



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE

EFE HOP 1

SESSION 2019

**CAPLP
CONCOURS EXTERNE
ET CAFEP**

**Section : HÔTELLERIE - RESTAURATION
Option : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 5 heures

Calculatrice électronique de poche - y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, autorisée conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.

De même, si cela le (la) conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il lui est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de porter quelque signe d'identification que ce soit.

Tournez la page S.V.P.

A

PRÉSENTATION DU SUJET

COOK & ROAD



source image : <http://kr.123rf.com>

Cook & Road

Après un premier parcours dans la restauration traditionnelle, vous avez lancé depuis trois ans votre concept de restauration itinérante le **Cook & Road**.

Ce *food truck*¹ sillonne les routes de France pour proposer des animations culinaires destinées à un public varié mettant en valeur les produits locaux.

Votre *food truck* est maintenant installé dans la région Hauts-de-France. Fort(e) de votre expérience sur les routes, vous menez différentes missions :

- **Le recrutement et l'optimisation de la production.**
- **Une prestation *food truck* à domicile.**
- **L'animation d'un atelier culinaire pour un groupe d'élèves.**

PRÉSENTATION DES MISSIONS

Dossier	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Annexes à compléter et à rendre avec la copie	Activités
Mission ①	Le recrutement et l'optimisation de la production		Annexe 1 Fiche de poste « Commis de cuisine laboratoire » Annexe 2 Note de vigilance sur la réception des marchandises	1- Compléter une fiche de poste. 2- Proposer un diagramme de fabrication en liaison froide. 3- Proposer une note de vigilance sur la réception des marchandises.
Mission ②	Une prestation <i>food truck</i> à domicile	Document 1 Articles de presse « Choisir un <i>food truck</i> au lieu d'un traiteur »		4- Rédiger une note de synthèse sur l'activité « <i>Food-truck</i> » à domicile 5- Proposer une prestation <i>finger food</i> ² .
Mission ③	L'animation d'un atelier culinaire pour un groupe d'élèves	Document 2 Courriel de la principale de collège « JULES FERRY »	Annexe 3 Fiche technique valorisée Annexe 4 Scénario atelier culinaire	6- Proposer une fiche technique valorisée d'une spécialité culinaire des Hauts-de-France. 7- Prévoir le scénario d'un atelier culinaire.

¹ Camion de nourriture

² Manger avec les doigts

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie.

Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► **Concours externe du CAPLP de l'enseignement public :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
E F E	8 5 1 0 J	1 0 1	2 0 6 5

► **Concours externe du CAFEP/CAPLP de l'enseignement privé :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
E F F	8 5 1 0 J	1 0 1	2 0 6 5

Mission 1 Le recrutement et l'optimisation de la production

Après trois ans d'activité, vous avez découvert des produits de différents terroirs de la région. Afin de diversifier votre activité et d'assurer un complément de chiffre d'affaires, vous élaborez une gamme de spécialités culinaires provenant de la région des Hauts-de-France en barquettes thermocollées intitulée « Les P'tits Plats Ch'timi ». Pour assurer cette activité, vous louez un local de production et vous recrutez un commis de cuisine.

1. Dans le but de recruter ce commis de cuisine, vous contactez REST-POWER, une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la restauration. Celle-ci vous remet une fiche de profil de poste « commis de cuisine laboratoire » à compléter (**annexe 1 à rendre avec la copie**).
2. Pour guider le travail de votre futur commis, vous présentez un diagramme de fabrication des plats cuisinés, dans le cadre d'une liaison froide réfrigérée.
3. Afin de surveiller la qualité des approvisionnements des marchandises, vous proposez une note de vigilance autour de la démarche des 5 M (**annexe 2 à rendre avec la copie**).

Mission 2 Une prestation *food truck* à domicile

Pour élargir votre offre, vous développez une activité de restauration événementielle à domicile. Le marché est particulièrement concurrentiel. Afin de définir le projet et de répondre correctement à la demande des prestataires, vous menez une réflexion en vous aidant des informations proposées sur le blog dédié au concept du *food truck* (**document 1**).

