

SESSION 2012

---

**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 : 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.

(A)

Le Directeur de la restauration de la société *e-Voila Environnement* va bientôt inaugurer son tout nouveau centre hôtelier privé « San Calper » en Espagne. Il vous consulte pour traiter divers dossiers.

Accessible au personnel de la société et à ses clients VIP, ce complexe sera le lieu réservé à des séminaires internationaux de *e-Voila Environnement* et donnera la possibilité à chacun de combiner activité professionnelle et loisirs familiaux dans un cadre sécurisé et privilégié.



Source : [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com) au 02 juin 2010

Le contexte est décrit en annexe 1.

À l'aide des informations fournies en annexe et de vos connaissances personnelles, vous traitez les cinq dossiers indépendants suivants.

### **Dossier 1 : le complexe hôtelier et son propriétaire**

Le propriétaire du nouveau centre hôtelier a fait un choix stratégique en intégrant le développement durable et la démarche HQE (Haute Qualité Environnementale) décrits dans les **annexes 1 et 2**.

#### **Travail à faire :**

- 1.1 Exposer les raisons pour lesquelles les dirigeants ont procédé à ce choix.
- 1.2 Préciser les incidences que ce choix peut induire sur les locaux et sur les pratiques professionnelles.

### **Dossier 2 : la gestion de certains personnels de cuisine**

Le directeur des ressources humaines (DRH) de la société décide de recruter un chef de cuisine qui sera responsable de la production du restaurant gastronomique et du restaurant de la plage. Suite à la parution de l'offre d'emploi fournie en **annexe 3**, trois curriculum vitae sont parvenus au siège de la société (cf. **annexe 3**).

#### **Travail à faire :**

- 2.1 Avant d'organiser l'entretien avec chaque postulant, proposer un classement des trois candidatures reçues en justifiant vos choix.
- 2.2 Présenter, de manière structurée, les éléments expliquant la stratégie de recrutement du DRH d'un seul chef de cuisine pour les deux structures de restauration.

### **Dossier 3 : l'ingénierie de certains ateliers de cuisine**

Le choix du gros matériel de cuisson électrique prévu pour équiper la cuisine du restaurant-snack de la plage n'est pas encore arrêté. Vous disposez d'une documentation professionnelle fournie en **annexe 4** pouvant guider les choix.

Le directeur du service financier du complexe demande d'une part de réaliser une étude comparative à partir des différents matériels présentés, d'autre part de définir les caractéristiques essentielles des matériels à retenir avant de justifier leurs choix.

#### **Travail à faire :**

Rédiger une note à destination du directeur financier.

### **Dossier 4 : la réalisation d'un cocktail dînatoire**

Dans le cadre de l'inauguration du complexe, un cocktail dînatoire est servi pour le déjeuner au restaurant de la plage de façon à profiter de ce site naturel et exceptionnel, le taux d'occupation du complexe est, ce jour là, de 100 %.

Présenté sous forme de buffets, ce cocktail « moyenne gamme » met en avant quatre cuisines méditerranéennes dont l'Espagne. L'accent est mis sur l'aspect contemporain des dressages, sur la qualité, l'origine et la fraîcheur des produits, mais aussi sur l'équilibre alimentaire. Parmi la clientèle présente lors de ce cocktail, on dénombre,

- quatre personnes suivant un régime hyper protéiné et douze végétariens ;
- vingt adolescents (de douze à seize ans) et seize enfants.

Le complexe cuisine du restaurant de la plage peut être utilisé, l'enveloppe budgétaire pour ce cocktail s'élève à 50 euros par personne (hors boissons).

#### **Travail à faire :**

- 4.1 Proposer une liste de mets à présenter sur les buffets, le nombre de pièces par personne et deux boissons étroitement liées à la prestation proposée.
- 4.2 Définir le nombre de cuisiniers nécessaires pour la réalisation de ce cocktail ainsi que le planning hebdomadaire de production du cocktail.
- 4.3 Rédiger la fiche technique valorisée d'un des plats chauds qui sera réalisé en tenant compte du caractère esthétique du dressage.

### **Dossier 5 : la formation du personnel de cuisine**

Le directeur a recruté des nouveaux personnels dans l'ensemble des points de restauration. Il vous demande d'organiser une séance de formation de ce personnel sur le plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Pour réaliser la synthèse, vous choisissez de distribuer un document A4 (recto-verso possible) qui met en évidence les caractéristiques principales et essentielles du PMS.

#### **Travail à faire :**

Présenter ce document selon la méthode de votre choix.

## **Annexe n° 1 : Le complexe hôtelier et la société propriétaire**

Accueillant un spa et un centre de bien-être ainsi que des villas privées, le nouveau complexe hôtelier très haut de gamme *San Calper* bénéficie d'une situation unique au beau milieu d'une pinède et à deux pas de la ville de San Moreira (commune de Valence).

