

<b>DANS CE CADRE</b>	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
<b>NE RIEN ÉCRIRE</b>	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note : <input type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

## SESSION 2025

### EP1 : Production alimentaire

#### 1<sup>ère</sup> partie : écrite

## SUJET N°03 Restauration collective

Durée de l'épreuve : 30 minutes  
Coefficient total de l'épreuve : 5

Le sujet se compose de 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6.  
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.  
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

CAP Production et Service en Restaurations 2025	25-CAP-PSR-EP1-CO-03
Épreuve : EP1 production alimentaire – partie écrite	Page 1/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

**Contexte professionnel :**

« **Le jardin verdoyant** » est un EHPAD (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes).

Cet établissement convivial possède 45 chambres, et dispose d'une salle à manger spacieuse et accueillante.

Les résidents ainsi que leurs proches peuvent s'y restaurer le midi et le soir.

Les repas sont élaborés sur place en privilégiant les matières premières de circuit court et sous le contrôle d'une diététicienne.

L'équipe de cuisine est constituée d'un chef de cuisine et de 4 employés qualifiés de restauration.

Vous y travaillez en équipe de 6 h 30 à 14 h00.

**Situation professionnelle :**

Vous êtes équipier(ère) polyvalent(e) de restauration au sein de la cuisine collective de l'EHPAD « **Le jardin verdoyant** » depuis 2 ans. Vous êtes affecté(e) à la réception des livraisons. Aujourd'hui, le chef de cuisine vous confie la réalisation des préparations culinaires suivantes :

**un velouté aux champignons  
une tarte à l'ananas**

en respectant les protocoles, les règles d'hygiène, d'économie, d'ergonomie et de sécurité.

A la fin de la production, vous réalisez l'entretien du matériel, des équipements et des locaux.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

**Vous avez été livré de différentes matières premières ce matin.**

Question 1 : **Énoncer** les règles de rangement dans les différentes zones de stockage en indiquant le lieu et en cochant la température de stockage adaptés à chaque aliment.

DENRÉES	LIEU DE STOCKAGE	TEMPÉRATURE DE STOCKAGE
Champignons frais	.....	<input type="checkbox"/> Température ambiante <input type="checkbox"/> Entre 0°C et +4°C <input type="checkbox"/> - 18°C
Persil surgelé	.....	<input type="checkbox"/> Température ambiante <input type="checkbox"/> Entre 0°C et +4°C <input type="checkbox"/> - 18°C
Ananas appertisé	.....	<input type="checkbox"/> Température ambiante <input type="checkbox"/> Entre 0°C et +4°C <input type="checkbox"/> - 18°C

Question 2 : **Caractériser** les différentes gammes de produits alimentaires en reliant les denrées aux gammes de produits alimentaires correspondantes.



Gamme 1



Gamme 2



Gamme 4

Gamme 3

Source personnelle de l'auteur

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

**Vous préparez le velouté aux champignons.**

Question 3 : **Indiquer** le nom de chaque matériel utilisé au moment du taillage des champignons.



.....  
.....

.....  
.....

.....  
.....

.....

*Source personnelle de l'auteur*

Question 4 : **Identifier**, en l'entourant, le risque encouru lié à l'utilisation du couteau.

- Risque thermique      ➤ Risque mécanique      ➤ Risque chimique

Question 5 : **Proposer** une mesure de protection face à ce risque.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

**Le velouté de champignons va être servi après sa production aux résidents dans un bac gastronomique, en liaison chaude.**

Question 6 : **Identifier** 2 risques de contamination lors du conditionnement du velouté dans le bac gastronomique.

.....  
.....

Question 7 : **Énoncer** le principe de la liaison chaude.

.....  
.....

**Vous effectuez un échantillon témoin de cette préparation.**

Question 8 : **Énoncer** les conditions de réalisation et de stockage du plat témoin en cochant dans le tableau si les affirmations sont vraies ou fausses.

AFFIRMATION	VRAIE	FAUSSE
L'échantillon témoin se conserve 5 jours minimum.		
Le stockage de l'échantillon témoin se fait en chambre froide négative.		
Il faut prélever 20 g de denrées, au minimum.		
Le nom, ainsi que la date de fabrication du plat doivent figurer sur l'étiquette de l'échantillon témoin.		

Question 9 : **Justifier**, la nécessité de réaliser un plat témoin en restauration collective.

.....  
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Une semaine plus tard, vous recevez l'analyse obtenue à partir d'un échantillon de votre velouté aux champignons.

Question 10 : **Identifier** les agents responsables de biocontamination dans le document ci-dessous, en les entourant (2 réponses attendues).

## ***ANALYSE DU LABORATOIRE DEPARTEMENTAL***

**Echantillon prélevé : *VELOUTE AUX CHAMPIGNONS***

<b>Micro-organismes testés</b>	<b>Résultat (par gramme de produit)</b>	<b>Dénombrement maximal autorisé (par gramme de produit)</b>
Micro-organismes à 30 °C	<b>360 000</b>	<b>300 000</b>
Coliformes présumés à 30 °C	<b>&lt; 100</b>	<b>1000</b>
Escherichia coli $\beta$ -glucuronidase positive	<b><math>\leq 10</math></b>	<b>10</b>
Staphylocoques à coagulase positive	<b><math>\leq 100</math></b>	<b>100</b>
Bactéries anaérobies sulfite-réductrices à 46 °C	<b>entre 50 et 100</b>	<b>130</b>
Salmonella	<b>0</b>	<b>0</b>