter les informations nécessaires à sa production | |
| Exactitude des réponses | TBM++ : 2 avantages et 2 inconvénients exacts MS+ : 2 avantages et 1 inconvénient exact 1 avantage et 2 inconvénients exacts MF- : 2 réponses exactes MI-- : moins de 2 réponses exactes |

| Deux avantages | Deux inconvénients |
|---|--|
| <i>Au choix : durabilité extrême, facile à nettoyer, très résistante à l'abrasion, inertie thermique</i> | <i>Au choix : plus longtemps à chauffer, pas de zones tièdes, ne supporte pas très bien les chocs</i> |

Lorette a reçu la facture correspondante à la livraison des nouveaux matériels (document 4 ci-après). Elle vous demande de la vérifier.

3.4 Vérifier la facture du fournisseur « Resto'mat » (document 4 ci-dessus) à l'aide du bon de livraison correspondant (document 5 page suivante) et de l'extrait du catalogue du fournisseur (document 6 page suivante), et relever les éventuelles erreurs.

|  Aide aux correcteurs | |
|---|--|
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | |
| Repérage et signalement des anomalies | TBM++ : 2 anomalies repérées MS+ : seul l'oubli de la remise a été repéré MF- : seule l'erreur sur le produit a été repérée MI-- : dans tous les autres cas |

La remise de 10% a été oubliée.

Erreur dimension sur la poêle (28 cm facturé au lieu de 24 cm livré)

4. Organisation de la production : la remise en état des locaux

Le déconditionnement du matériel reçu génère beaucoup de déchets d'emballage.

4.1 Procéder au tri des déchets d'emballage en plaçant chaque type de déchet dans le bac correspondant.

| Aide aux correcteurs | |
|----------------------------------|--|
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Stocker les marchandises | |
| Conformité du tri des emballages | TBM++ : les 4 emballages sont triés de manière conforme MS+ : 3 emballages sont triés de manière conforme MF- : 2 emballages sont triés de manière conforme MI-- : Dans tout les autres cas |

Déchets recyclables



Autres déchets



Polystyrène



Carton



Film plastique




Papier



Lors de la remise en état des locaux, vous utilisez un nouveau produit d'entretien le Suma Star D1 pour désinfecter les bacs de rétention des produits d'entretien. Vous consultez le mode d'emploi afin d'employer ce produit efficacement et en toute sécurité. Vous êtes vigilant(e) au pictogramme de danger présent sur l'étiquette.


4.2 Énoncer une précaution d'emploi pour manipuler ce produit.

|  Aide aux correcteurs | |
|--|---|
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Stocker les marchandises | |
| Exactitude de la réponse | TBM++ : réponse pertinente MI-- : dans tous les autres cas |

Porter des gants.

Une fois que vous avez nettoyé les bacs de rétention, vous consultez une page internet afin de stocker les produits d'entretien dans les conditions réglementaires.

4.3 Indiquer, à l'aide du document ci-dessus, dans quel lieu vous allez stocker les produits d'entretien.

|  Aide aux correcteurs | |
|--|---|
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Stocker les marchandises | |
| Exactitude de la réponse | TBM++ : 2 réponses exactes MS+ : 1 réponse exacte MI-- : réponse inexacte ou pas de réponse |

Dans une armoire prévue à cet effet ou dans un local dédié