Ce complexe dont l'inauguration est prévue fin juin 2012, s'étend sur 14 hectares et comprend un hôtel de luxe de 83 suites, 25 résidences privées, ainsi qu'un spa et un centre de bien-être. Situé au cœur de jardins paysagers luxueusement aménagés, l'hôtel comprend un restaurant gastronomique principal situé au cœur d'une orangerie ainsi que l'un des plus vastes spa et centre de bien-être d'Espagne. Le complexe dispose en outre d'un espace de banquet et de réception, d'une activité traiteur, d'une salle de spectacle/cinéma privée de 100 places et d'un club de jeunes pour enfants et adolescents.

Jouissant de vues spectaculaires sur les falaises de San Pantoni, San Calper a été conçu par le cabinet d'architecture BAT, spécialisé dans les projets de luxe. Ce dernier s'est assuré de la collaboration des meilleurs spécialistes mondiaux pour le design intérieur de l'hôtel, du spa, des jardins, ainsi que pour la conception intérieure des résidences privées.

### **Éléments de fiche signalétique**

#### **L'HÔTEL**

##### **Hébergement : hôtel comprenant 83 suites**

- 30 suites Orangerie (85 m<sup>2</sup>) pour 4 personnes
- 20 suites Jardins (150 m<sup>2</sup>) pour 4 personnes
- 18 suites Patio (250 m<sup>2</sup>) 6 personnes
- 14 suites Patio (320 m<sup>2</sup>) pour 8 personnes
- 1 suite Royale (500 m<sup>2</sup>) pour 10 personnes

#### **Les RESTAURANTS**

##### **Les restaurants et bars restaurants de spécialités dirigés par un chef :**

- 1 restaurant gastronomique (150 places)
- 1 restaurant sur la plage privée (530 places)
- 1 bar de l'hôtel, la bibliothèque
- 1 bar cocktail et le grill en bord de piscine (250 places)

##### **Autres équipements du complexe :**

- 1 salle de réception intérieure de 600 m<sup>2</sup>
- 1 espace de 1.000 m<sup>2</sup> dédié aux événements en extérieur
- 1 spa de 3.500 m<sup>2</sup> (équipé de 14 salles de soin)
- 1 piscine intérieure et une salle de fitness
- 5 hammams destinés à la clientèle masculine et féminine
- 1 centre médical

##### **et aussi :**

- 4 piscines, dont une piscine intérieure intégrée au spa
- 1 club destiné aux enfants et adolescents
- 4 courts de tennis
- 1 cinéma/salle de spectacle de 100 places et 1 studio d'enregistrement
- 1 supermarché à l'intérieur du complexe

## **Annexe n° 1 : Le complexe hôtelier et la société propriétaire (suite)**

### **LE SPA ET LE CENTRE DE BIEN-ÊTRE**

Véritable havre de paix situé au cœur de San Calper, il est doté de 2 suites privées intégrées (10 personnes par suite) et propose une gamme complète de soins relaxants, de diagnostics beauté et de soins esthétiques. Toutes ces prestations sont conçues pour apporter beauté, santé et bien-être tant au niveau physique que spirituel. Ce centre, dont la philosophie sera d'améliorer le bien-être individuel, proposera les produits et les soins de la société FRESPA qui font la part belle à l'aromathérapie, l'hydrothérapie, la thalassothérapie et la phytothérapie.

### **LES VILLAS**

25 villas dotées chacune d'une piscine-jacuzzi privé, situées au cœur de jardins paysagers luxueusement aménagés :

- 15 villas de 200 m<sup>2</sup> (4 personnes)
- 8 villas de 350 m<sup>2</sup> (8 personnes)
- 2 villas de 500 m<sup>2</sup> (15 personnes)



Source : [www.espanelocations.com](http://www.espanelocations.com) au 02 juin 2010

## Annexe n° 2 : Le propriétaire du complexe

Statut :

SA au capital de 2.251.665.031 euros Siège social : 36/38, avenue Dunlop – 75116 PARIS  
403 210 03185 R.C.S. PARIS

### HISTORIQUE

Né avec l'industrialisation et l'urbanisation, le groupe accompagne depuis 100 ans la mutation de nos sociétés. Il s'attache désormais à les devancer, en concevant les réponses aux questions de l'avenir.

### STRATÉGIE

*e-Voila Environnement* est le premier groupe mondial de services à l'environnement et est capable de prendre en charge l'ensemble des préoccupations environnementales des collectivités locales et des industriels.

### DOMAINES D'ACTIVITÉS

*e-Voila Environnement* rassemble sous une marque unique l'ensemble des services à l'environnement :

**Eau** : spécialiste de la gestion déléguée des services d'eau et d'assainissement pour les collectivités locales ou pour les entreprises industrielles et tertiaires.

**Énergie** : assure la gestion de réseaux de chaleur, d'unités de production d'énergie et de fluides, ainsi que les services d'ingénierie et de maintenance d'installations énergétiques.

**Propreté** : *e-Voila Propreté* fournit des services de propreté et de logistique (collecte, assainissement, nettoyage, gestion des flux de déchets) et effectue des opérations de traitement et de valorisation du déchet.

**Transport** : partenaire des collectivités locales, *e-Voila Transport* est un acteur majeur de l'environnement. Ses services de transport public de voyageurs apportent des solutions à la circulation urbaine, à la limitation des gaz à effet de serre et contribuent à l'amélioration de la qualité de la vie.

### IMPLANTATION MONDIALE

*e-Voila Environnement* est présent dans 70 pays.

### SERVICE AUX INDUSTRIELS

Le Groupe propose aux clients industriels et tertiaires, une offre adaptée à ce double enjeu : *Respecter l'environnement et accroître la compétitivité.*

Ses savoir-faire découlent d'une approche spécifique de chaque secteur et sont déployés sur les sites par des hommes qui travaillent en étroite collaboration avec leurs clients et connaissent leurs process.

### SERVICE aux PARTICULIERS et aux ENTREPRISES

Le groupe s'engage à préserver les ressources en eau en améliorant le recyclage des eaux usées mais aussi en multipliant les contrôles sur celle qu'il distribue.

Ainsi, son action s'attache à assurer:

- une meilleure gestion des temps de transport par le biais, entre autres, des centres d'appel ;
- la réduction des nuisances sonores et olfactives (transports de voyageurs et collecte des déchets) ;
- la préservation du cadre de vie qu'illustre l'intégration paysagère de ses usines.

## Annexe n° 2 : Le propriétaire du complexe (suite)

Bilan financier 2010 : Chiffre d'affaires : 31,6 Mds euros  
Capacité d'autofinancement opérationnelle : 3 256 M euros  
Résultat opérationnel : 2 012 M euros et résultat net (part du groupe) : 565 M euros

### Développement durable :

L'accroissement rapide de la population mondiale et du nombre des citadins est à l'origine d'une profonde mutation de la réalité urbaine. L'ampleur de celle-ci entraîne des contraintes nouvelles ou accrues. Le Groupe est attentif à faire du développement durable une dimension évidente et permanente de l'exercice de son métier

### Démarche HQE :

À l'heure du réchauffement planétaire, du dérèglement climatique, de l'inquiétude sur les réserves en eau et plus généralement de l'interrogation sur notre capacité à répartir les ressources de la planète de façon harmonieuse vers tous les pays, il devient urgent d'avoir une démarche responsable sur la façon de consommer durablement.

En France, la HQE s'est tout d'abord appliquée aux bâtiments (architecture, structure et matériaux de construction). Depuis plusieurs années, la démarche s'est généralisée aux équipements à partir des critères d'ergonomie pour le personnel, de confort d'utilisation, de santé, le tout avec une notion essentielle : le coût global. La démarche HQE devient un véritable outil de valorisation et de rentabilisation du patrimoine immobilier : de nombreux acteurs, qu'ils soient publics (collectivités) ou privés (hôtellerie, location de bureaux avec restauration intégrée...), l'ont déjà compris et l'utilisent dans la conception de leurs nouveaux projets.

La HQE est une démarche volontaire, nécessitant la mise en place d'indicateurs permettant de quantifier l'impact réel des différents choix techniques et de valoriser l'économie globale ainsi obtenue dans la durée.

Pour le choix de matériel, les points importants ayant un impact direct sur l'environnement sont la gestion de l'énergie (rendement et consommation), la gestion de l'eau (consommation, qualité, rejets et assainissement des eaux usées), l'entretien et la maintenance (effet sur l'environnement des produits d'entretien, consommation...), la gestion des déchets d'activité (acheminement, tri, stockage, compactage, recyclage), le confort olfactif (réduction des sources d'odeurs désagréables), le confort acoustique (isolation), la qualité de l'air (ventilation efficace et traitement de l'air ambiant), et les conditions sanitaires (hygiène, facilité de nettoyage).

*e-Voila Environnement* donne, à chaque établissement de l'hôtellerie-restauration, la possibilité de produire un service de qualité dans le respect de la norme HQE.

## Annexe n° 3 : Gestion du personnel

Le DRH de la société recrute un chef de cuisine conforme au profil de poste joint. Suite à la parution de l'offre d'emploi, trois curriculum vitae sont parvenus au siège de la société.