4. Présenter dans une note de synthèse d'une vingtaine de lignes, l'intérêt de développer l'activité de *food truck* à domicile (définition de l'activité, objectifs, avantages et inconvénient, etc.).

Une association souhaite réaliser une soirée thématique autour du « manger sain et sans couvert ». Pour cette soirée, vous proposez à votre client **une prestation *finger food***, composée de huit spécialités régionales. Ces spécialités doivent être issues de quatre régions françaises de votre choix (en dehors des Hauts-de-France).

5. Présenter pour chacune des quatre régions :
 - une préparation salée et une préparation sucrée,
 - l'intitulé de chaque préparation,
 - le descriptif commercial précis de chaque proposition,
 - les contenants pour le dressage.

Mission 3 **L'animation d'un atelier culinaire pour un groupe d'élèves**

Lors du salon de la gastronomie « *Envies culinaires à Lille* » au Grand Palais, le chef du restaurant scolaire du collège « JULES FERRY » a découvert vos prestations. Après plusieurs échanges et une première rencontre, vous recevez un courriel de Madame MONIDE, principale de ce collège (**document 2**). Elle vous sollicite afin de participer au forum des métiers organisé dans son établissement. L'objectif est de valoriser les métiers de bouche à travers un atelier culinaire.

6. La principale du collège souhaite mettre en valeur les produits alimentaires de la région Haut-de-France. Proposez une spécialité culinaire de cette région et complétez la fiche technique valorisée afin de préparer l'atelier culinaire. (**annexe 3 à rendre avec la copie**)

7. Rédiger le scénario de votre atelier culinaire (**annexe 4 à rendre avec la copie**)

Choisir un food truck au lieu d'un traiteur?

Privatiser un food truck pour son événement ? Une bonne idée pour changer du traiteur traditionnel tout en faisant le choix d'une véritable alternative de restauration de qualité. Nous faisons le point sur cette prestation qui saura vous séduire à coup sûr. Dans nos rues, lors d'événements publics ou festivals et même au pied d'entreprise, difficile aujourd'hui de passer à côté de ces cuisines mobiles qui ne sont plus le seul fait d'un mouvement francilien. Fini le spectre de la baraque à frites grasseuse, les food trucks deviennent peu à peu les traiteurs nouvelle génération et l'engouement pour ces restaurants itinérants ne cesse de s'intensifier. Mais à quoi s'attendre lorsque l'on privatise un food truck pour son événement ? Quelles différences majeures avec une prestation traiteur classique ?

Différentes type de prestations

Il y a plein d'occasions pendant lesquelles vous pourrez faire intervenir vos talents de cuisinier:

- que ce soit pour un diner classique en semaine,
- pour une réception avec des amis,
- une soirée d'entreprise,
- un anniversaire,
- ou pour préparer au frigidaire tous les plats de la semaine à venir.

«Amenez le restaurant
chez vous et faites d'un
repas une soirée
inoubliable !»

Une (quasi) infinité de choix

Avec plus d'une trentaine de styles culinaires différents, c'est le concept qui affiche le plus de possibilités quand il s'agit de choisir une prestation. Certains diront qu'un traiteur traditionnel est souvent apte à proposer des plats d'origines variées, mais les possibilités de plats tournent souvent en rond et il n'est pas rare de se voir proposer des recettes « phare », on est bien loin de la découverte... A contrario les « restaurateurs de rue » mettent un point d'honneur à faire voyager leurs clients à travers des plats peu courants ou revisités. Chaque food truck proposant une cuisine unique, il conviendra de sélectionner le bon food truck en fonction de vos envies car ce ne sont pas que des cuisines mobiles mais de véritables restaurateurs professionnels. Lorsque vous privatisez un food truck pour votre événement, vous choisissez une à deux options par entrée/plats/desserts. Le propriétaire du food truck pourra vous conseiller en fonction des particularités de votre événement (nombre de personnes, durée, lieu) et vous proposera les plats de sa carte (ou d'autres plats inédits) les plus adaptés.

Un coût moins élevé

De 50 à 150 € par personne, voici le prix d'un traiteur traditionnel pour une prestation de type dîner de mariage (sans compter les boissons). Et si je vous disais que vous pouvez faire baisser la note à 25 € par personne maximum ? Bien entendu le service à table est optionnel mais ils sont de plus en plus à le proposer afin de matcher les attentes des clients. Les food trucks sont bien moins cher qu'une offre de traiteur commune, ce qui permet d'économiser de l'argent sur ce poste de dépense très onéreux ou bien d'augmenter le montant à dépenser sur un autre point. En général, comptez de 10 à 20 € pour une prestation entrée, plat et dessert avec un food truck. En fonction du nombre d'invités et de la formule choisie, ce prix peut varier tout en restant juste. Pourquoi ne pas tenter l'expérience avec un food truck, ce traiteur nouvelle génération ? De nombreuses personnes l'ont fait et le font à l'heure où vous nous lisez. Bien que freiné par l'image du camion grasseux, garé en bord d'une nationale passante, les food trucks sont de plus en plus contactés afin de remplacer un traiteur lors d'événements, qu'ils aient lieu en intérieur comme en extérieur

4 raisons (presque sérieuses) de profiter d'un dîner en compagnie d'un chef à domicile et son food truck, parmi d'autres bonnes raisons...

1 pour avoir le plaisir de recevoir autrement, avec sa propre musique et sa propre décoration.

2 pour ne pas connaître d'échecs en cuisine.

3 pour enfin profiter de ses amis, loin du tapage d'un bistrot.

4 pour profiter de délicieuses astuces de chefs, directement dans sa cuisine...

Une carte réduite signe de qualité !

Faire confiance à un restaurateur proposant une carte à rallonge, c'est prendre un double risque : que le prestataire ne puisse pas débiter les plats rapidement et que les ingrédients ne soient pas d'excellente qualité. C'est à partir de ce constat qu'ont émergé les restaurants proposant uniquement 2 choix d'entrées/plats/desserts. Proposer une carte réduite permet en effet au prestataire de réduire le temps de montage des plats et de choisir avec plus de rigueur les ingrédients (issus de circuits courts) qui les composeront. Les food trucks misent donc plus sur la qualité que sur la quantité. Plus qu'un choix lié à des contraintes économiques, c'est avant tout une valeur partagée par les food trucks français. Le choix sera donc limité à quelques variantes lors de l'évènement ce qui a pour effet d'accélérer le temps de commande (côté client) et le débit côté traiteur food truck. Ce dernier vous conseillera en amont sur les deux – trois options à sélectionner pour le jour J afin que votre événement soit une réussite et que tous les participants y trouvent leur compte et se régalent.

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE



**Agence intérim REST-POWER
39 rue de Cyrano 59000 LILLE**

FICHE DE POSTE N°.....

Date :

COMMIS DE CUISINE

**Description du poste à
pourvoir**

**Place dans
l'organigramme**

**Fonction du supérieur
hiérarchique direct**

**Description des tâches à
effectuer**

Diplôme(s) requis

**Compétences principales
recherchées**

Salaire de base

COOK & ROAD



RÉCEPTION DES MARCHANDISES

Chers collaborateurs, vous trouverez sur cette fiche les points de vigilance concernant le protocole de réception des marchandises. Merci de bien vouloir y prêter attention.

Points de vigilance



NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Intitulé de la recette :					CROQUIS DE DRESSAGE
Descriptif commercial de la recette :					
Nombre de couverts :					
Denrées	U	Q	PU	P.T	Techniques de réalisation
Coût total :					

THÈME		DURÉE	
CLASSE		LIEU	
OBJECTIFS DE L'ATELIER			
INTÉRÊTS POUR L'ÉLÈVE			
MATÉRIELS			
INTITULÉ DE LA RECETTE			
SCÉNARIO ET ORDONNANCEMENT DANS LE TEMPS			
Durée	Étapes de l'atelier	Activités des élèves	