



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE

EFE HOP 1

SESSION 2018

**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



Affilié à la chaîne hôtelière **PLEINEFORME**, l'établissement de Nice, région Provence-Alpes-Côte d'Azur, **Au Fil de l'Eau** propose une offre de restauration variée :

- Un hôtel de tourisme trois étoiles : **Au Fil de l'Eau** (70 chambres)
- Un restaurant gastronomique : **Le Belvédère** (50 couverts)
- Un bar lounge : **La Passerelle**
- Un restaurant traditionnel : **La Verrière** (150 couverts)

M. BERNARD, l'actuel chef de cuisine, prendra sa retraite dans quelques mois et vous êtes pressenti(e) pour lui succéder.

M. SIMON, le directeur, vous demande d'optimiser l'activité de restauration autour de 3 missions :

1. **Développer l'activité cuisine « gourmande allégée ».**
2. **Proposer des prestations pour l'accueil d'un groupe de personnes âgées.**
3. **Optimiser la production suite à un audit du service qualité et consumérisme de la chaîne hôtelière PLEINEFORME.**



PRÉSENTATION DES MISSIONS

Mission	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Annexe à compléter	Activités
Mission ①	Développer l'activité « cuisine gourmande allégée »	Document 1 Articles de presse « <i>La cuisine santé des grands chefs</i> » et « <i>Les astuces des grands chefs pour cuisiner léger</i> »	Annexe 1 <i>Proposition d'adaptation de la carte</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adapter la carte au concept de la « cuisine gourmande allégée » 2. Rédiger une note de synthèse sur la cuisine « gourmande allégée »
Mission ②	Proposer des prestations pour l'accueil d'un groupe de personnes âgées	Document 2 : Fiche manifestation du groupe « <i>Automne Ensoleillé</i> »	Annexe 2 <i>Les menus pour le groupe « automne ensoleillé »</i>	<ol style="list-style-type: none"> 3. Proposer des menus 4. Concevoir un panier pique-nique 5. Proposer un cocktail dinatoire 6. Élaborer une fiche produit
Mission ③	Optimiser la production suite à un audit du service qualité et consumérisme de la chaîne hôtelière	Document 3 Extrait de la fiche pratique sur les allergènes de la DGCCRF ¹ et extrait d'un blog culinaire « <i>ZENCHEF</i> »		<ol style="list-style-type: none"> 7. Rédiger une note d'information sur les allergènes 8. Prévoir le déroulement d'une réunion d'information sur le document unique d'évaluation des risques professionnels 9. Proposer un document simple pour conduire une réunion professionnelle

¹ Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Mission 1**Développer l'activité « cuisine gourmande allégée »**

Les années 1970 lancent la tendance de la « **cuisine gourmande allégée** » sous l'égide de grands chefs comme notamment, Michel GUÉRARD. Cette cuisine vertueuse suscite aujourd'hui un réel intérêt de la part de la clientèle. M. SIMON, le directeur, souhaite proposer une cuisine répondant au concept de « **cuisine gourmande allégée** » (ou « cuisine-santé ») au restaurant « **La Verrière** » pour une clientèle ciblée. Il s'attache les services d'une diététicienne qui repère cinq plats de la carte assez plébiscités, mais actuellement trop caloriques.

1. **Compte tenu des contraintes de la « cuisine gourmande allégée », vous devez transformer les plats de l'ancienne carte en conservant le produit principal et en proposant des produits et/ou des techniques de substitution. Présenter une proposition d'adaptation de la carte en complétant l'annexe 1 (à rendre avec la copie).**
2. **Afin d'assurer la formation de la brigade de cuisine, vous réalisez une note de synthèse (d'une vingtaine de lignes maximum) sur la notion de cuisine «cuisine gourmande allégée» en vous aidant des articles de presse présentés dans le document 1.**

Mission 2**Proposer des prestations pour l'accueil d'un groupe de personnes âgées**

Dans le cadre de vos missions, vous recevez un groupe de personnes âgées « **Automne Ensoleillé** », pour une durée de cinq jours.

