

Formateur Agent de Restauration

Temps alloué : 3 heures

Documents à rendre à la fin de l'épreuve :
Documents n° 1, 2, 3, 4, 5, 6 et 7 – Page 3

I / Préparation d'un plat chaud – Steaks sautés Bercy

I₁) Indiquer les denrées nécessaires ainsi que les quantités pour 8 couverts permettant de réaliser les constituants (éléments de base, sauce, assaisonnement).

(Document 1)

I₂) Donner la technique de réalisation de ce plat.

I₃) Les tests de rendement sont essentiellement destinés aux articles de boucherie.

I₃₁) Quel est l'objectif de ces tests ?

I₃₂) On se propose de calculer le facteur coût des steaks entrant dans la composition du plat ci-dessus. Compléter le tableau joint en **document 2**.

I₃₃) Si le prix unitaire au kilogramme des steaks passe de 2.200 f cfp à 2.500 f cfp, quel sera le coût d'une portion ?

II / HACCP

L'HACCP est un outil qui a pour objectif de se donner les moyens de garantir la sécurité des consommateurs :

II₁) Donner les missions principales de ce dispositif. Expliquer succinctement.

II₂) Un des principes d'action consiste à identifier les mesures préventives déclinées en deux points :

- les points déterminants ;
- les points critiques.

La direction du CFPA souhaite constituer l'équipe HACCP pour travailler uniquement sur la cuisine.

Cette dernière est équipée pour accueillir une section de formation de 12 stagiaires accompagnés d'un formateur, responsable de la section.

II₂₁) Selon vous, quel sera la composition de l'équipe HACCP ?

II₂₂) Sur quelles bases les personnes retenues devront-elles être sélectionnées ?

II₂₃) L'étude porte sur la maîtrise des points déterminants d'un local de production (cuisine). Indiquer les mesures préventives à mettre en place en renseignant le tableau. (**Document 3**)

III / Les viandes

III₁) Quelles différences faites-vous entre la qualité et la catégorie d'une viande ?

III₂) Que signifie le code 2R3 tamponné sur la carcasse de veau ?

III₃) Citer les différents abats rouges.

IV / L'agneau

Sur le **document 4** :

IV₁) Nommer les morceaux repérés sur la figure.

IV₂) Indiquer pour chaque partie, le ou les modes de cuisson approprié(s).

V / Les desserts

Expliquer les phases principales de la fabrication.

V₁) du bavarois ;

V₂) de la pâte à choux ;

V₃) de la génoise.

VI / Les matériels

VI₁) Suivant la technique utilisée correspondant aux préparations établies en **document 5**, indiquer les matériels spécifiques de cuisson permettant l'élaboration des mets.

VI₂) Indiquez également le matériel spécifique correspondant à la partie froide.

VI₃) Citer deux avantages pour chaque matériel de cuisine que vous allez acquérir.

<u>Matériel</u>	<u>Avantages</u>
Plaque à induction	
Cellule de refroidissement rapide	
Four multifonctions ou poly-cuiseur	
Cuiseur vapeur à pression	

VII / La distribution

VII₁) Quels sont les différents types de distribution d'une cafétéria ?

VII₂) Déterminer le principe de chaque type de distribution.

VIII / Les légumes

Compléter le tableau en sélectionnant des légumes dans les différentes gammes de produits semi-élaborés. Document 6

IX/ La microbiologie

Une analyse microbiologique est effectuée sur du hachis parmentier. Les résultats sont présentés dans le compte rendu d'analyse ci-après :

COMPTE RENDU D'ANALYSE

Laboratoire vétérinaire départemental,

LE MANS, le 30 octobre 2005

Identification de l'échantillon : Hachis parmentier

Lieu de prélèvement : Chaîne chaude

Conditionnement : Plat G.N.

Prélevé le : 30.02.05

Heures : 11 h 15

Recherche	Résultats	Critères
Micro-organismes aérobies	92 000/g	<300 000/g
Coliformes totaux	725/g	1 000/g
Coliformes fécaux	50/g	<10/g
Staphylococcus auréus	1 500/g	<100/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<10/g	<30/g
Salmonelle dans 25g	Absence	Absence

IX₁) Définir les termes suivants :

- aérobie
- fécale
- staphylococcus auréus
- salmonelle

IX₂) Citer deux autres familles de micro-organismes.

IX₃) Observer les résultats de l'analyse microbienne effectuée, proposer une conclusion et justifier votre réponse.

IX₄) Selon le germe incriminé (**document 7**), citer deux causes possibles de contamination et proposer deux mesures préventives.

IX₅) Décrire un poste de lavage des mains réglementaire en cuisine.

X/ Les appellations

Vous utilisez des produits sur lesquels figurent des appellations européennes.

Compléter le tableau en indiquant leur correspondance en France, leur signification sur le **document 7**.

DOCUMENT 1

I / Steaks sautés Bercy

Constituants	Unités	Quantité
<u>Éléments de base</u>		
<u>Sauce</u>		
<u>Assaisonnement</u>		

Document 2

TEST DE RENDEMENT

<u>Denrée</u> :	Steak	<u>Date</u> :	07 octobre 2005
<u>Pièce</u> :		<u>Fournisseur</u> :	ABC
<u>Nombre de pièces</u> :	1	<u>Prix au kilo HT</u> :	2200 f cfp
<u>Poids total</u> :	1,500 kg	<u>Prix total HT</u> :	
Poids			
		kg	
		%	
		f cfp/kg	
		Total	
<u>Ligne</u>			
1	Poids initial		
2	Déchets	20%	
3	Poids net vendable		
COÛT DE LA PORTION CRUE OU CUITE ET FACTEUR DE COÛT			
	Nom du plat	Poids portion	Nombre portions
4	Steak	150g	
		Coût portion	Coût total
		Facteur de coût	

Document 3

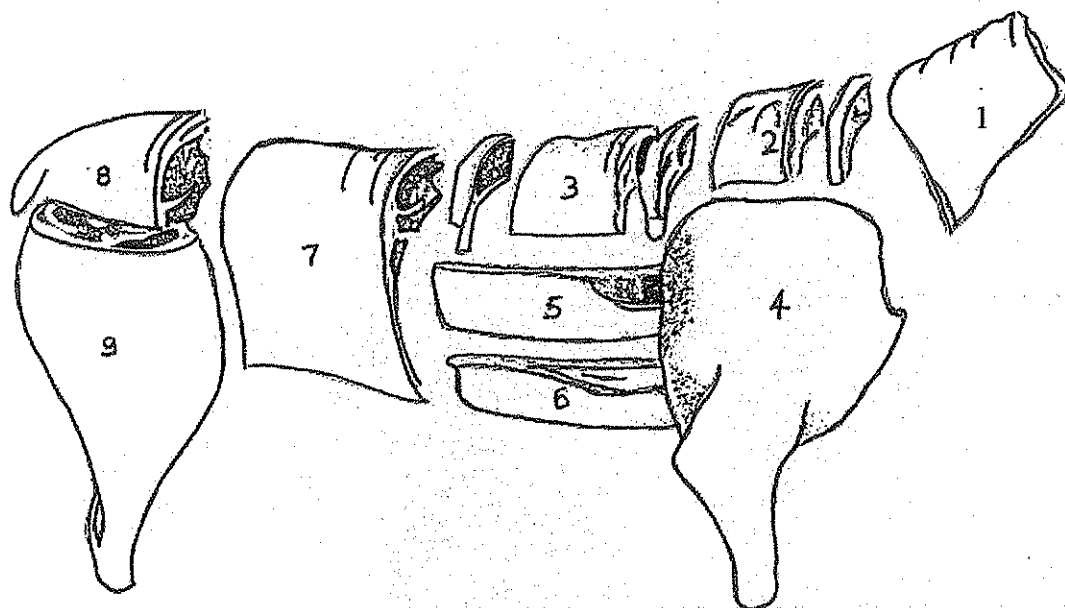
MAITRISE DES POINTS DETERMINANTS

RELATIFS : AU MILIEU (LOCAUX DE PRODUCTION)

Mesures préventives à mettre en place	Eléments de surveillance du paramètre			Mesures correctives	Enregistrement Documentation
	Qui	Quand	Comment		

Document 4

L'AGNEAU



N°	MODE	MORCEAUX
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Document 5

MATERIELS SPECIFIQUES

Technique	Réalisation	Matériels spécifiques
Sauter en sauce (cuisson rapide)	Sauté de veau	
Rôtir	Poulet rôti	
Cuire à vapeur	<u>Chou-fleur</u> – Béchamel – Gratin	
Cuire à l'anglaise	Riz nature	
<u>Partie froide</u>		
Conditionner Etiqueter Refroidir		
Stocker		

LES LEGUMES

Gamme	Explication succincte	Avantages	Principaux légumes
Exemple Gamme 1	Légumes frais bruts à préparer entièrement	Produit de qualité, apport vitaminique important	Haricots verts crus
Gamme 2			
Gamme 3			
Gamme 4			
Gamme 5			

Document 7

La Microbiologie

Germe incriminé	Cause de contamination	Mesure préventive
Coliformes fécaux		
Staphylococcus auréus		

Les appellations

Sigles européens	Sigles français	Significations
AOP		
IGP		
Agriculture biologique		