

SESSION 2010

**CAPLP
CONCOURS EXTERNE
ET CAFEP**

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

ÉPREUVE ÉCRITE DE TECHNOLOGIE

Durée : 3 heures

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 : Hormis l'en-tête détachable, 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.

Dans le contexte actuel de crise économique et de sensibilisation générale du public aux risques sanitaires, les comportements de consommation alimentaire évoluent en conséquence.

Désormais, les français veulent pouvoir s'alimenter sans mettre en péril ni leur budget, ni leur santé tout en conservant un plaisir légitime et toujours renouvelé en mangeant.

Cette volonté générale les conduit à privilégier :

- l'identification préalable des produits qu'ils achètent au travers de leurs signes de qualité et de leur traçabilité depuis leur origine jusqu'à leur transformation pour garantir la sécurité alimentaire,
- la transparence de l'information communiquée sur la valeur nutritionnelle des produits,
- le paiement du juste prix des produits.

Cette prise de conscience générale incite les français à reprendre le contrôle de leur alimentation et les conduit à nouveau sur le chemin de leur cuisine dans le souci de se nourrir de façon saine, économique et équilibrée.

SOMMAIRE

Thèmes à traiter	
Thème 1	Les approvisionnements
Thème 2	La viande porcine
Thème 3	Le sucre
Thème 4	Alimentation et pouvoir d'achat

Annexes à rendre avec la copie

Annexe A	Races de porc locales françaises
Annexe B	Classification de la qualité de la viande porcine, positionnement des morceaux
Annexe C	Présentation commerciale du sucre
Annexe D	Cuisson du sucre
Annexe E	Les substituts du sucre

Thème 1	LES APPROVISIONNEMENTS
----------------	-------------------------------

Dans la restauration, les approvisionnements exigent une très grande rigueur des professionnels. Par un contrôle permanent et très précis, ceux-ci doivent garantir à leur clientèle la traçabilité et la qualité des produits utilisés. Parallèlement, le coût des produits étant élevé, le « juste achat » qui vise à optimiser le rapport entre l'ensemble des caractéristiques des produits et le prix payé est l'une de leurs préoccupations principales.

Dans ces perspectives, le recours aux produits issus du commerce équitable ou de l'agriculture biologique qui se conjugue avec l'objectif de développement durable des territoires, constitue une voie explorée par les restaurateurs.

Sur votre copie, répondre aux trois questions suivantes :

- 1-1 Citer trois axes d'achat permettant de favoriser le développement durable.

- 1-2 Définir en quelques mots le terme commerce équitable et citer deux marques commerciales de produits équitables connues ou reconnues.

- 1-3 Citer les principales caractéristiques de production de l'agriculture biologique.

Thème 2	LA VIANDE PORCINE
----------------	--------------------------

Le programme de conservation des races locales, lancé en 1981 par le Ministère de l'Agriculture et la passion de certains éleveurs, ont favorisé la réhabilitation de la viande de porc grâce à une alimentation plus naturelle et réfléchie.

La période actuelle de crise économique favorise sa consommation car elle reste la moins onéreuse donc la plus consommée.

La diététique moderne a également reconnu ses qualités nutritionnelles, tant au niveau de sa valeur énergétique, que de sa teneur en lipides, protéines et vitamines.

2-1 Citer deux races locales françaises (IGP) et préciser leurs particularités dans le tableau en annexe A.

La classification officielle de la qualité de la viande porcine est spécifique, elle tient compte de la teneur en viande maigre sur la carcasse.

2-2 Compléter le tableau de ***l'annexe A***.

2-3 Compléter le tableau de ***l'annexe B*** et positionner les morceaux sur la carcasse.

2-4 L'utilisation de la viande de porc pour la production de produits de charcuterie véhicule l'image d'une viande grasse.

Vrai ou faux ? Argumenter votre réponse en quelques lignes.

Thème 3	LE SUCRE
----------------	-----------------

La consommation moyenne en sucre est de 70 g par jour, soit 25 kg par an et par habitant (Source Cédus.org).

