

SESSION 2014

**CAPLP
CONCOURS EXTERNE
ET CAFEP**

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

ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 5 heures

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout matériel électronique (y compris la calculatrice) 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.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

L'hôtel le mas de "**la Bouvine**" établissement 4*, situé aux Saintes Maries de la mer en Camargue est niché dans un parc de verdure d'un hectare, avec étang privatif. (**Annexe 1**)

Propriété M. et Mme Dupont depuis sa création en 1995, l'établissement a connu des évolutions très contrastées :

- L'activité hôtelière s'est étoffée au cours des années. D'une dizaine de chambres à sa création, l'hôtel dispose, à ce jour, de 30 chambres de standing. La part de l'activité hôtelière dans le chiffre d'affaires n'a jamais cessé d'augmenter, elle représente à ce jour 85%.
- L'activité restauration n'a pas subi la même évolution. La clientèle estivale a représenté jusqu'à 60% du chiffre d'affaires du restaurant, elle n'en représente plus, à ce jour, que 10%. Cette clientèle avait un ticket moyen de 20% plus important que la clientèle d'habitues ce qui a eu pour effet d'accentuer la décroissance du chiffre d'affaires pour cette activité.

M. et Mme Dupont souhaitent relancer la fréquentation du restaurant en attirant de nouveau cette clientèle estivale. Pour atteindre cet objectif, ils ont procédé à votre embauche comme chef de cuisine, ils souhaitent que soit mis en œuvre deux principes :

- Les règles d'hygiène issues de la food law (règlement **178/2002**), doivent devenir l'une de vos priorités. Les crises alimentaires récentes (ESB, Dioxine, PCB, Escherichia coli) n'ont fait que renforcer les attentes sociétales en termes de sécurité sanitaire.
- Une démarche éco-citoyenne est nécessaire pour répondre aux nouvelles attentes de la clientèle. L'achat de produits régionaux auprès de producteurs locaux doit donc devenir une autre de vos priorités.

Après quelques semaines d'observation et un audit de votre brigade, vous avez pu constater une inadéquation entre vos besoins en personnel et la structure actuellement en place. Le recrutement d'un chef de partie « poisson » expérimenté s'impose.

Dans la stratégie de développement de leur établissement, Monsieur et Madame Dupont souhaiteraient offrir un espace convivial de restauration autour de la piscine dans un esprit détente et nature. Des locaux inutilisés et aménageables : un pool house de 25 m², un bar extérieur de 30 m², un local fermé de stockage de 20 m² sont disponibles à proximité de la piscine.

Documents à consulter

Annexe 1	Fiche signalétique de l'entreprise
Annexe 2	Carte actuelle de l'établissement
Annexe 3	Le nouveau consommateur....
Annexe 4	Le poisson BIO
Annexe 5	Les poissons cultivés
Annexe 6	Offre d'emploi
Annexes 7, 8, 9,10	CV
Annexe 11	Les sources d'énergie fossiles

Documents à rendre avec la copie

Annexe A	Proposition de carte
Annexe B	Fiche technique de réalisation vierge

Dossier 1 : Les produits

Monsieur Dupont vous présente la carte actuelle de l'établissement (**annexe 2**). Il vous précise qu'il souhaite une carte sobre, simple et dépouillée correspondant aux nouvelles attentes des consommateurs. Il vous demande d'établir des propositions dans la rubrique « poisson » en vue d'établir une nouvelle carte.

- 1.1 Analyser la carte actuelle de l'établissement.
- 1.2 Rédiger une note de synthèse, à remettre à votre employeur, dégageant les avantages et les inconvénients des différentes pratiques d'élevage. (**annexes 3,4 et 5**).
- 1.3 Proposer six préparations de poisson (2 entrées, 4 plats) correspondant aux nouvelles attentes de la clientèle (**annexe A**).
- 1.4 Composer un menu spécial découverte (amuse bouche, entrée, plat principal) sublimant le produit suivant : Langouste du Cap Corse. Justifiez vos choix.

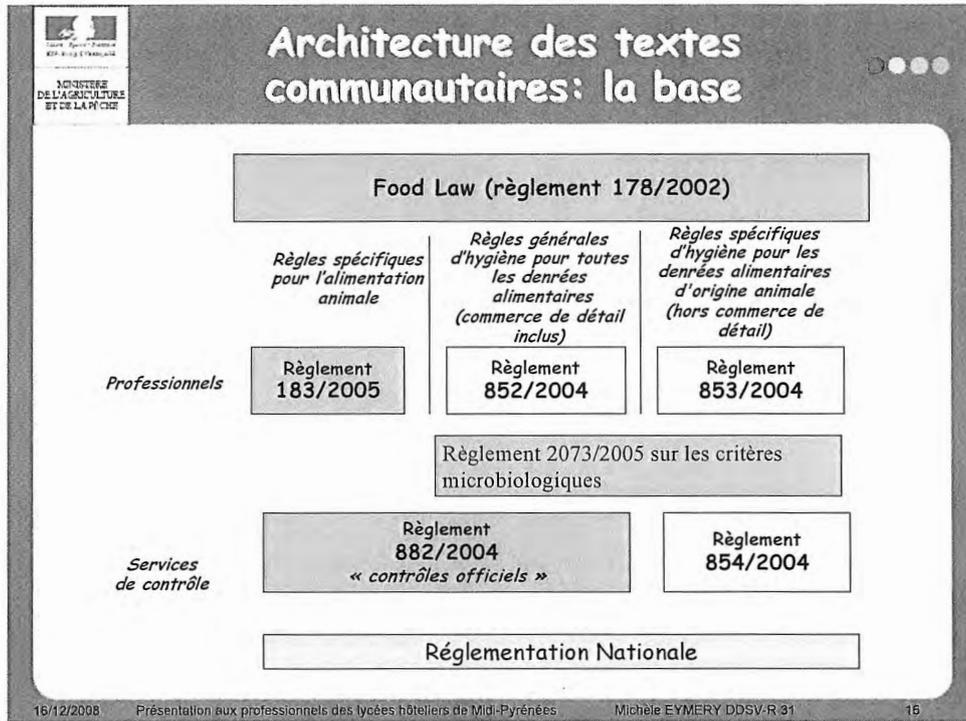
Dossier 2 : La formation du personnel

A la suite de l'audit que vous avez mené et de vos propositions pour la nouvelle carte, vous avez mis en évidence le besoin d'un personnel hautement qualifié sur le poste « poisson ». Pour recruter une personne sur ce poste, vous avez fait paraître une offre d'emploi dans un journal spécialisé de la restauration (**annexe 6**).

- 2.1 Classer les curriculum vitae des quatre postulants en justifiant vos choix (**annexes 7, 8, 9,10**).
- 2.2 Afin de sensibiliser votre nouveau chef de partie poisson à une gestion rigoureuse de son poste. Rédiger une fiche technique de réalisation sur l'une de vos propositions « poissons » (**annexe B**).
- 2.3 Dans le cadre du rapprochement « formation-entreprise », le Directeur du CFA du Pays d'Arles, vous demande d'intervenir, auprès des apprentis de 1ère année CAP cuisine, pour assurer une formation. Présenter le plan de votre intervention sur le thème de l'hygiène et la sécurité alimentaire en cuisine pour une durée de deux heures.
- 2.4 Vous souhaitez former un apprenti. Le formateur du CFA vous informe, sur le livret de suivi, que les objectifs d'apprentissage pour cette période concernent : l'étude des poissons ronds. Etablir un tableau permettant d'identifier les différents morceaux, toutes les cuissons pouvant leur être associées, ainsi qu'un exemple de recettes.

Dossier 3 : Le Plan de Maitrise Sanitaire

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène, du plan HACCP, de la gestion des produits non conformes et de la mise en place d'un système de traçabilité.



- 3.1 Réaliser le diagramme de fabrication du process de l'une de vos propositions « poisson ».
- 3.2 Identifier des C.C.P. sur le diagramme puis proposer des actions correctives qui vous semblent indispensables en utilisant la règle des « 5 M ».
- 3.3 Établir le document de traçabilité du suivi des poissons.

- Origine
- Dénomination du produit
- Caractéristiques
- Conditionnement
- Température
- Préparations préliminaires
- Découpe
- Temps de conservation
- Etc.,...

- 3.4 Établir le protocole de l'entretien du poste de travail

Dossier 4 : Equipement & Energie

Dans le cadre de la stratégie de développement voulue par M et Mme DUPONT et pour préparer la saison d'été, vous décidez de valoriser les efforts réalisés sur l'offre poisson à la carte par le développement d'un nouvel "espace restauration détente" autour de la piscine.