### Offre d'emploi :

*Grand groupe Industriel International recherche chef de cuisine expérimenté pour son complexe privé de San Moreira (Valencia - Espagne). Poste en CDI. Catégorie de l'établissement : Hôtel 5\*- Restauration gastronomique, traditionnelle et traiteur. Poste à pourvoir de suite, salaire motivant avec intéressement. Contacter 01.02.03.XX.XX*

**Annexe n° 3 : Gestion du personnel (suite)**

**FICHE de POSTE : Chef de cuisine**

**Missions principales :**

- Gère, coordonne, contrôle et planifie l'activité des cuisines du restaurant gastronomique, du restaurant de la plage et du secteur traiteur-banqueting
- Anime et encadre les différentes brigades de cuisine
- Gère l'ensemble des denrées, des produits et des matériels des cuisines

**TÂCHES PRINCIPALES EFFECTUÉES :**

**- Management et ressources humaines :**

Recrutement, formation, évaluation et gestion du personnel  
Établissement des besoins en personnel et élaboration des plannings  
Organisation et suivi quotidien des tâches de l'ensemble des brigades de cuisine (sous-chef, chef « banqueting », chef de partie, commis, communalier)  
Contrôle du respect de l'hygiène et de la sécurité  
Formation, intégration et évaluation du personnel de cuisine

**- Gestion :**

Élaboration et suivi mensuel des budgets  
Choix, achats et gestion des denrées, produits, matériels et des vêtements avec les fournisseurs locaux  
Contrôle des factures, des dépenses du service cuisine (gastronomique, plage, traiteur – « banqueting »)

**- Organisation :**

Participation aux projets d'amélioration du complexe cuisine (budget et suivi des travaux)  
Entretien des locaux : mise en place et contrôle de l'application des procédures  
Préparation et suivi des séjours des clients  
Responsable de la réalisation des menus et cartes

**- Communication :**

Interaction permanente avec le Directeur de la restauration, les directeurs des restaurants, le chef réceptionniste  
Gestion des conflits au sein des différentes brigades (cuisiniers français et étrangers)

**RELATIONS DU POSTE :**

- Hiérarchique : Directeur Général- Directeur de la Restauration
- Fonctionnelle : tous les chefs de services

**NIVEAUX DE FORMATION et EXPERIENCE PROFESSIONNELLE:**

- Bac+2 : BTS Hôtellerie-Restauration Option B
- BTn+10 ans d'expérience professionnelle
- Expérience : 8 à 10 ans (dont 5 en cuisine gastronomique) et 3 ans d'expérience comme chef de cuisine dans un restaurant étoilé Michelin

**ÉVOLUTION du POSTE :**

Directeur de la restauration

**SALAIRE :**

3500 € brut par mois + intéressement CA + logement de fonction dans le complexe (pour 4 personnes maximum)

### Annexe n° 3 : Gestion du personnel (suite)

#### Jean-Luc FOURCAD

8 impasse des Rossignols  
64200 St-Jean-Pied-de-Port

Adresse électronique  
jl.fourcad@club.cook.fr



#### Informations personnelles

Nationalité : Française

Âge : 37 ans

Lieu de naissance : Biarritz (64-Pyrénées Atlantiques France)

Situation de famille : marié 2 enfants

#### Formation

1993 CAP Cuisine (LP Lautréamont -65 Tarbes- France)

1993 BEP Cuisine (LP Lautréamont -65 Tarbes- France)

1995 BAC Professionnel Restauration (LP Lautréamont -65 Tarbes- France)

1997 BTS Option B (Formation CNED – examen obtenu Lycée de Biarritz)

#### Expérience professionnelle

en pâtisserie : 2 ans

▪ Plaisirs sucrés 64200 Biarritz (09/1995 à 09/1996)

▪ MANDION, avenue de Bayonne 64600 Anglet (10/1996 à 09/1997)

en restauration traditionnelle : 4 ans

▪ Le Clos Basque

12 rue Louis Barthou 64200 Biarritz (11/1997 à 02/1998)

▪ Le Bayonnais ☞ ☞

38 quai des Corsaires F - 64100 Bayonne (02/1998 à 05/1999)

▪ Campagne et gourmandise ☞☞

52 avenue Alan Seeger 64200 Biarritz (06/1999 à 09/2001)

en restauration gastronomique : 5 ans

▪ Ferme Hégia ☞ ☞

chemin Curutxeta - 64240 Hasparren (10/2001 à 09/2003)

▪ Ithurria ☞☞ ☞

place du Fronton 64250 Ainhoa (10/2003 à 09/2006)

Chef de cuisine restaurant 2 étoiles Michelin : 4 ans

▪ Les Pyrénées ☞☞ 64200 Saint-Jean-Pied-de-Port (10/2006 à ce jour)