Quelle que soit sa forme, le sucre reste une source glucidique essentielle au bien-être et à l'équilibre alimentaire.

C'est pourquoi le sucre suscite l'intérêt des professionnels de la restauration car en outre :

- le sucre se présente sous différentes formes commerciales,
- les ressources culinaires du sucre sont innombrables, selon le degré de cuisson, ses utilisations en pâtisserie sont différentes.

Par ailleurs, pour répondre à des impératifs de santé et d'équilibre alimentaire, on trouve, aujourd'hui, de plus en plus de produits alimentaires allégés en sucre (soda light, biscuit allégé, yaourt allégé,...) ou même des substituts.

3-1 Compléter le tableau de ***l'annexe C*** en précisant soit le nom, soit la description ou bien encore les utilisations culinaires des présentations commerciales du sucre.

3-2 Compléter le tableau « la cuisson du sucre » sur ***l'annexe D***.

3-3 Citer les deux familles d'édulcorants, leurs principales caractéristiques et le nom d'un produit pour chacune d'elle dans le tableau de ***l'annexe E***.

En mars 2009, un colloque a été organisé au Sénat à Paris sur le thème : « Alimentation et pouvoir d'achat : concilier qualité nutritionnelle et prix »

« ...Alimentation et pouvoir d'achat

La crise fait changer les comportements alimentaires des Français et réintroduit du sens dans notre alimentation.

Pour le Professeur Adam Drewnowski, professeur d'épidémiologie et de médecine à l'Université Washington à Seattle, récession économique ne doit pas rimer avec récession nutritionnelle.

Il recommande de privilégier les aliments riches en nutriments essentiels et peu coûteux (notion de densité nutritionnelle) tels que les œufs, les légumes secs, les produits laitiers et en particulier la viande.

Danièle Colin, diététicienne, a estimé qu'il suffit de modifier à la marge ses habitudes d'achats et de cuisine et qu'il n'est pas nécessaire d'être un as de la cuisine pour consommer plus sain et moins cher tout en respectant ses goûts et sa culture alimentaire... »

(Source : le mangeur-ocha)

À partir de vos connaissances, de votre expérience et de votre culture professionnelle, répondre à chacune des trois questions suivantes :

- Pourquoi est-il important de privilégier la consommation de certaines catégories de produits et de limiter celle de certaines autres ?
- En quoi le cuisinier intervient-il sur l'association « prix des produits » et « plaisir de manger » ?
- Pensez-vous que la qualité nutritionnelle dans l'assiette influe sur la santé des clients, ou que des méthodes de travail permettent de réaliser une cuisine saine, équilibrée et esthétique ?

Chaque réponse rédigée devra être structurée sous forme d'un plan apparent comportant des titres et/ou sous-titre pour les différentes parties. Il est demandé 15 à 20 lignes au maximum pour chaque question.

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Académie : _____ Session : _____

Concours : _____

Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____

Intitulé de l'épreuve : _____

NOM : _____

*(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)*Prénoms : _____ N° du candidat *(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)*

- 7 -

EFE HOP 1

ANNEXE A - RACES DE PORC LOCALES FRANÇAISES ET CLASSIFICATION

à rendre avec la copie

Races de porc locales françaises

Races	Particularités
Exemple : GASCON	Race tardive, sa croissance est lente, 100 kg à 1 an, il est abattu vers 150 kg.

Classification

Classement	Teneur en viande maigre en %
O	40 à 45 %
P	Moins de 40 %

CA / PLP Externe - Session 2010 – Hôtellerie Restauration
 Option organisation et production culinaire
 Épreuve d'admissibilité : Technologie