- 4.1 Réaliser une note de synthèse, à destination de votre employeur, décrivant les avantages et les inconvénients des trois sources d'énergie suivantes : charbon, gaz, électrique. (**Annexe 11**)
- 4.2 Proposez une organisation de vos espaces y incluant du matériel de cuisson utilisant les trois sources d'énergie, en cohérence avec votre nouvelle carte de poisson.

ANNEXE 1 : Fiche signalétique de l'entreprise

Hôtel restaurant « **du MAS DE LA BOUVINE** » 4 étoiles
Route d'Aigues-Mortes 13990 Les Saintes Maries de La mer



Tél : 04.90.50.xx.xx

Fax : 04.90.75.xx.xx

[Www.hotelmasedelabouvine.com](http://www.hotelmasedelabouvine.com)

Localisation

Situé dans le sud de la France, au cœur de la Camargue dans le delta du Rhône, cet établissement est un havre de paix pour toutes les personnes amoureuses de soleil et des grands espaces sauvages. A proximité de villes riches en monuments historiques (Arles, Nîmes, St Rémy de Provence...) il ravira également les adeptes des musées et des vieilles pierres.

• Accès :

Par voies routières	Par voies Ferroviaires	Par voies Aériennes
Liaisons autoroutières : A9, A7	Gare TGV d'Avignon	Les Aéroports de Nîmes-Garons, D'Avignon ou de Marseille

Hébergement

- 30 chambres aux normes 4* dont 5 pour personnes à mobilité réduite ; deux standards
 - « Prestige » : 20 chambres, avec grand lit et espace salon,
 - « Junior Suite » 10 chambres, avec grand lit, produits d'accueil personnalisés et terrasse de 10 m2 avec vue sur les étangs ;
- Toutes nos chambres sont équipés d'un minibar, coffre fort, salle de bains avec toilettes séparées, sèche-cheveux, climatisation, télévision, chaînes satellite, Canal +, produits d'accueil, accès internet Wifi.

Services

L'établissement dispose :

- d'un restaurant gastronomique « Le Boumian » de 30 couverts. Le chef propose une cuisine saine, naturelle, raffinée et inventive. Trois types de menus allant de 40 à 100 € vous sont offerts avec la possibilité d'un choix à la carte de plats raffinés. Les horaires d'ouverture : 12h - 15h et 19h - 23 h
- d'un bar près de la piscine « la Saladelle ». Le barman vous propose un large choix de boissons ainsi que des cocktails variées. Les horaires d'ouverture de 9 h à 22 h
- d'un parking privatif et surveillé avec code d'accès.
- de deux salles de réunions modulables de 85 à 150 m2 toutes climatisées, équipées de « paperboard », vidéoprojecteur, ligne ADSL

Loisirs de proximités

- Promenades à cheval
- Promenade guidée sur le petit Rhône en bateau
- Visite de la Camargue à cheval ou en 4x4
- Courses camarguaises.

ANNEXE 2 : Carte actuelle de l'établissement



CARTE

La petite Méditerranée

ENTRÉES

Huitres de Bouzigues
Moules de Carteau farcie
Escalope de foie gras aux pignons
Soupe glacée de melon de Cavaillon à la menthe
Carpaccio de mulot au citron vert et éclats de tomates confites

VIANDES

Côtes d'agneau des Alpilles grillées au jus de picholine
Côte de taureau grillée à la Saint Gilloise

POISSONS

Filet de perche sabayon au vin blanc de Cassis
Daurade portion rôtie à la Provençale
Dos de saumon rôti, beurre Blanc
Morue en aioli

DESSERTS

Trilogie de crème brûlée
Tarte aux fraises Gariguettes de Nîmes
Sabayon de fruits frais, croustillant aux amandes
Gâteau de riz de Camargue au lait et miel de lavande



ANNEXE 3 :

Le nouveau consommateur en attente de marques plus humaines et responsables

Extrait de : <http://www.eurorscgco.com/Upload/Actualites/CPEtudeCriseetConsommation.pdf>

.../...les Français changent leur consommation et n'achètent déjà plus les marques comme avant. 7 Français sur 10 ont adopté une logique d'attente ou de substitution, différant leurs achats ou renonçant à certaines marques. Avant même de regarder les prix, les consommateurs questionnent leur utilité (64% des sondés se demandent « s'ils en ont vraiment besoin », 60% s'ils ne « pourraient pas trouver moins cher ailleurs » et 59% « s'ils peuvent se le permettre ») cherchant à justifier sans relâche leurs actes d'achat. L'individu insouciant à la consommation sublimée a laissé place à un consommateur réfléchi qui fait des arbitrages permanents et intègre des paramètres de plus en plus complexes.

