

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input style="width: 100%; height: 50px;" 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

2^{ème} partie : pratique et orale

SUJET N°03 Restauration collective

Durée de l'épreuve : 4 heures
Coefficient total de l'épreuve : 5

Le sujet se compose de 5 pages, numérotées de 1/5 à 5/5
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 pratique et orale	Page 1/5

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 6h30 à 14h00.

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 disposez de 4 heures (remise en état comprise), pour réaliser les activités ci-dessous.

1. Réaliser l'activité de réception et/ou de stockage identifiée par une croix par les membres du jury

- Réceptionner les produits alimentaires et non alimentaires
- Déemballer les produits alimentaires et non alimentaires
- Ranger les produits alimentaires et non alimentaires
- Maintenir en ordre les zones de stockage

2. Réaliser, pour 8 personnes, les deux préparations suivantes :

- **Préparation n°1** : Velouté aux champignons, servi en bac gastronome
- **Préparation n°2** : Tarte à l'ananas, servie sur assiettes individuelles

3. Remettre en état le matériel, les équipements et les locaux

- De la zone attribuée : légumerie, zone froide, zone chaude, plonge, conditionnement,...
- De la batterie de cuisine et des ustensiles utilisés ;
- Du ou des postes de travail utilisés,
- Évacuer, trier, entreposer les déchets.

Pendant vos activités, vous veillerez à :

- Appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement,
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.
- Respecter un ordre logique dans l'organisation de vos préparations.

Pendant ou à l'issue de votre activité, les membres du jury vous questionneront pour expliciter votre pratique (10 minutes).

CAP Production et Service en Restaurations 2025	25-CAP-PSR-EP1-CO-03
Épreuve : EP1 production alimentaire - partie pratique et orale	Page 3/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Préparation n°1 : **Velouté aux champignons**

Nombre de parts : 8

Denrées	Quantités
Champignons de Paris	0.750 Kg
Oignons	2 unités
Farine	0.060 Kg
Crème fraîche	0.100 Kg
Beurre	0.080 Kg
Persil surgelé	0.040 Kg
Lait	0.500 L
Eau	1 L
Poivre / Sel	*PM

*PM : Pour mémoire

FICHE DE PRODUCTION

- **Déconditionner** et **effectuer** les opérations de pesée.
- **Décontaminer** et **éplucher** les légumes.
- **Emincer** les champignons et les oignons.
- **Faire fondre** le beurre et **suer** les oignons 4 minutes dans une grande casserole.
- **Ajouter** la farine, **cuire** 1 minute, bien **mélanger**.
- **Ajouter** l'eau et le lait, puis les champignons et le persil, **mélanger**.
- **Cuire** à feu doux 30 minutes. **Mixer** le velouté puis **assaisonner**.
- **Remettre** sur le feu 4 minutes et **incorporer** la crème fraîche, **mélanger**.
- **Relever** la température, et **compléter** le tableau ci-dessous.
- **Entreposer** en attente de distribution dans un bac gastronorme.

RELEVÉ DE TEMPÉRATURE PRODUIT FINI

Date	Nom du responsable	Nom de la préparation	Température relevée (en °C)	Conformité
				<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Préparation n°2 : **Tarte à l'ananas**

Nombre de parts : 8

Denrées	Quantités
Fond de tarte sablée	1 unité
Ananas en tranches appertisé	0,680 Kg égoutté
Crème pâtissière à froid (PAI)	Pour 0.5 L de préparation
Lait ½ écrémé ou Eau	0.5 L
Cannelle en poudre	*PM
Citron vert	1 unité

*PM : Pour mémoire

FICHE DE PRODUCTION

- **Déconditionner** et **effectuer** les opérations de pesée.
- **Découper** les tranches d'ananas en petits morceaux.
- **Zester** le citron, **réserver**.
- **Reconstituer** la crème pâtissière en suivant le mode d'emploi.
- **Garnir** le fond de la tarte avec la crème pâtissière.
- **Disposer** les morceaux d'ananas sur la crème pâtissière.
- **Saupoudrer** une pincée de cannelle en poudre et de zestes de citron vert.
- **Portionner** la tarte et dresser sur assiettes individuelles.
- **Relever** la température et **compléter** le tableau ci-dessous.
- **Entreposer** en attente de distribution.

RELEVÉ DE TEMPÉRATURE PRODUIT FINI

Date	Nom du responsable	Nom de la préparation	Température relevée (en °C)	Conformité
				<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme