

Certificat d'Aptitudes Professionnelles Agent Polyvalent de Restauration

Situation A :

Vous êtes employé en tant qu'Agent Polyvalent de Restauration dans une cantine scolaire

EP 1 - Production culinaire

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : Gratin de courgettes (pour 12 personnes dont 1 plat témoin)

Préparation 2 : Salade de fruits (pour 12 personnes dont 1 plat témoin)

Consignes de travail :

- 1- **Réaliser** les tâches dans l'atelier selon le planning 1
- 2- **Sortir et contrôler** les denrées et le matériel :

Compléter le bon de commande ([Document 1](#))

Compléter le registre des produits réceptionnés ([Document 2](#))

Compléter la fiche de traçabilité du produit suivant ([Document 3](#)) :

- L'emmental râpé (candidat 1)
- Le lait (candidat 2)
- Des poires au sirop (candidat 3)
- La sauce béchamel (candidat 4)

3- **Commencer par réaliser** la préparation de votre choix en tenant compte des contraintes d'organisation

4- **Réaliser** la préparation en respectant les règles d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et les consignes données

5- **Répondre** aux questions de savoirs associés *posées par le jury*

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2017	CCF – Sujet A
CAP Agent Polyvalent de Restauration		4h max – Coéf. 6
EP1 : Production de Préparations froides et chaudes		Page / 8

Savoirs associés (oral de 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée

***Préciser** l'intérêt de nettoyer et désinfecter les fruits et légumes frais :

***Définir** le terme pathogène :

S2. Sciences de l'alimentation

***Indiquer** ce que vous devez faire avant d'ouvrir un produit appertisé :

S3. Connaissance des milieux professionnels

*Vous travaillez dans une cantine. **Préciser** les caractéristiques de la clientèle et ses attentes :

Prévention

***Identifier** 2 risques professionnels encourus lors du taillage des courgettes :

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2017	CCF – Sujet A
CAP Agent Polyvalent de Restauration		4h max – Coéf. 6
EP1 : Production de Préparations froides et chaudes		Page / 8

Document 1 : Bon de commande

REF	DESIGNATION	UNITE	QUANTITE	OBS
A156	BANANE -AT	UNIT	12	
A178	COURGETTES FRAICHES -AT	UNIT	24	
LF9A	FROM.EMMENTAL RAPE KG AT/GA	KG	0,8	
A260	FROM.KIRI CREME - AT	UNIT	24	
A13	JUS CITRON TYPE PULCO - AT	BOUT	1	
A160	KIWIS CAT 1 – AT	UNIT	4	
LF1A	LAIT UHTI/2 ECRE. LITRE GA -AT	L	4	
A162	ORANGE DE TABLE N°4 -AT	UNIT	8	
BL1A	PAIN 400 GR-AT	UNIT	4	
A18	POIRE SIROP BTE 4/4 - AT	BOITE	4	
A165	POMMES FRUIT 70/75 -AT	UNIT	8	
A182	RAISIN NOIR MUSCAT CATI - AT	KG	1,2	
80120	SAUCE BECHAMEL - AT	BOITE	1	
A29	SUCRE SEMOULE 1 KG (GA) - AT	KG	1	
A64	VANILLE GOUSSE - AT	UNIT	8	

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2017	CCF – Sujet A
CAP Agent Polyvalent de Restauration		4h max – Coéf. 6
EP1 : Production de Préparations froides et chaudes		Page / 8

Document B : Registre des produits réceptionnés – Candidat 1

Désignation (nom du produit)	Quantité			DLUO / DLC (noter la date)	Conditionnement		Température en °C	Produit	
	A préciser Kg, L, ...	Conforme (C)	Non conforme (NC)		Conforme (C)	Non conforme (NC)		Conforme (C)	Non conforme (NC)
BANANE	12 unités								
COURGETTES FRAICHES	24 unités								
EMMENTAL RAPE	0,800 Kg								
FROMAGE KIRI CREME	24 unités								

