

<b>DANS CE CADRE</b>	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>	
<b>NE RIEN ÉCRIRE</b>	Appréciation du correcteur	
	<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°04 Restauration rapide

Durée de l'épreuve : 30 minutes  
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-RA-04
Épreuve : EP1 production alimentaire - partie écrite	Page 1/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

**Contexte professionnel :**

« **Chez Tony** » est une enseigne faisant partie de la restauration rapide.

Elle se situe en centre-ville à proximité d'un lycée et d'une salle culturelle. Elle propose à ses clients une restauration sur place et/ou à emporter.

La salle de restauration peut accueillir des clients dès 8h30 pour le petit déjeuner ainsi que le midi. Elle propose des formules à base de croque-monsieur, de salades et de pizzas.

**Situation professionnelle :**

Vous venez d'être embauché(e) en tant qu'agent(e) polyvalent(e) de restauration. Votre employeur vous demande de réceptionner et/ou stocker les produits alimentaires et non alimentaires du jour. Il vous confie également la production de ses grands classiques proposés à la vente ce jour :

**des croque-monsieur  
des salades duo de concombres et de betteraves rouges**

Au cours de vos activités, vous devez effectuer l'entretien du matériel, des équipements et des locaux.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

**Pour commencer votre journée, vous allez vous changer dans le but de réceptionner et ranger la livraison du jour.**

Question 1 : **Justifier** le port de la tenue professionnelle dans le secteur production. (2 réponses attendues)

.....

.....

Question 2 : **Justifier** l'importance du lavage des mains en cuisine. (1 réponse attendue)

.....

.....

Question 3 : **Caractériser** les gammes alimentaires en reliant les aliments à la gamme qui lui correspond.

**Aliments**

**Gammes**



Persil surgelé ●



1<sup>ère</sup> gamme



Concombre frais ●



2<sup>ème</sup> gamme



Betteraves rouges sous vide ●



3<sup>ème</sup> gamme



Lait stérilisé UHT ●



5<sup>ème</sup> gamme



Préparation déshydratée pour béchamel ●



6<sup>ème</sup> gamme

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

**Vous allez soigner la présentation de vos préparations afin de mettre en valeur les propriétés organoleptiques.**

Question 4 : **Nommer** 2 propriétés organoleptiques des aliments.

.....  
.....

**Lors de la réalisation de vos préparations, vous allez utiliser différents taillages.**

Question 5 : **Nommer** la technique de taillage de chaque photographie, en vous aidant des termes suivants : **Tailler en mirepoix - Emincer - Ciseler**



Source : photos personnelles de l'auteur



.....

Question 6 : **Classer** les différents types de déchets générés par les activités de production.

**Epluchures des concombres – Emballage des betteraves rouges – Epluchures des échalotes – Emballage du persil surgelé – Sac du pain de mie – Emballage du jambon**

Déchets recyclables qui peuvent servir à la fabrication de nouveaux matériaux.	Déchets valorisables qui seront transformés en compost
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

**Vous allez stocker vos salades de concombres et betteraves rouges en chambre froide.**

Question 7 : **Justifier** la nécessité de réaliser un échantillon témoin.

.....  
.....

Question 8 : **Identifier** 2 mentions obligatoires devant figurer sur un échantillon témoin en les entourant.

Nom du plat	Origine de la viande	DLC
Liste des ingrédients	Date de fabrication	Liste allergènes

**Vous réalisez les opérations d'entretien de la cuisine et vous utilisez des lunettes de protection en utilisant la centrale de nettoyage.**

Question 9 : **Indiquer** la fonction d'usage de la centrale de nettoyage.



Source : Diversey.fr

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Question 10 : **Justifier** le port de lunettes de protection lors des opérations d'entretien.

.....  
.....