Dans un contexte de crise et contrairement aux attentes, c'est la qualité qui guide en priorité les consommateurs devant les prix bas et ce, avant même la recherche des bonnes affaires. A leurs yeux, la qualité, comprise dans une large acceptation, se définit par la recherche de produits sains (42% des sondés), solides et durables (47% des sondés) et responsables. «Le vrai progrès n'est pas de consommer plus mais de consommer mieux » est devenu l'adage de 91% des sondés français.

On assiste à un retour à l'essentiel dans les plaisirs auxquels ils ne veulent pas renoncer : 52% souhaitent continuer à gâter leurs enfants, 42% à acheter des aliments de qualité, 33% à partir en vacances...

La révolution est-elle en marche ? Nous l'espérons.../...

ANNEXE 4 : Le poisson BIO

Une démarche qualité officielle, contrôlée et certifiée

Trois années d'élaboration ont été nécessaires pour aboutir au cahier des charges concernant l'aquaculture biologique. Son homologation a été établie par arrêté ministériel le 30 août 2000.

L'exploitation est contrôlée régulièrement par un organisme certificateur indépendant (Qualité France).

Nous produisons depuis le 17 juillet 2002 les premiers poissons "Certifiés Bio" de méditerranée.



Trois objectifs clairs

Trois lignes directrices orientent le mode de production aquacole biologique :

- :: Respect de l'environnement,
- :: Respect du bien être animal,
- :: Respect du consommateur.

Que mange un poisson bio ?

Une alimentation saine garantie sans aucun produit d'animaux terrestres et composée

- :: de farines de poissons issues de pêches gérées par quotas pour préserver les ressources naturelles et dont la qualité est contrôlée et certifiée,
- :: de végétaux issues de l'agriculture biologique et garantis sans OGM,
- :: de vitamines et de minéraux.

Comment s'élève un poisson bio ?

Des techniques d'élevage respectueuses de l'animal et de son environnement :

- :: des faibles charges d'élevage pour un meilleur confort de l'animal,
- :: des eaux de première qualité (eaux littorales de classe A)



Alimentation

L'alimentation tient une place primordiale dans la qualité du poisson.

Pour sa production, Provence Aquaculture utilise des aliments pressés sous forme de granulés.

L'alimentation est essentiellement composée de farine de poissons sauvages (60 %), de végétaux issus de l'agriculture Bio (30%), d'huile de poissons sauvages (de 5 à 10 %) ainsi que des minéraux et des oligoéléments (traces).

Ces principales caractéristiques sont :

- :: Une sélection sévère des matières premières, garanties pour leur qualité et leur digestibilité;
 - :: Une absence totale de produits d'animaux terrestres (pas de farine de viande, de sang etc.);
 - :: Des protéines animales exclusivement issues de farines de poissons sauvages;
 - :: Des matières premières issues de l'agriculture biologique (en particulier les céréales) et garanties sans OGM par la sélection de filières tracées (exemple : "soja de pays");
 - :: La qualité et la sécurité alimentaire, garantis par une fabrication certifiée ISO 9002 par Veritas et un aliment lui-même 100 % certifié bio par l'organisme indépendant Qualité France.
- La taille de l'aliment dépend de la taille des poissons, sa composition varie selon leur âge.

La fraîcheur du produit est ainsi garantie.

Les exploitants procèdent à 2 ou 3 pêches par semaine, selon la demande ; au moins une pêche est effectuée chaque lundi matin et chaque jeudi pour répondre aux commandes de la semaine et du week-end. Avant chaque pêche, le poisson est là encore laissé à jeun pendant deux jours afin d'améliorer sa qualité et sa conservation. En effet, le poisson pêché n'aura pas de contenu stomacal ce qui évitera les processus de fermentation qui peut altérer la fraîcheur.

Le jeûne avant la pêche permet également d'affiner le goût des poissons.

Pour faciliter la pêche, le filet est relevé sur les côtés afin de concentrer les poissons qui sont pêchés à l'aide d'un salabre (grande épuisette).