Document B : Registre des produits réceptionnés – Candidat 2

Désignation (nom du produit)	Quantité			DLUO / DLC (noter la date)	Conditionnement		Température en °C	Produit	
	A préciser Kg, L, ...	Conforme (C)	Non conforme (NC)		Conforme (C)	Non conforme (NC)		Conforme (C)	Non conforme (NC)
JUS CITRON TYPE PULCO	1 bouteille								
KIWIS	4 unités								
LAIT UHT 1/2 ECREME	4 L								
ORANGE DE TABLE	8 unités								

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2017	CCF – Sujet A
CAP Agent Polyvalent de Restauration		4h max – Coéf. 6
EP1 : Production de Préparations froides et chaudes		Page / 8

Document B : Registre des produits réceptionnés – Candidat 3

Désignation (nom du produit)	Quantité			DLUO / DLC (noter la date)	Conditionnement		Température en °C	Produit	
	A préciser Kg, L, ...	Conforme (C)	Non conforme (NC)		Conforme (C)	Non conforme (NC)		Conforme (C)	Non conforme (NC)
PAIN 400 GR	4 unités								
POIRE SIROP	4 boîtes 4/4								
POMMES	8 unités								
RAISIN NOIR	1,200 Kg								

Document B : Registre des produits réceptionnés – Candidat 4

Désignation (nom du produit)	Quantité			DLUO / DLC (noter la date)	Conditionnement		Température en °C	Produit	
	A préciser Kg, L, ...	Conforme (C)	Non conforme (NC)		Conforme (C)	Non conforme (NC)		Conforme (C)	Non conforme (NC)
RAISIN NOIR	1,200 Kg								
SAUCE BECHAMEL	1 boîte								
SUCRE SEMOULE	1 Kg								
VANILLE GOUSSE	8 unités								

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2017	CCF – Sujet A
CAP Agent Polyvalent de Restauration		4h max – Coéf. 6
EP1 : Production de Préparations froides et chaudes		Page / 8

Document C : Traçabilité des produits

- L'emmental râpé (candidat 1)
- Le lait (candidat 2)
- Des poires au sirop (candidat 3)
- La sauce béchamel (candidat 4)

Date de la fabrication : _____

Menu : _____

Nom du responsable : _____

Produits		Etiquettes
Dénomination du produit		
Nom du fournisseur		
N° de lot		
N° d'Agrément		
Date de Fabrication		
DLC ou DDM (DLUO)		
Date de Livraison		

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2017	CCF – Sujet A
CAP Agent Polyvalent de Restauration		4h max – Coéf. 6
EP1 : Production de Préparations froides et chaudes		Page / 8

Préparation 1 : Gratin de courgettes

Préparation 1 : Gratin de courgettes					
Ingrédients	Quantités pour 12 pers.	Mode de conservation ou de commercialisation	Contrôle		Observations
			C	NC	
Courgettes	6 u	Frais			
Préparation pour béchamel	Pour 1 L Selon mode d'emploi	Déshydratée			
Lait		Stérilisé UHT			
Emmental râpé	0,200 Kg	Frais			

Préparation 1 : Gratin de courgettes	
GAMME OPERATOIRE	
<p><u>Réalisation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Déconditionner les denrées et préparer le matériel - Peser les denrées - Préchauffer le four en position vapeur à +130°C - Tailler les courgettes en rondelles au coupe-légumes - Cuire les courgettes en gastro perforé pendant 20 minutes en surveillant la cuisson - Reconstituer la sauce béchamel selon le mode d'emploi - Mettre les courgettes en gastro graissé - Napper de béchamel et d'emmental - Gratiner 10 minutes au four à +180°C - Réaliser le plat témoin (Document D) - Traiter en liaison chaude 	

MATÉRIEL

Préparation 2 : Salade de fruits

Préparation 2 : Salade fruits					
Ingrédients	Quantités pour 12 pers.	Mode de conservation ou de commercialisation	Contrôle		Observations
			C	NC	
Banane	3 u	Frais			
Orange	2 u	Frais			
Pomme	2 u	Frais			
Poire	6 ½ u	Appertisé			
Kiwi	1 u	Frais			
Raisin	0,300 Kg	Frais			
Jus de citron	PM	PAE			
Sucre	0,200 Kg	Poudre			
Eau	0,200 Kg				
Vanille	2 gousses	Frais			

Préparation 2 : Salade de fruits	
GAMME OPERATOIRE	
<u>Réalisation :</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Déconditionner les denrées et préparer le matériel - Peser les denrées - Eplucher et citronner les fruits frais - Préparer le sirop - Laisser refroidir - Tailler les fruits en dés - Mélanger les fruits et le sirop - Dresser en ramequins - Réaliser le plat témoin (Document D) - Traiter en liaison froide

MATERIEL

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2017	CCF – Sujet A
CAP Agent Polyvalent de Restauration		4h max – Coéf. 6
EP1 : Production de Préparations froides et chaudes		Page / 8

Document D : Plats témoins

<p>PLATS TÉMOINS</p> <p>• Date : / /</p> <p>• Heure :</p> <p>• Nom du plat :</p> <p>Elève:</p>	<p><input type="checkbox"/> Midi</p> <p><input type="checkbox"/> Soir</p>
--	---

<p>PLATS TÉMOINS</p> <p>• Date : / /</p> <p>• Heure :</p> <p>• Nom du plat :</p> <p>Elève:</p>	<p><input type="checkbox"/> Midi</p> <p><input type="checkbox"/> Soir</p>
--	---

<p>Dénomination :</p> <p>Fabriqué le :</p> <p>Date limite de consommation:.....</p> <p>Température de stockage :</p> <p>Quantité ou Poids net :.....</p>
--

<p>Dénomination :</p> <p>Fabriqué le :</p> <p>Date limite de consommation:.....</p> <p>Température de stockage :</p> <p>Quantité ou Poids net :.....</p>
--

**Certificat d'Aptitudes Professionnelles
Agent Polyvalent de Restauration**

Situation A CORRIGE

EP 1 - Production culinaire

Savoirs associés (oral de 15 minutes)	1	2	3	4
<u>S1. Microbiologie appliquée</u>	/3	/3	/3	/3
* Préciser l'intérêt de nettoyer et désinfecter les fruits et légumes frais : 2 points <i>Permet de retirer les salissures (sables, terre, ...)</i> <i>Permet de tuer les micro-organismes</i>				
* Définir le terme pathogène : 1 point <i>Qui provoque des maladies</i>				
<u>S2. Sciences de l'alimentation</u>	/2	/2	/2	/2
* Indiquer ce que vous devez faire avant d'ouvrir un produit appertisé : 2 points <i>Vérifier la DDM (Ou DLUO)</i> <i>Vérifier l'intégrité de l'emballage</i> <i>Vérifier l'état général de la boîte (bombée, choquée, ...)</i>				
<u>S3. Connaissance des milieux professionnels</u>	/3	/3	/3	/3
*Vous travaillez dans une cantine. Préciser les caractéristiques de la clientèle et ses attentes : 3 points <i>Clientèle régulière</i> <i>Menus variés et adaptés au public</i> <i>Repas rapide et conviviale</i> <i>Bon rapport qualité /prix</i>				
<u>Prévention</u>	/2	/2	/2	/2
* Identifier 2 risques professionnels encourus lors du taillage des courgettes : 2 points <i>Risque de coupure (Taillage manuel et mécanique)</i> <i>Risque électrique (Coupe-légumes)</i>				
TOTAL	/10	/10	/10	/10

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2017	CCF – Sujet A
CAP Agent Polyvalent de Restauration		4h max – Coéf. 6
EP1 : Production de Préparations froides et chaudes		Page / 8