

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	
	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

2^{ème} partie : pratique et orale

SUJET N°04 Restauration rapide

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-PSR-EP1-RA-04
Épreuve : EP1 production alimentaire - partie pratique et orale	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

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 :** Croque-monsieur chèvre et tomates dressés sur cartons rainés.
- **Préparation n°2 :** Duo de concombres et betteraves rouges dressés en barquettes.

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-RA-04
Épreuve : EP1 production alimentaire - pratique et orale	Page 3/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Préparation n°1 : **Croque-monsieur chèvre et tomates**

Nombre de parts : **8**

Denrées	Quantités
Pain de mie	16 tranches
Préparation pour sauce béchamel	Selon le mode d'emploi pour 0.500 L
Lait demi-écrémé UHT	0.500 L
Fromage de chèvre	0.180 Kg
Tomates	4 unités
Muscade en poudre	PM*
Sel, poivre	PM*

* PM= Pour Mémoire

FICHE DE PRODUCTION

- **Déconditionner** les denrées et **réaliser** les pesées.
- **Réaliser** la sauce béchamel selon le mode d'emploi.
- **Rectifier** l'assaisonnement.
- **Emincer** les tomates et **réserver**.
- **Tailler** le fromage de chèvre en tranches.
- **Dresser** le croque-monsieur :
 - **Napper** une cuillère de béchamel sur une tranche de pain.
 - **Disposer** 4 tranches de tomates.
 - **Disposer** le fromage de chèvre.
 - **Refermer** avec le pain.
 - **Couvrir** de béchamel.
- **Enfourner** à 180 °C pendant 10 minutes
- **Relever** la température et **compléter** le tableau ci-dessous
- **Réserver** en attente de distribution

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 : **Duo de concombres et betteraves rouges**

Nombre de parts : **8**

Denrées	Quantités
Concombres	2 unités
Betteraves rouges sous vide	0.500 Kg
Echalotes	2 unités
Vinaigrette PAE	PM*
Sel	PM*
Poivre	PM*
Persil surgelé	PM*

*PM : Pour Mémoire

FICHE DE PRODUCTION

- **Déconditionner** les denrées et **réaliser** les pesées.
- **Décontaminer** les légumes.
- **Eplucher** les légumes.
- **Tailler** en mirepoix (dés) les betteraves rouges et les concombres.
- **Ciseler** les échalotes.
- Les **ajouter** aux dés de betteraves et concombres.
- **Assaisonner** et **parsemer** de persil.
- **Dresser** dans des barquettes.
- **Relever** la température et **compléter** le tableau ci-dessous.
- **Réserver** 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