3. **Le groupe prend ses repas au restaurant La Verrière le lundi et le mardi et souhaite découvrir les produits de la Méditerranée. Présenter, en complétant l'annexe 2 (à rendre avec la copie), les menus des déjeuners et dîners pour ces deux jours, en tenant compte de la fiche de manifestation (document 2).**
4. **Le mercredi, le groupe quitte l'hôtel pour un circuit touristique dans l'arrière-pays, avec un panier pique-nique. Concevoir une proposition de panier comprenant :**
 - un intitulé attractif pour le panier ;
 - un descriptif précis du contenu du « panier méditerranéen ».
5. **Le jeudi soir, le groupe dîne au bar lounge avec un cocktail dinatoire, composé de :**
 - deux préparations culinaires de type « finger food » (à manger avec les doigts) à base de produits méditerranéens ;
 - deux antipasti italiens à base de produits de la mer ;
 - deux desserts en verrine à base de fruits régionaux ;
 - une boisson locale.

Présenter votre menu sous forme de tableau structuré en indiquant pour chaque proposition un descriptif commercial précis. Lister les produits marqueurs et proposer des supports de dressage adaptés.

6. **Le vendredi midi, le groupe déjeune au restaurant gastronomique Le Belvédère avec un menu gastronomique à base d'huître de Bouzigues, de loup de la méditerranée et de figue de Soliès.**

Afin de bien définir vos exigences auprès de vos fournisseurs, vous élaborez une fiche de présentation du produit « huître de Bouzigues » (présenter les caractéristiques générales, label, critères de fraîcheur, calibre, saisonnalité, donner deux exemples d'utilisations culinaires, le tarif de produit, citer des sources d'approvisionnement).

Suite à un audit du service qualité et consommérisme de la chaîne hôtelière **PLEINEFORME**, les points négatifs suivants ont été relevés :

- **Absence d'information concernant les allergènes**
- **Obsolescence du « document unique d'évaluation des risques professionnels »**
- **Responsable sécurité de l'entreprise non désigné**

M. SIMON vous demande de l'aider à mettre en conformité son établissement en suivant les recommandations formulées sur les risques d'allergènes. À cette fin, il vous transmet des informations (**document 3**) :

- Un extrait d'une fiche pratique de la DGCCRF² relatives aux allergènes ;
- Un extrait d'un blog culinaire traitant de cette même thématique.

7. Afin de former le personnel de cuisine, vous élaborez une note d'information (sous forme de tableau). Ce tableau doit présenter une définition des allergènes, une définition de l'intolérance alimentaire, des moyens pour informer le consommateur, des moyens pour identifier les allergènes.

Préalablement désigné par M. SIMON, le responsable sécurité a quitté l'entreprise depuis un an et n'a toujours pas été remplacé ; en vue de désigner le futur responsable sécurité, vous animez une réunion d'information sur le thème du Document Unique d'évaluation des risques professionnels.

- 8. Présenter le déroulement de votre réunion (chronologie, rôle des auditeurs, votre rôle, supports numériques utilisés, autres supports, etc.).**
- 9. Proposer un document simple pour conduire votre réunion, précisant : la définition du document unique, les obligations pour l'entreprise, les moyens mis en œuvre pour respecter la réglementation.**

² Direction Générale de Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

Document 1

Extrait des articles de presse « La cuisine santé des grands chefs » et « Les astuces des grands chefs pour cuisiner léger »



Les chefs (de gauche à droite): Christophe Michalak, Michel Guérard, Thierry Marx et Anne-Sophie Pic.

La cuisine santé des grands chefs

Le Figaro Magazine a réuni quatre des plus grandes toques de la gastronomie française. Michel Guérard, Thierry Marx, Anne-Sophie Pic, Christophe Michalak. Tous inventent une cuisine qui concilie plaisirs gourmets et santé. Démonstration et dégustation.