#### Autres activités professionnelles

Semaine du goût : Intervenant dans les écoles primaires de Saint-Jean-Pied-de-Port

#### Langues

Anglais : courant

Espagnol : courant

#### Loisirs et intérêts personnels

Planche à voile, water-polo

## Annexe n° 3 : Gestion du personnel (suite)

**Clothilde MORELAS**



### INFORMATIONS PERSONNELLES

Adresse : Rue de l'horloge 31000 Toulouse  
Mail : clothildemorelas@freelance.fr  
Situation de famille : mariée 1 enfant âge : 34 ans

### EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

#### Pâtisserie boutique et traiteur :

- du 15 janvier 1998 au 26 mars 1999 : Maison Pillon 23 rue du Languedoc Toulouse
- du 01 avril 1999 au 30 juin 2000 : Saveurs 16 rue de la colombe 32000 Auch

#### Restauration traditionnelle et gastronomique :

- du 01 juillet 2000 au 30 aout 2003 : Chez Émile **XX** 13 pl. St-Georges - 31000 Toulouse
- du 07septembre 2002 au 30 juin 2004 : Le Cantou **XX** 98 r. Velasquez - 31300 St-Martin-du-Touch
- du 06 juillet 2004 au 30 juin 2007 Le Grand Écuyer **XXXX**  81170 Cordes sur Ciel (second de cuisine)
- du 07 juillet 2007 à ce jour : Le Gindreau **XXXX**  46150 Saint-Médard (chef de cuisine)

### FORMATION

BAC S (Lycée Pierre de Fermat - 31 Toulouse France)  
MAN (Ecole Hôtelière de Toulouse -31 France)  
BTS Option B (Ecole Hôtelière de Toulouse -31 France)

### CENTRES D'INTÉRÊTS

Secourisme, handball, lecture.

### LANGUES

Anglais : bonne maîtrise

**Annexe n° 3 : Gestion du personnel (suite)**

**Franck Camusin**

34, route de Marseille • 13300 Salon de Provence  
• TÉLÉCOPIE 1234567890 • E-MAIL camusin@lulucuisine.fr



**EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE**

**EMPLOIS EN  
RESTAURATION  
TRADITIONNELLE  
et  
GASTRONOMIQUE**

**COMMIS de CUISINE**  
**Le Moulin de Mougins** XXXX ☉ av. Notre-Dame-de-vie F - 06250 Mougins  
11/1990 à 01/1992

**DEMI-CHEF DE PARTIE**  
**Le Moulin de Mougins** XXXX ☉ av. Notre-Dame-de-vie F - 06250 Mougins  
01/1992 à 06/1993

**CHEF DE PARTIE**  
**Résidence de la Pinède** XXXX ☉☉ plage de la bouillabaisse F - 83990 St  
TROPEZ  
07/1993 à 10/1995  
**Le Chabichou** XXX ☉☉ r. Chenus F - 73120 Courchevel 1850  
10/1995 à 04/1995  
**La Bastide St-Antoine** XXXX ☉☉ 48 av. H. Dunant F - 06130 Grasse  
05/1995 à 06/1997

**La Palme d'Or** XXXX ☉☉ 73 bd de la Croisette F - 06400 Cannes 10/1997 à  
10/2000

**Le Louis XV-Alain Ducasse** XXXXX ☉☉☉ place du Casino - 98000 Monte-  
Carlo  
10/2000 à 06/2003

**TRAITEUR :**  
**Toqu'à dom.** pl. des mimosas - 06000 Nice  
07/2003 à 06/2005

**SECOND DE CUISINE :**  
**Le Jardin des Sens** XXXX ☉☉ 11 av. St-Lazare F - 34000 Montpellier  
06/2005 à 08/2006

**CHEF DE CUISINE :**  
**L'Oustaù de Baumanière** XXXXX ☉☉ F - 13520 Les Baux-de-Provence  
08/2006 à ce jour

**FORMATION**

Bac Technologique  
BTS Option B  
Institut de Lausanne -Suisse

**CENTRES  
D'INTÉRÊTS**

Musique, randonnées en montagne, jeu de cartes (tarot)

**INFORMATIONS  
PERSONNELLES**

Né le 22 mai 1968 à Marseille  
Situation de famille : divorcé 3 enfants. Vit maritalement

**LANGUES**

Anglais : courant

**Annexe n° 4 : un choix de matériel (source : informations, site constructeur juin 2010)**

DESCRIPTION : Centre de cuisson (Mode VarioCooking Control®) à 2 cuves de cuisson indépendantes, pour cuisiner les grosses pièces de viande, les pièces, les œufs, le poisson, les produits laitiers, les garnitures. Appareil de cuisson multifonctions (Mode Manuel) à 2 cuves de cuisson indépendantes, pour cuire en bain, cuire par contact ou frire, séparément, successivement ou simultanément. Température réglable de 30 à 250°C. prix: 9800.00 € HT