Les loups et les daurades sont transférés dans des bacs remplis de glace en écailles mélangée à de l'eau de mer et sont endormis par le froid. La température de l'eau dans les bacs de transport étant inférieure à 4°C, l'activité métabolique du poisson diminue progressivement jusqu'à un seuil létal.

Cette méthode d'abattage garantit une qualité de chair et une durée de conservation optimales. De plus, elle permet d'éviter au maximum les blessures par frottement, les pertes d'écailles, le poisson gardant ainsi un ventre très blanc et un bel aspect.

Une fois cette première étape effectuée, les bacs isothermes sont acheminés jusqu'au M.I.N. (Marché d'intérêt National) de Saumaty à Marseille, où les poissons sont conditionnés dans un local agréé aux normes européennes.

Le personnel se répartit les différentes tâches à effectuer :

- :: comptage des poissons, pesage individuel du poisson et calibrage dans des bacs correspondant à sa gamme de poids : 200/300g -300/450g - 450/600g - 600/800g - 800g/1kg et 1kg et +.
- :: conditionnement des poissons en caisse polystyrène de 6 kg, en prenant soin d'adopter une présentation agréable : rangés sur le dos, présentant un ventre blanc, ils sont disposés « tête bêche » ,
- :: glaçage des poissons avec de la glace hydrique en écailles : ce type de glace est en effet, grâce à sa grande surface d'échange , la plus appropriée pour le refroidissement du poisson, sa température de l'ordre de -5/-7°C lui assure une auto réfrigération et ainsi, une meilleure conservation lors du stockage, sans toutefois congeler les poissons
- :: fermeture et cerclage des caisses.
- :: étiquetage avec des étiquettes indiquant l'espèce (le ruban adhésif utilisé pour fermer les caisses l'indique également), le nom du client destinataire, la date de la pêche, et le calibre du poisson et les mentions concernant la certification « Bio » des poissons. La chaîne du froid est donc respectée de la pêche à la livraison, et la fraîcheur est ainsi parfaitement garantie, Provence Aquaculture ne procédant à aucun stockage et vend ses poissons entier.

ANNEXE 5 : Les poissons cultivés

Un groupe d'experts et professionnels développent des recommandations pratiques sur le développement durable de l'aquaculture dirigées aux politiciens, scientifiques et producteurs.

Malaga, Espagne, septembre 2007 (UICN Centre de Coopération pour la Méditerranée) – La demande humaine de poissons s'accroît constamment. La diminution de la pêche dans le monde entier, l'aquaculture devient une importante alternative socio-économique et une source de protéine. Selon la FAO, la production provenant de l'aquaculture atteint presque le 50% de la production totale pour la consommation humaine, y compris des espèces marines et d'eau douce. Certains indiquent déjà que le futur de la production de poissons se fera grâce à l'aquaculture. Les pratiques en matière d'aquaculture se développent rapidement mais en même temps surgissent plusieurs inquiétudes. L'impact de l'équipement et infrastructure peut affecter négativement la faune et la flore locale, y compris les espèces en danger. Les effluents des granges d'aquaculture contenant des produits chimiques et thérapeutiques néfastes (par ex. produits anti-encrassement) pourraient endommager l'écosystème local ainsi que les organismes émanant des granges peuvent avoir un impact. L'utilisation d'espèces exotiques en aquaculture apporte des risques tels que l'introduction de forme de vie associée (par ex. algues et microorganismes) ou bien de nouveaux agents pathogènes qui peuvent s'étendre dans un nouvel environnement. En général la source d'alimentation pour les poissons cultivés consiste de les nourrir avec de la farine de poisson ainsi que de l'huile de poisson. Il est probable que cette forme d'alimentation ne soit pas viable étant donné que ces produits primaires sont faits avec de petits poissons pélagiques et par conséquent pourrait augmenter la pêche abusive.