[...] L'art culinaire ferait-il sa révolution calorique ? Se mettrait-il à la diète, bouleversant la suprématie du gras et du sucré ? Ce courant que d'aucuns considèrent au mieux comme une fantaisie, au pire comme une offense iconoclaste aux canons de la gastronomie, s'avère une tendance qui tend à s'installer durablement. Cette cuisine vient offrir un espoir alléchant aux gourmands et gourmets contraints à l'abstinence pour cause de surpoids, de diabète ou autre cholestérol. Elle a enfin l'appui des médecins et des scientifiques. Un signe qui ne trompe pas : Michel Guérard a été convié par les organisateurs du congrès européen sur l'obésité qui se déroulait à Lyon (une capitale de la gastronomie) en mai dernier, pour prononcer le discours d'ouverture de cette conférence.

Belle reconnaissance pour ce précurseur qui s'est lancé dans cette nouvelle façon de concevoir grands et petits plats lorsqu'il a quitté Paris et son restaurant étoilé Le Pot-au-Feu pour rejoindre son épouse, Christine, qui dirigeait la station thermale d'Eugénie-les-Bains. «En observant les curistes, venus là pour maigrir, atablés tristement et sans envie devant de grandes assiettes de carottes sommairement assaisonnées, l'idée m'est venue d'une gastronomie santé», raconte-t-il. Il avait réalisé que l'échec des régimes résidait dans la restriction au plaisir si humain de manger. «Ils sont trop souvent synonymes de privation. Il fallait inventer des recettes qui procurent de l'émotion sans nuire à la santé.»

Il s'intéresse alors à la nutrition, apprend ce qu'est un glucide, un lipide, une protéine, les bonnes et mauvaises matières grasses, celles qu'il faut préserver, celles qu'il faut éliminer... et s'essaie à l'élaboration de plats aussi appétissants qu'hypocaloriques. Un défi à la bonne chère traditionnelle. Mais comment éliminer les matières grasses, goûteuses par excellence, sans rendre les mets insipides ? [...] « Un plat équilibré se compose de 50 % de glucides, 30 % de lipides et 20 % de protéines, il fallait tout réinventer sur ce postulat ». Il joue alors sur le choix des aliments, le mélange des ingrédients, les modes de cuisson, les sauces allégées froides ou chaudes, les coulis coulants, les vinaigrettes qu'il reformule. « Mais pourquoi diable faut-il qu'une sauce vinaigrette soit impérativement composée d'une cuillère de vinaigre pour trois ou quatre cuillères d'huile ? » s'insurge-t-il. J'élimine pour partie l'huile que je remplace par des bouillons aromatisés auxquels je donne consistance à l'aide d'une pincée de fécule, et j'obtiens des vinaigrettes originales, savoureuses et délicates, exemptes de calories inutiles ». Ces bouillons essentiels, clés de voûte de sa cuisine santé, offrent une multitude de combinaisons inédites, inattendues, heureuses.

Toutes les audaces sont permises... Un exemple : il prépare une brochette de crevettes grillées ou une friture de langoustines accompagnées d'une vinaigrette... à la verveine. Et c'est un vrai délice. Il revisite sans complexe nos plats traditionnels bien installés dans la mémoire collective, en les soulageant de leur caractère roboratif. [...]

Source : <http://urlz.fr/2Jy3le> 23-11-2017 8h14

**Les astuces des
grands chefs pour
cuisiner léger**



[...]

• **Dégraissier les viandes**

Ôtez les parties grasses dans certains morceaux issus de la viande de boeuf, de porc, d'agneau. Quadrillez les parties restantes à l'aide d'un couteau pour libérer un maximum de graisse en cours de cuisson. Pour dégraisser les viandes persillées, il suffit de les mettre au frais et de laisser reposer. La graisse remonte, se fige, et s'enlève facilement à l'aide d'une cuillère.

[...]

• **Cuisson pochée, vapeur, à l'étouffée**

Ces modes de cuisson, sans corps gras (ou presque), sont bien adaptés à la cuisine santé. [...]

[...]

• **Des réflexes à saisir**

La cuisson à la poêle est incontournable pour certaines pièces de viande (steaks et escalopes) ou les œufs sur le plat. Elle requiert de la matière grasse que l'on peut limiter en choisissant une poêle adaptée à la taille du mets. (Pas de steak baignant dans un océan d'huile.) Une autre astuce consiste à découper la viande en fines lamelles, avant de la cuire. La cuisson est plus rapide et nécessite un minimum d'huile. Enfin, sachez qu'une poêle, ou une sauteuse, munie d'un revêtement antiadhésif permet de cuisiner avec peu ou pas de matière grasse.

