

SESSION 2014

---

**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 vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous 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 notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.***

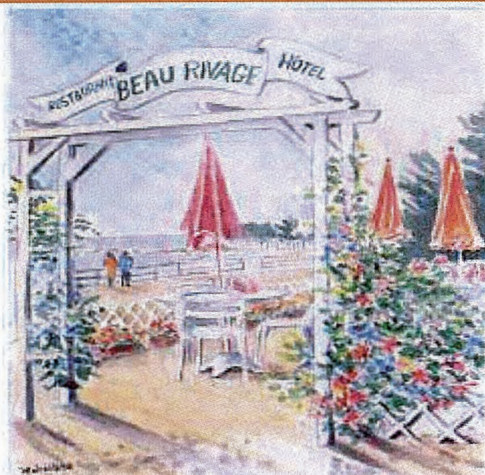
**Tournez la page S.V.P.**

## PRÉSENTATION DU SUJET

### Contexte professionnel

Vous venez d'être embauché comme responsable de la restauration dans l'établissement franchisé « **le Beau Rivage** » appartenant à un groupe hôtelier.

Situé à Deauville, station balnéaire, l'établissement comprend : un hôtel de 120 chambres, un restaurant gastronomique de 40 couverts ainsi qu'une brasserie de 60 couverts. Le taux d'occupation annuel de l'hôtel est de 67 %.



Pour augmenter le chiffre d'affaires, vous développez un partenariat avec une entreprise « **Expo Sud** » située en périphérie de la ville où vous proposez une activité traiteur externalisée.

« **Expo Sud** » dispose d'une salle de séminaire, d'une salle de banquet modulaire pouvant accueillir jusqu'à 600 personnes, et d'une cuisine professionnelle.

Votre directeur attend que vous soyez en mesure d'analyser la situation, et que vous proposiez une organisation de production.

### PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

	Thèmes abordés ( <i>exemples</i> )	Référence aux Supports proposés	points	barème
<b>Dossier 1</b>	<b>Gestion des ressources humaines</b>	Document 1		20 points
<b>Dossier 2</b>	<b>Activité commerciale de l'entreprise</b>			20 points
<b>Dossier 3</b>	<b>Organisation de la production et de la distribution</b>	Document 2 Document 3 Document 4		20 points
<b>Dossier 4</b>	<b>Hygiène et sécurité alimentaire</b>	Document 5 Annexe 1		20 points



## Dossier 1 Gestion des ressources humaines

En collaboration avec le directeur, vous réalisez des opérations de gestion de ressources humaines.

- 1.1 À cette fin, établir une fiche de poste pour le recrutement d'un chef de partie « poissonnier ».
- 1.2 Concernant la formation continue du personnel, le directeur vous fournit une documentation sur les GRETA (**document 1**) et vous demande de lui proposer une note de synthèse (note de présentation d'une dizaine de lignes maximum).
- 1.3 Le directeur vous demande, également, de mener une réflexion sur la formation du personnel de production. Il attend de vous un plan de formation, de valorisation et de dynamisation de l'équipe : 8 cuisiniers, 3 pâtisseries, 4 plongeurs, 1 agent de maintenance.

## Dossier 2 Activité commerciale de l'entreprise

Le directeur général de l'établissement vous informe que le Laboratoire Bressan l'a sollicité pour organiser un séminaire médical de 436 participants sur 3 jours, du lundi matin au mercredi soir.

Les participants du séminaire seront répartis sur plusieurs hôtels de Deauville, toutefois M. Bressan souhaite que les repas et le petit déjeuner soient pris en commun par tables de 10 couverts à **EXPO-SUD**.

Il désire une prestation de qualité représentative de la gastronomie régionale et vous impose le menu du déjeuner d'ouverture du lundi matin, la soirée du lundi étant libre.

Proposer :

- 2.1 La composition détaillée des buffets petit déjeuner (budget : 8 euros par personne).
- 2.2 Un brunch pour le mardi midi (budget : 18 euros par personne, boissons comprises).
- 2.3 Un menu dégustation pour le mardi soir (budget : 45 euros par personne, hors boisson).
- 2.4 Un menu « cuisine allégée » pour le mercredi midi (budget : 20 euros par personne, boissons comprises).
- 2.5 Un cocktail dinatoire pour clôturer le séminaire (budget : 24 euros par personne, boissons comprises).

## Dossier 3 Organisation de la production et de la distribution

### Menu du Lundi : Séminaire laboratoire BRESSAN

**Crevettes au cidre (AB)**  
 \*\*\*  
**Volaille de Normandie (IGP) façon vallée d'Auge**  
 \*\*\*  
**Légumes croquants (carottes de Créances (AOC), navets, petits pois, fèves) et pâtes fraîches au beurre d'Isigny(AOC)**  
 \*\*\*  
**Crêpes à la normande**

Le chef de cuisine met à votre disposition le descriptif technique de la préparation culinaire composant le menu (**document 2**).

(C)

- 3.1 Rédiger une procédure décrivant l'organisation de l'envoi afin de guider le maître d'hôtel dans l'organisation du service.
- 3.2 Proposer un test organoleptique détaillé du plat principal en vue de sensibiliser les chefs de rang aux produits qu'ils vont être amenés à servir, justifier vos choix.
- 3.3 Rédiger la feuille de marché du menu.
- 3.4 Établir la fiche des besoins en gros matériels, petits matériels, et matériels de dressage en respectant les contraintes suivantes :
  - la cuisine est équipée de deux VarioCooking Center® de marque Frima® (**document 3**) et de 3 fours Frimas® (**document 4**) ;
  - les entrées sont dressées en assiette creuse, le plat en assiette carrée, et le dessert sur ardoise rectangulaire.

## Dossier 4 | Hygiène et sécurité alimentaire

Dans le cadre du PMS<sup>1</sup> **document 5**, vous préparez le dossier de formation du personnel pour cette prestation extérieure.

- 4.1 Rédiger une note de service rappelant les obligations relatives au PMS, et les points de contrôles à réaliser pour cette prestation.
- 4.2 Proposer **annexe 1**, un planning global de production en identifiant les points critiques (CCP).
- 4.3 Rédiger un protocole de nettoyage pour le VarioCooking Center®.

---

<sup>1</sup> plan de maitrise sanitaire



## Document 1 GRETA - La formation tout au long de la vie

Les Greta sont les structures de l'Éducation nationale qui organisent des formations pour adultes du CAP au BTS dans la plupart des métiers. Pour les autres niveaux de formation, ce sont les services de formation continue des universités ou du CNAM (Conservatoire National des arts et métiers) qui sont compétents.

Un Greta est un groupement d'établissements publics d'enseignement qui organise des actions de formation continue pour adultes. Il s'appuie sur les ressources en équipement et personnel de ces établissements pour construire une offre de formation adaptée à l'économie locale.

### Missions et prestations du Greta

#### Principales missions

- accueillir et orienter le public adulte, salarié ou demandeur d'emploi ;
- aider à la définition du projet et du parcours de qualification ;
- mettre en place les formations et prestations définies.

#### Principales prestations

- réaliser des bilans de compétences ;
- aider à l'élaboration des projets professionnels ;
- organiser des bilans à mi-carrière ;
- faire acquérir une formation professionnelle ;
- aider à la reconversion professionnelle, préparer à un métier ;
- remettre à niveau, faire acquérir des savoirs et compétences de base ;
- former aux langues étrangères ;
- préparer aux diplômes professionnels du CAP au BTS ;
- accompagner les candidats à la Validation des Acquis de l'Expérience ;
- aider à préparer les concours d'entrée dans les différentes fonctions publiques ;
- former aux technologies d'information et de communication ;
- accompagner des demandeurs d'emploi dans le retour à l'emploi.

Les Greta proposent une gamme de prestations personnalisées qui vont bien au-delà de la conception classique de la formation.