Le développement durable de l'aquaculture est un sujet important, et pour que ce soit viable, nous avons besoin d'avoir une vue d'ensemble. Il y a plusieurs options possibles de le transformer en un système efficace pour l'environnement : en développant une infrastructure sur terre avec un système d'eau à proximité, en mer ou alors avec une faible densité d'aquaculture. Plusieurs problèmes peuvent être éliminés en améliorant la gestion des poissons de granges ainsi que les pratiques de l'aquaculture en suivant les codes de conduite existants comme par exemple l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

L'Union Mondiale pour la Conservation de la Nature (UICN) consciente du fait que la production d'alimentation peut affecter énormément à la conservation de la nature et sa gestion, il est impératif de travailler au mieux le développement d'une aquaculture durable. Après plusieurs ateliers ainsi qu'un mémorandum de coopération signé entre le programme global marin de l'UICN et FEAP, un projet a été lancé avec la publication d'une série de « Guide pour le développement durable de l'aquaculture méditerranéenne » par l'UICN Centre de Coopération pour la Méditerranée, grâce à l'appui et l'accord de collaboration signé avec le Ministère d'agriculture, de pêche et d'alimentation en Espagne (MAPA).

Le volume initial de ces guides d'aquaculture se centre sur les interactions entre l'aquaculture et l'environnement, fournissant des recommandations pratiques concernant neuf principaux aspects domestication, introduction d'espèces marines, capture des stocks sauvages en aquaculture, ingrédients des régimes, matière organique dans les effluents, transfert de pathogènes, produits thérapeutiques et autres, procédé antisalissure, effets sur la faune et la flore locales.

Les lignes directrices ont été discutées et revues par des experts méditerranéens provenant de divers pays et milieux (scientifiques, administrateurs et producteurs). MAPA soutient ce projet et travaille déjà sur le deuxième livre concernant le choix de l'emplacement, impliquant des discussions sur la capacité de charge de l'aquaculture et l'évaluation de l'impact sur l'écosystème aussi bien que les systèmes de licence et les processus de prise de décisions. L'étiquetage des produits provenant de l'aquaculture sera l'un des principaux sujets du volume final incluant les analyses et conclusions concernant la traçabilité, qualité et provenance de l'étiquetage, la matière organique et enfin la certification pour la durabilité.

L'UICN travaille également à l'exécution de l'approche d'écosystème d'aquaculture en Afrique du Nord et a publié un livre sur « les espèces exotiques en aquaculture : considérations pour une utilisation responsable » basé sur un projet développé avec le gouvernement chilien.

Extrait : Le premier volume *Guide pour le développement durable de l'aquaculture méditerranéenne – Interactions entre l'aquaculture et l'environnement* se trouve disponible à télécharger de www.uicnmed.org; www.feap.info; www.mapa.es. N'hésitez pas à nous contacter si vous désirez l'article sur papier. Pour plus d'information, visitez www.uicnmed.org et www.iucn.org.

ANNEXE 6 : Offre d'emploi

Urgent Recrutement	
Hôtel Mas de la Roubine 13000 Les Saintes Maries de la Mer	Poste : Chef de Partie Poisson
Responsable : Mr Jean François Lacave	
<p>Recherchons chef de partie cuisine, pour la partie poisson Age requis entre 22 et 30 ans Formation cuisine traditionnelle niveau IV Option production culinaire Expérience au poste poisson souhaitée (<i>minimum deux ans</i>) Poste pour personne motivée et désireuse d'évoluer au sein de l'entreprise Poste impliquant des notions de gestion et d'encadrement Salaire 1800 €uros, contrat C.D.I, dont 7 jours à l'essai Conditions : nourri, logé 2 jours de congés semaine non consécutifs Poste à pouvoir 1 août 2013</p>	

ANNEXE 7: Curriculum Vitae 1

Youssef Ben Zaoui

50, impasse des cèdres
33100 Bordeaux
Téléphone : 01.02.03.04.05

Né le 09/ 05 /1984
A Bordeaux

Un diplôme professionnel, une expérience professionnelle

Formations :

2007 / 2008	Formation B.P Cuisinier C.F.A de Grenoble (niveau)
2000 / 2002	Cap cuisine au CFA Bordeaux

Expériences Professionnelles :

Depuis Mars 2008	Gérant restaurant l'Auberge du Pont levis à Strasbourg
Février 2008 / Mars 2008	Cuisinier restaurant Les Etoiles à Monaco (Bib gourmand)
Janvier 2006 / Janvier 2008	Cuisinier auberge du Pont de l'Isère à Grenoble
Sept 2002 / Janvier 2004	Commis au cercle des officiers mariniers à Toulon
Été 2002	Commis de cuisine camping les flots bleus à Béziers
Sept 2000 / juin 2002	Apprentissage cuisine Restaurant le Mascaret à Bordeaux