**Fonction : Mode "VarioCooking" Control®**

Dans les 9 modes de cuisson (grosses pièces de viande, cuissons minutes, poisson/fruits de mer, légumes/pomme de terre, pâtes/Riz, produits à base d'œufs, lait/desserts, soupes/potage/sauces, "Finishing"®) "VarioCooking Control"® reconnaît la nature des aliments, leur taille, ainsi que la charge. Les temps et températures sont calculés automatiquement et ajustés en permanence. Le temps de cuisson restant est affiché

**Fonction : Mode Manuel**

Cuisson avec réglage de la température du bain ou de la sole de cuve ou de l'huile. Mesure et régulation au degré près de la température dans chaque mode.

**Caractéristiques**

"AutoLift" Cuisson simultanée avec 2 modes de cuisson différents (par ex. Pâtes et Sauce ou Steak et Frites) \_™ descente et relevage automatique des paniers de cuissons (paniers à pâtes ou Enregistrement automatique des paniers à fritures) Cuisson Delta-T possibilité d'enregistrer 250 données HACCP et édition via port USB \_ process personnalisés. Process de cuisson régulé par microprocesseur -Prise de courant intégrée -Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable -Sonde à cœur à 6 points de mesure - Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée à la cuve (sans basculement, sans caniveau de sol) -VarioBoost™ technologie de chauffe exclusive -VarioDose™ Remplissage automatique de la cuve en eau -Interrupteur de mise sous tension -Ecran de commande tactile auto-explicatif, lisible sous tout angle, avec pictogrammes, textes et fonction d'aide - Touche fonctions supplémentaires -Affichages en texte clair -Langue d'utilisation personnalisable -Unité de température réglable °C ou °F -Molette de sélection avec fonction "Push" de validation des entrées -Affichage numérique des températures -Affichage des valeurs programmées et réelles -Minuterie réglable de 0 à 24 h, mode direct, mode préchauffage, réglage en heures/minutes ou minutes/secondes -Horloge réelle : 24 heures -Sonnerie réglable -Affichage à contraste réglable -Tableau de commande lisse pour un nettoyage aisé -Sécurités : surchauffe d'huile en fonction Friteuse, surchauffe de cuve à vide, basculement de cuve - Fixation de sonde à cœur brevetée -Port USB, permet de connecter FRIMA CombiLink® -Construction intérieure et extérieure Inox DIN 1.4301 -Cuve de cuisson hygiénique à angles rayonnés -Basculement de cuve motorisé -Couvercle avec dispositif intégré de remplissage de cuve en eau ...

Nombre de repas	100	Évacuation d'eau DN	40 mm
Capacité utile	2 x 16 Litres	Puissance	17 kW
Largeur	1200 mm	Puissance avec Vitro	19,4 kW
Profondeur	777 mm	Protection	4 x 32 A
Hauteur	1100 mm	Surface de cuisson	2 x 11 dm2
Bord de la cuve	900 mm	Arrivée d'eau	R3/4 "

**Annexe n° 4 suite : un choix de matériel (source : informations, site constructeur juin 2010)**

**“Frima : CombiMaster”**



Prix : 16784.00 € HT

Avec le CombiMaster, vous pouvez faire face sereinement aux exigences quotidiennes de la cuisine. Ses 5 modes de cuisson : Air chaud, Vapeur, Mixte, Basse température Vapeur et Finishing® vous offrent une polyvalence de cuisson illimitée. Vous pouvez cuire au four, rôtir, griller, cuire à la vapeur, étuver, blanchir, pocher et bien plus encore avec un seul CombiMaster.

Sa rapidité de cuisson vous fait gagner, non seulement du temps, mais aussi de l'argent. Même en cas d'enfournement simultané de produits différents, les goûts, les saveurs et les odeurs ne se mélangent pas. Vitamines, sels minéraux et matières nutritives sont préservés.

Le CombiMaster vous fait gagner 40 à 50 % de place dans votre cuisine en remplaçant totalement ou partiellement les appareils de cuisson conventionnels, tels que fours à air pulsé, cuiseurs vapeur avec ou sans pression, rôtissoires, marmites à chauffe directe et bain marie, friteuses, simple service, casseroles et poêles.

Ce matériel performant vous assure une remarquable qualité constante et remarquable.