### Organisation des formations

Les durées de stage sont très variables et dépendent des objectifs poursuivis. Certaines sessions de formation mixent différents publics : salariés, demandeurs d'emploi, individuels payants. D'autres sont réservées aux personnes désignées par un même client (formations intra-entreprises).

#### Formation sur mesure

Les formations Greta, qu'elles soient collectives ou individualisées, sont la plupart du temps conçues sur mesure. Par exemple, au sein d'un même groupe de stagiaires, les progressions peuvent être différentes d'une personne à l'autre. **Chaque stagiaire est positionné avant l'entrée en formation.** Les parcours tiennent compte des acquis et du projet individuel mais aussi des rythmes d'apprentissage et des disponibilités. À l'issue de la formation, le stagiaire bénéficie d'un bilan personnalisé.

Les entrées et sorties en formation sont possibles à tout moment. Les modalités d'intervention sont différenciées : formation face à un formateur, formation en groupe ou individuelle, coaching, formation à distance accompagnée.

#### Formations en alternance

Souvent les formations Greta ont lieu en alternance avec des périodes de travail en entreprise et des périodes en centre de formation. Elles s'organisent alors en partenariat avec les entreprises. Le contrat de professionnalisation est le support le plus courant de ce type de formation.

#### Qui finance les formations ?

Les formations dispensées dans les Greta sont payantes, mais la plupart du temps ce ne sont pas les stagiaires eux-mêmes qui en assurent le financement. S'ils sont salariés, ce sont leurs entreprises, leurs administrations ou les fonds d'assurance formation. S'ils sont demandeurs d'emploi, ce sont principalement les régions et pôle emploi.



### **Formation et Validation d'Acquis de l'Expérience**

Toute personne ayant trois ans d'expérience professionnelle peut obtenir, par la validation des acquis de l'expérience, tout ou partie d'une des certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Pour les diplômes professionnels du CAP au BTS, il convient de s'adresser aux services de validation d'acquis présents dans chaque rectorat

Les Greta proposent leur expertise dans l'accompagnement des candidats présentant des dossiers de validation des acquis. Cet accompagnement guide les candidats dans la réflexion préalable à la constitution du dossier ainsi que dans l'élaboration du dossier lui-même.

De plus, pour répondre aux personnes n'ayant obtenu qu'une partie du diplôme visé, les Greta proposent une offre de formation modulaire adaptée aux besoins de qualification repérés par les jurys.

### **Domaines et niveaux de formation**

Dans les Greta on trouve presque toutes les filières de formation, mais chaque Greta a une offre qui lui est propre. Les personnes qui choisissent des formations courantes les trouvent en général à proximité de leur domicile. Les formations plus spécialisées nécessitent parfois des déplacements.

### **Se former en langue**

Le réseau des Greta est particulièrement dynamique dans le domaine de la formation en langue pour adultes. La plupart des Greta proposent des formations. Les formules et les rythmes d'apprentissage sont adaptés au niveau et aux besoins de chaque stagiaire.

Les Greta disposent de plus de 2 500 formateurs spécialisés qui sont, soit des enseignants de l'Éducation nationale, soit des formateurs contractuels, français ou natifs des pays de la langue enseignée.

### **Prestations entreprises**

Le réseau Greta propose aux entreprises, pour la formation de leurs salariés, une gamme très complète de prestations. La réponse est construite sur mesure avec le client. Le dialogue est permanent tant au niveau de la conception que de la mise en œuvre. Les formations peuvent avoir lieu dans les centres de formation du Greta ou dans l'entreprise, en session intra ou inter-entreprises.

### **Les Greta en Europe et dans la coopération internationale**

Le ministère français de l'Éducation nationale contribue à la création d'un espace européen d'éducation et de formation en s'impliquant dans des actions de coopération soutenues par les programmes communautaires.