Informations complémentaires :

Anglais,
Informatique (traitement de texte)

Loisirs :

Musique : rap
Permis B, voiture personnelle

ANNEXE 8 : Curriculum Vitae 2

Loïc Le Guilvinec

50, impasse des Ajoncs
44350 Guérande
Téléphone : 02.03.04.05.06

Né le 08/12/65
À Nantes

Formations :

1990 B.M Cuisine au CIFAM
1984 B.P Cuisine au CIFAM
1982 Cap cuisine au CIFAM Nantes

Expériences Professionnelles :

Depuis avril 1990 M.O Cuisine Lycée Escoffier Nouméa
Février 1988 / Avril 1990 Cuisinier B.A.N Landivisiau
Janvier 1986 / Janvier 1988 Cuisinier embarqué P.H. Jeanne d'Arc
Juin 1984 / Janvier 1986 Cuisinier au cercle des officiers mariniers à Brest

Informations complémentaires :

Anglais, espagnol écrit

Loisirs :

Musique : accordéon diatonique
Voile, et pêche à pied
Permis B,

ANNEXE 9 : Curriculum Vitae 3

Carmeline Bonaventure

2 Rue du Port
Pointe à Pitre
Téléphone : 06.08.65.15.92

Née le 30/10/1988

À, Pointe à Pitre
Guadeloupe

Un diplôme professionnel, une expérience professionnelle

Formations :

2005/2007 BAC PRO OPC Lycée Hôtelier Marseille

2003 /2005 BEP HOTELLERIE RESTAURATION: Lycée Professionnel Pointe à Pitre

Expériences Professionnelles :

Depuis Septembre 2010 ½ Chef de partie poisson Hôtel Martinez. Cannes

Février 2009 / Septembre 2010 1^{er} Commis poissonnier Hôtels les Ambassadeurs. Paris

Juin 2007 / Janvier 2009 Commis tournant de Hôtel de Paris .Monaco

Informations complémentaires :

Anglais / Espagnol
Informatique : Excel, Word

Loisirs :

Sport : plongée sous marine, course à pied
Lecture
Musique
Cinéma d'action

ANNEXE 10: Curriculum Vitae 4

Jean Christophe Kleberg

155 Street Georges Washington
New-York U.S.A
Téléphone : 718.522.8275

Né le 02/12/1988

A Biarritz

Un diplôme professionnel, une expérience professionnelle

Formations :

2009	B.P Cuisine par V.A.E
2004 / 2006	C.A.P cuisine CFA de Biarritz

Expériences Professionnelles :

Depuis Décembre 2009	Second de cuisine restaurant la Bouillabaisse à New-York
Novembre 2008 / Novembre 2009	Chef de partie poisson Hôtel Plaza Athénée à Paris
Mars 2008 / Octobre 2008	½ chef de partie poisson Restaurant le Négresco à Nice
Décembre 2007 / Avril 2008	1 ^{er} commis poisson Restaurant le Chamois à Courchevel
Novembre 2006 / Novembre 2007	Commis de cuisine Restaurant la Bourride à Honfleur
Juin 2006 / septembre 2006	Commis de cuisine Hôtel du Palais Biarritz
Sept 2004 / Juin 2006	Apprentissage Hôtel du Palais Biarritz
Mars 2004 / Juin 2004	Préapprentissage Restaurant Le Basque à Biarritz

Informations complémentaires :

Anglais / Espagnol
Informatique : Excel, Word
Permis A et B

Loisirs :

Sport : Vélo, planche à voile
Tauromachie, équitation

ANNEXE 11 : Les sources d'énergie fossiles

Les sources d'énergie fossiles

On parle parfois de sources d'énergies *conventionnelles*, parfois de sources d'énergies *fossiles*. "Conventionnelle" indique seulement que ces sources d'énergie sont très largement exploitées sur la Terre et qu'elles constituent ainsi les ressources de référence. Par contre, "fossile" à un sens très précis. Les sources d'énergies fossiles sont celles qui sont issues de la *fossilisation* de matière organique dans le sous-sol terrestre. Ces processus géologiques lents se sont aussi appliqués aux fonds marins où des forêts entières avaient été englouties. Ils ont mené à la formation de ce que nous connaissons aujourd'hui sous les noms de **charbon**, **gaz naturel** et **pétrole**.