C

NE RIEN ÉCRIRE

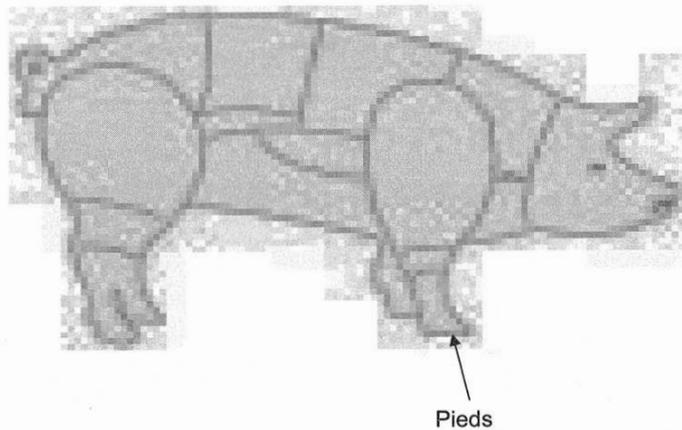
DANS CE CADRE

- 8 -

ANNEXE B - CLASSIFICATION DE LA QUALITÉ DE LA VIANDE PORCINE

à rendre avec la copie

Morceaux	Prix au kg	Mode de cuissons	Exemples de recettes
Jambon		Pocher, braiser, rôtir.	Jambon braisé au foin, jambon à l'ananas.
Pieds	0.50 € pièce		
Carré (côtes 1 ^{ères})			
Poitrine fraîche			
Filet mignon			
Épaule			



(Source : C.I.V.)

CA / PLP Externe - Session 2010 - Hôtellerie Restauration
Option organisation et production culinaire
Épreuve d'admissibilité : Technologie

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

- 9 -

ANNEXE C - PRÉSENTATIONS COMMERCIALES DU SUCRE

à rendre avec la copie

Noms	Fabrication, description	Utilisation culinaire
Sucre glace		Décorer, saupoudrer, glacer les pâtisseries cuites, confection de la meringue suisse, glace royale.
Sucre candi	Blanc ou brun, il provient de la cristallisation du sirop de sucre sur des fils de lin ou de coton, ses gros cristaux fondent difficilement.	Préparations des liqueurs, fruits à l'eau de vie.
La vergeoise	Sucre roux de betterave cristallisé, c'est un résidu solide d'un premier sirop d'épuisement (couleur brune) ou d'un second sirop du raffinage (couleur blonde).	
	Sucre obtenu par l'action d'acides sur du saccharose, composé par moitié de glucose et de lévulose avec un peu de saccharose non interverti.	Pâtisseries professionnelles, confiserie.
	Masse blanche souple et collante de consistance épaisse, composé d'un mélange de saccharose, d'eau et de glucose chauffé, travaillé et refroidi à l'aide d'une spatule spéciale.	

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

- 10 -

ANNEXE D - CUISSON DU SUCRE

à rendre avec la copie

Noms	Température	Caractéristiques	Applications
Nappé	100°C	Le sirop entre en ébullition et devient transparent, incolore.	
Petit filet	101°C	Le sirop forme entre les doigts un très mince fil fragile et visqueux.	Pâte d'amandes.
Grand filet ou lissé	102°- 103 C	Le fil devient moins fragile et mesure environ 0.5 cm.	
Petit perlé	104° -105° C	De grosses perles rondes se forment à la surface du sirop, le filament formé entre les doigts est solide si l'on écarte les doigts.	Touron, nougats.
Grand perlé ou soufflé	107°C	Le filament se forme sans se rompre entre les doigts jusqu'à 2 cm.	Sirop pour confiture, glaçage des marrons, cerises déguisées.
	109°-116°C	Formation d'une boule molle très malléable.	Appareils à bombe, caramels mous.
		La boule devient plus ferme.	Fondant, nougat, meringue italienne, décors en sucre.
Petit cassé	129- 133°C	La boule devient dure mais collante.	Pas d'utilisation à ce stade.
Grand cassé	149°C	La boule est dure et cassante, non collante.	Caramels, berlingots, sucre filé, glaçage des fruits déguisés, barbe à papa.
Caramel clair	151°C	Le sucre jaunit.	

CA / PLP Externe - Session 2010 - Hôtellerie Restauration
Option organisation et production culinaire
Épreuve d'admissibilité : Technologie

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

- 11 -

ANNEXE E - LES SUBSTITUTS DU SUCRE

à rendre avec la copie

Famille	Principales caractéristiques	Nom du produit