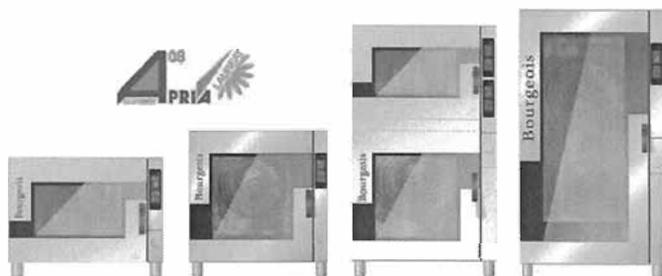
Caractéristiques			
I x P x H :	847 mm 771 mm 757 mm	Niveau sonore :	> 70 dBa
Poids net :	99 Kg	Consommation eau :	12 L/h
Consommation :	1000 m3/h	Construction :	Inox 1.4301
Puissance totale :	10 KW	Chargement pour GN	2/1, 1/1
Capacité:	20 x GN 1/1	Arrivée d'eau:	R3/4"
Nombre de repas par jour :	300-500	Pression de l'eau:	150-600 kPa
Alimentation :	Gaz	Evacuation eaux usées:	DN50

“Finishing®” : grâce au mélange d'air chaud et de vapeur, vos plats cuisinés atteindront la température de service sans dessèchement, sans surcuisson ou humidité excessive, le CombiMaster solutionne les problèmes de qualité des produits cuisinés liés au maintien en température. Que vous prépariez 1, 5, 20 ou 1000 repas, qu'ils soient conditionnés en bac gastronomique, à l'assiette, ou en barquette avec le Finishing®, les plats sont préparés à la perfection, sans stress ni précipitation.

Une fois vos mises en place et cuissons terminées avant le service, vous profiterez du Finishing® pendant le service.

**Annexe n° 4 suite: un choix de matériel (source : informations, site constructeur juin 2010)**

**Fours "Zénith Millénium de Bourgeois"**



Les atouts de la gamme Zénith : Polyvalence, qualité et rapidité de cuisson

- trois gammes 6, 10, 16 et 20 niveaux 1/1 et 2/1
- E : électrique, G : gaz ; Millenium : uniquement électrique à chaudière + injection
- enceinte inox 304 polie miroir, compatible format Gastronomique et Euronorme
- ventilation 5 vitesses, 2 sens de rotation, oura motorisé 3 et 4 vitesses
- système de réduction des condensas
- micro-injection régulée pour produire la vapeur
- contrôle de l'humidité en modes convection et mode mixte
- récupérateur de chaleur "Eco Thermic System"
- commandes intuitives à touches sensibles ou tactiles
- mise en mémoire de 100 programmes de cuisson jusqu'à 10 phases
- modes multiples de cuissons, sous vide, "réussites", basse T°, delta T
- 2 sondes à cœur sur Millenium
- lavage automatique programmable 3 modes + rinçage
- bouclier thermique de porte monté sur charnières
- prix : 17 900 € HT

**Avantages avancés :**

- ▶ consommations d'énergie réduites de 20 à 40 %
- ▶ puissance totale 20 x GN 2/1 : 48,6 KW
- ▶ enchaînement rapide des cuissons grâce à un refroidissement rapide
- ▶ cuissons intelligentes, manuelles ou préprogrammées, sur toutes les échelles de températures, en fonction du produit et du résultat à obtenir
- ▶ gestion manuelle ou automatique du taux d'humidité et de la ventilation
- ▶ grande visibilité : large vitre, éclairage halogène, enfournement en largeur
- ▶ commandes sensibles d'une grande facilité d'utilisation
- ▶ mono-produit de lavage et rinçage, 100 % bio
- ▶ sécurité pour le consommateur
- ▶ facilité d'entretien et de maintenance

CONSOMMATIONS /heure			
	Vapeur 98 °C	Convection 250 ° C	Mixte 50 % 140 °C
Eau	4,3 L/h	2,7 L/h	7,5 L/h
Électricité	1,4 kW/h	2,8 kW/h	2,4 kW/h