Ces substances sont du concentré d'énergie chimique, c'est pourquoi ils sont tant exploités à notre époque. Pour reprendre la terminologie vue précédemment, les énergies fossiles sont des sources d'énergies :

- **Primaires** : Il s'agit bien de "sources" d'énergie que l'on va puiser dans le sol
- **Nobles** : Il s'agit d'une énergie chimique.
- **Non-renouvelables** : Les stocks souterrains d'origine géologique ne se renouvellent pas. Leur exploitation les épuise peu à peu.

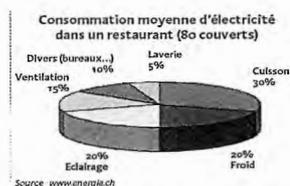
Le gaz naturel



Ce que l'on désigne sous l'expression **gaz naturel** est un gaz hydrocarboné provenant du sous-sol terrestre. Comme le pétrole et le charbon, il est d'origine fossile. Le gaz naturel libère son énergie chimique par combustion en émettant relativement peu de substances polluantes. L'accroissement de l'usage du gaz naturel s'est accéléré après la deuxième guerre mondiale en raison du développement des infrastructures de transport, puis à la suite des chocs pétroliers des années 1970. Au début du XXI^{ème} siècle, le gaz naturel représentait entre 20% et 25% de la consommation mondiale d'énergie.

Source (extraits): Mr Stéphane THIERS DOCTEUR en ÉNERGÉTIQUE INGENIEUR en PHYSIQUE

L'Électricité



Consommation moyenne d'électricité dans un restaurant.

Les restaurants sont des bâtiments particulièrement énergivores du fait, entre autres, du fonctionnement important des appareils en cuisine. Les coûts générés sont non négligeables dans les budgets des établissements et pourraient cependant être réduits significativement par l'adoption de comportements plus adaptés et par quelques améliorations techniques, qui, du point de vue du coût global, peuvent être amorties rapidement. Qui plus est, adopter une politique d'entreprise en faveur de l'environnement pourra être pleinement valorisé auprès de la clientèle. Il faut commencer par identifier les postes les plus consommateurs d'énergie. Dans les restaurants, il s'agit notamment de la cuisine : postes de cuisson, lavage de la vaisselle, production de froid, ventilation..

...../.....

Source (extrait) : www.energie.ch

Le charbon

Il existe deux familles de charbon : le charbon "**de bois**" et le charbon "**de terre**".

Le **charbon de bois** n'a rien d'une énergie fossile. C'est du bois transformé en charbon par un procédé thermochimique, appelé *carbonisation*, qui consiste à chauffer fortement le bois à l'abri de l'oxygène.

Le **charbon** dit "**de terre**" n'est rien d'autre que le charbon fossile. Il existe plusieurs sortes de charbons, selon le degré de transformation atteint. On les distingue par leur teneur en carbone et leur pouvoir calorifique :

Forme	Pouvoir calorifique (en kJ/kg)	Teneur en carbone (en %)
La tourbe	12 500	moins de 50
Le lignite	25 000	entre 50 et 60
La houille	32 000 à 36 000	entre 70 et 93
L'anhracite	33 500 à 34 900	entre 93 et 97

Nom : <i>(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>	<input type="text"/>																							
Prénom :	<input type="text"/>																							
N° d'inscription :	<input type="text"/>								Né(e) le :	<input type="text"/>		/	<input type="text"/>		/	<input type="text"/>								

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Concours	<input type="text"/>			Section/Option	<input type="text"/>				Epreuve	<input type="text"/>				Matière	<input type="text"/>		
-----------------	----------------------	--	--	-----------------------	----------------------	--	--	--	----------------	----------------------	--	--	--	----------------	----------------------	--	--

GFE HOP 1

ANNEXE A
et
ANNEXE B

ANNEXE A : Proposition de carte (à rendre avec la copie)



LA CARTE

La petite Méditerranée

ENTREES

Proposez 2 entrées chaudes ou froides (base poisson)

Appellation commerciale	Composition succincte	Justification du choix

POISSONS

Proposez 4 préparations

Appellation commerciale	Composition succincte	Justification du choix

ANNEXE B : Fiche technique de réalisation (à rendre avec la copie)

				T E M P S
<i>Ingrédients</i>	<i>Quantité</i>	<i>U</i>	<i>Techniques</i>	