### **Quelques actions des Greta en Europe**

#### **Mobilité**

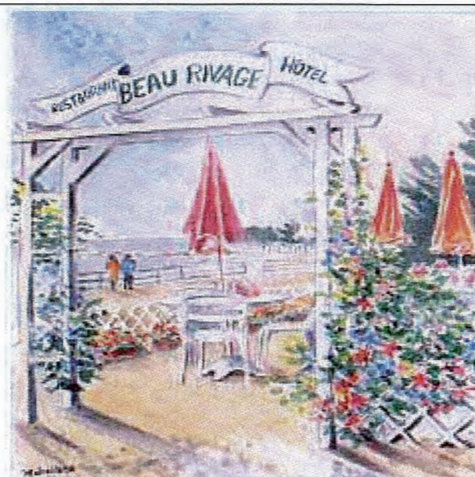
Pour les jeunes et les adultes qui se forment pour acquérir un diplôme, les Greta construisent des parcours incluant des périodes de mobilité. Avec le programme Leonardo par exemple, ils organisent des périodes de Stages dans des entreprises européennes pour développer les compétences techniques, linguistiques et culturelles des stagiaires.

**Extrait :** (le GRETA extrait du site [www.education.gouv.fr](http://www.education.gouv.fr)) à 18h12 le 03/04/2013



*Complexe hôtelier*  
**Le Beau Rivage \*\*\*\***

28 rue Jean Jaurès  
14800 DEAUVILLE  
Tel : 02 31 78 XX XX  
fax : 02 31 78 XX XX  
leprestige.com



**NOM : Crevettes au cidre**

**DESCRIPTIF TECHNIQUE**

Crevettes de pleine mer décortiquées, sautées crues au beurre d'Isigny AOC, assaisonnées à la fleur de sel de Guérande label rouge.

Salade d'herbes composée de cerfeuil, aneth, basilic, jeune pousses d'épinards et de roquette assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre de cidre.

La sauce crémée réalisée avec un cidre brut de Normandie AB de fabrication fermière par Luc Bignon à St-Laurent du Mont dans le Calvados

**INGREDIENTS**

crevette pleine mer crue 20/30 au kilo  
cidre brut fermier AB  
beurre d'Isigny AOC  
crème d'Isigny AOC  
fleur de sel de Guérande label rouge  
cerfeuil  
aneth  
basilic  
jeunes pousses d'épinards  
roquette  
vinaigre de cidre  
huile de tournesol  
poivre blanc  
sel fin

**NOM : Poulet vallée d'Auge, légumes croquants et pâtes fraîches au beurre AOC**

**DESCRIPTIF TECHNIQUE**

Poulet fermier de Normandie IGP de Arnaud Bierray à Émanville dans l'Eure, découpé à cru, sauté et flambé au calvados, garni de pommes reinette détaillées en fines tranches et sautées au beurre d'Isigny.

Sauce : déglçage au cidre brut AB, réduit et crémé.  
Garniture : carottes de Créances AOC, fèves, petits pois, navets primeurs cuits à l'anglaise et liés au beurre d'Isigny AOC.

Nouilles fraîches de fabrication maison, réalisées avec des œufs de l'exploitation agricole Landemaine

**INGREDIENTS**

poulet fermier de Normandie IGP de Arnaud Bierray à Emanville (27)  
calvados  
cidre brut fermier AB  
beurre d'Isigny  
échalote grise de Jersey  
pomme reinette  
crème d'Isigny  
carottes de Créances AOC  
fèves  
petits pois  
navets primeurs  
farine  
sel de Guérande  
œuf fermier

**NOM : Crêpes à la normande**

**DESCRIPTIF TECHNIQUE**

Appareil réalisé avec de la farine, des œufs et du lait de l'exploitation agricole Landemaine sauté au beurre d'Isigny en fines crêpes.

Garniture : pommes reinette finement émincées sautées et caramélisées.

Pliées et accompagnées d'une sauce au caramel réalisée à partir d'un caramel réalisé au beurre salé d'Isigny et décuit à la crème liquide.

**INGREDIENTS**

farine  
œuf  
lait  
beurre d'Isigny AOC  
pomme reinette  
sucre semoule  
crème fleurette  
beurre d'Isigny AOC ½ sel