[...]

• **Succomber au sucré...**

À condition de bien choisir les sucres ou d'en limiter les quantités. Le Sucanat, également appelé sucre complet, sucre brut ou rapadura, est obtenu par évaporation du jus de canne complet. C'est un sucre de régime naturel au goût de caramel. Il contient 50 fois plus de minéraux que le sucre blanc et rehausse le goût des fruits dans les tartes et les crumbles. On peut aussi utiliser de l'édulcorant (pour les desserts froids) ou du fructose en complément ou en lieu et place du sucre. Le fructose contient autant de calories que le saccharose mais son pouvoir sucrant est plus important, on peut donc en mettre moins.

• **Et le dessert, la cerise sur le gâteau**

Les blancs montés en neige peuvent remplacer avantageusement la crème. Sans lipides ni glucides, ils apportent du volume à une préparation, une texture aérienne, en réduisant l'apport de calories (un blanc d'œuf de 30 g équivaut à 13 calories). Seul inconvénient, ils ne se montent qu'au dernier moment. [...]

Source : <http://www.lefigaro.fr/culture/2012/08/17/03004-20120817ARTFIG00285-les-astuces-des-grands-chefs-pour-cuisiner-leger.php> le 23/11/2017 à 14:45



Fiche manifestation n°725

Destinataires :

«la Verrière» cuisine / restaurant
 «la Passerelle» cuisine / restaurant
 «le Belvédère» cuisine / restaurant
 « au fil de l'eau » réception/ gouvernante

Arrivée : xx/xx/2018 à 12 h 30 attribution des chambres avant le déjeuner

Départ : xx/xx/2018 à 15 h 30 chambres libérées avant 11 h 00

GRUPE :

« Automne ensoleillé »

Nombre de personnes :

42 +1 chauffeur

Nombre de chambres : 13 simples (1 gratuité chauffeur)
 15 doubles

Tarif : 92 euros/chambre, petit déjeuner inclus

Contact : Maria GOMES

Tél : 06 xx xx xx

Devis n°

744

Commerciale :

Aurélie BEDORAT

Descriptif journalier de la prestation

Lundi

Déjeuner au restaurant « la Verrière » 13 h 15

Tarif : 23 € (formule trois plats, boissons comprises)

Dîner au restaurant « la Verrière » 20 h 00

Tarif : 23 € (formule trois plats, boissons comprises)

Observations : produits de la mer et de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur
 ☞ (Service rapide)

Mardi

Idem journée du lundi

Déjeuner 12 h 00

Dîner 21 h 30

Mercredi

Panier pique-nique «méditerranéen» complet avec boisson

Départ du bus à 10 h 00

Tarif 16 €

☞ Pas de dîner

Jeudi

☞ Pas de déjeuner

Dîner : cocktail dinatoire à 19 h 00 au bar lounge « la Passerelle »

Tarif : 22 €

Vendredi

Déjeuner au « Belvédère » 12 h 15

Tarif 120 € (formule amuse-bouche et quatre plats, boissons comprises)

Départ 15 h 30

☞ Attention tous les repas ne seront pas pris sur site.

Beaucoup de visites sont programmées (déplacement en bus) merci de respecter les horaires

Observations

☞ **Chef :** attention Aurélie s'est engagée à faire découvrir les produits de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les fiches pratiques de la concurrence et de la consommation

**Textes applicables**

- Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9, 21, 44 et l'annexe II sur les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances.
- Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaire non préemballées

L'étiquetage des ingrédients allergènes

L'ingrédient doit figurer sur l'étiquetage dans la liste des ingrédients de la denrée par une référence claire au nom de l'allergène.

Par exemple, si la recette d'une denrée met en œuvre de la lécithine issue de soja en tant qu'émulsifiant, celle-ci devra être mentionnée en tant que telle dans la liste des ingrédients : "émulsifiant : lécithine de soja", et non "émulsifiant : lécithine" ou "émulsifiant : E322".

Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, d'application obligatoire depuis le 13 décembre 2014, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue. Ainsi, l'allergène pourra être inscrit en gras, en italique ou souligné. Pour les produits dispensés de liste des allergènes, l'étiquette doit porter la mention « Contient » suivi du nom de l'allergène.

Pour les produits non préemballés, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 rappelle que l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit, à proximité du produit concerné, de façon à ce qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur. Dans le cadre de la restauration collective, si un dispositif permet à un consommateur allergique de signaler son refus de consommer un allergène, cet affichage n'est pas obligatoire.

[...]

Source :

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Allergenes-alimentation> le 22/11/2017 à 15:49

5 idées pour faire des allergènes un atout pour votre restaurant**1. Afficher une pancarte informant que le registre des allergènes est disponible**

Depuis le 1er juillet dernier, tous les restaurateurs sont dans l'obligation de signaler la présence d'allergènes utilisés dans les plats proposés via l'utilisation d'un registre. Tous les clients ne le savent peut être pas, alors pourquoi ne prendriez-vous pas l'initiative d'afficher une pancarte dans votre restaurant qui mentionne que le registre des allergènes présents dans vos plats (rendu obligatoire par les autorités françaises) est disponible à la demande du client ?

2. Placer le registre des allergènes à disposition de vos clients

Pourquoi ne mettriez-vous pas le registre dans un endroit à disposition du client ? Par exemple, à l'entrée du restaurant ou à côté des caisses ? Indiquez alors sur votre menu ou sur une pancarte la mention suivante : "Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'entrée du magasin/à la caisse". Les clients qui n'osent pas demander si les plats contiennent des allergènes se déplaceront alors d'eux-mêmes pour vérifier, ce qui sera une charge de travail en moins pour votre personnel.

3. Indiquer les allergènes que vous utilisez sur votre menu

L'idéal pour chouchouter ses clients allergiques est de, bien sûr, mentionner les allergènes directement sur votre menu, en dessous ou à côté de la description de chaque entrée, plat ou dessert. Beaucoup de restaurateurs voient néanmoins cela comme une "entrave supplémentaire à l'exercice du métier de restaurateur", une charge de travail en plus puisque cela oblige à changer la carte fréquemment. Pour ceux qui sont de cet avis, on vous rassure tout de suite : la loi ne vous oblige aucunement de préciser ces informations dans votre carte ou menu, tout de même cela reste très apprécié des clients !

4. Mettre votre personnel à disposition des clients allergiques

Sensibilisez votre personnel aux allergènes en leur rappelant ce qu'est un allergène, quels sont les principaux allergènes et les risques que peut entraîner l'exposition d'un client allergique à un allergène. Pour ceux qui ne souhaitent pas mentionner les allergènes utilisés sur les menus (par exemple, si vous changez souvent de carte), inscrivez clairement une phrase sur la carte de votre restaurant précisant que votre personnel est à la disposition des clients allergiques et que les allergènes contenus dans les plats peuvent être demandés directement au personnel.

5. Montrer que votre restaurant est adapté aux clients allergiques

Montrez à vos clients que vous êtes particulièrement sensible à la présence d'allergènes dans votre restaurant : affichez, par exemple, sur la porte ou la façade de votre restaurant que vous n'utilisez pas d'allergène (si c'est le cas) ou alors que ceux-ci peuvent être supprimés à la demande du client.

Source : <http://blog.zenchef.fr/idees-allergenes-atout-restaurant/>
Le 28/09/2017 à 11:12

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Plat de l'ancienne carte	Produits du plat à éviter dans la cuisine allégée	Technique(s) et/ou produit(s) permettant d'alléger la préparation
Aïoli de la mer		
Dartois de saumon, beurre d'anis		
Poitrine de porc aux olives, polenta crémeuse		
Tarte au citron de Menton meringuée		
Marquise au chocolat au lait		

		LUNDI	MARDI
M I D I	Entrée :		
	Plat :		
	Dessert :		
S O I R	Entrée :		
	Plat :		
	Dessert :		