Eau 4,3 L/h 2,7 L/h 7,5 L/h  
Électricité 1,4 kW/h 2,8 kW/h 2,4 kW/h

**Annexe n° 4 suite : un choix de matériel (source : informations, site constructeur juin 2010)**

**Fours "Zénith Millénium de Bourgeois" (suite)**

Équipements disponibles			
Nombre de programme de cuisson / phase	100/10	Sortie USB	série
Commandes intuitives" à touches tactiles"	série	Connexion Bluetooth	option
Charnières à droite	option	Traçabilité	option
Compatible 600x400 et GN1/1	série	Connexion extérieure 2 sondes à cœur	série
Paire d'échelles amovibles sur les 6 et 10 niveaux	série	Sonde à cœur standard	série
Chariot monobloc GN1/1 ou 2/1 sur les 20 niveaux	série	Sonde à cœur multipoints	option
Chariot monobloc 600x400 sur les 20 niveaux	option	Sonde à cœur sous vide	option
Eco Thermic System (réduction des condensats)	série	Commandes déportée (jusqu'à 7 m)	option
Micro injection régulée	série	Fermeture de porte sécurisée (2 crans)	option
Contrôle d'humidité (y compris en convection)	série	Gyrophare avertisseur fin de cuisson	option
Ventilation 4 vitesses - 2 sens de rotation	série	Tension spéciale	option
Oura motorisé 4 positions	série	Douchette à enrouleur	série
Fonctionnement demi-énergie	série	Lavage automatique programmable 3 modes + rinçage	série
Refroidissement rapide	série	Détartrage automatique	option
Tableau de bord des consommations (ECB)	série	Système de traitement antitartre	option
Système de relevé des consommations via USB	série	Alimentation :	électrique
De 150 à 300 repas	10 niv GN2/1	Décongélation	X
De 210 à 450 repas	16 niv GN1/1	Remise en température	X
De 150 à 300 repas	20 niv GN1/1	Basse température	X
De 300 à 600 repas	20 niv GN2/1	Cuisson sous vide	X
Convection : de 30 à 270°C	X	Mixte : de 30 à 270°C	X
Vapeur : de 30 à 100°C	X		

**Annexe n° 4 suite: un choix de matériel (source : informations, site constructeur juin 2010)**

Économies d'énergie et protection de l'environnement :

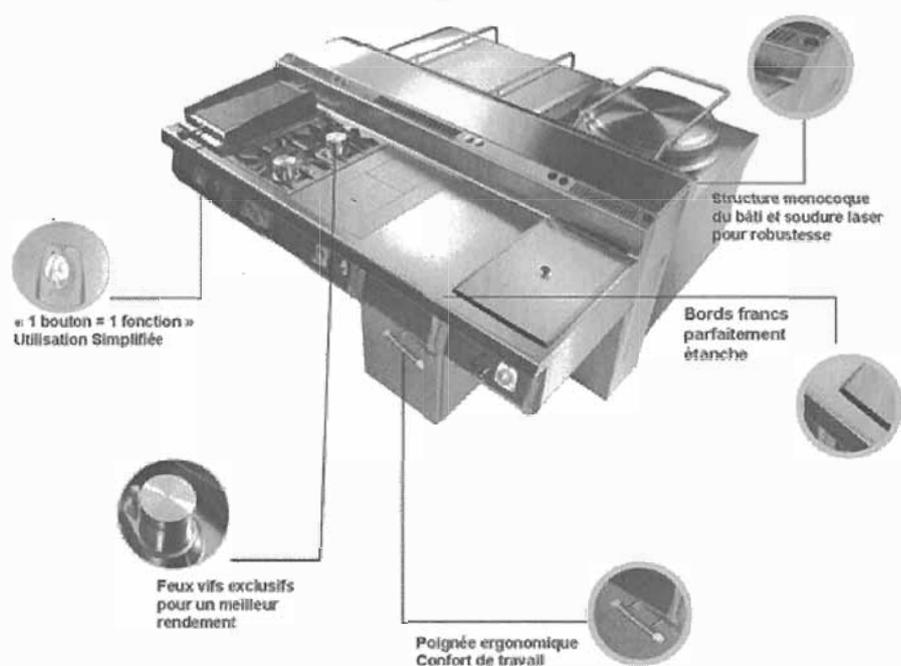
Premier four mixte professionnel issu d'une démarche d'éco-conception répondant aux critères HQE.

Taux de recyclabilité > 90% Constructions avec des matériaux moins polluants et au moindre impact sur l'environnement. Résultat : une économie annuelle de 180 tonnes de CO2 sur le volume actuel de production.

DISPOSITIF TRIPLE EFFET : Il permet de récupérer l'eau utilisée de refroidissement des composants électroniques pour le drainage de la vidange du four et éviter en même temps les retours d'air froid.

MONO-PRODUIT : Le Mono-produit de lavage et de rinçage est 100% biodégradable. De plus, sa mise en œuvre est sans manipulation.

**Piano HMI THIRODE**



Prix (avec options) : 8292.00 € HT

## Annexe n° 5 : la formation du personnel

Vous êtes restaurateur?

Le principal texte vous concernant est l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Mais attention!! Ce texte est remplacé au 1er janvier 2006 par:

- le règlement CE 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- le règlement CE 853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

De plus, depuis le 1er janvier 2005, vous devez respecter les exigences du règlement CE 178/2002 fixant des procédures relatives à la sécurité des aliments.

L'Union européenne a simplifié sa politique de sécurité des denrées alimentaires grâce à la mise en application, le 1er janvier 2006, du "Paquet Hygiène". Cet ensemble réglementaire est composé de 5 règlements et de 2 directives, applicables en droit national. Il a pour objectif d'harmoniser le niveau de sécurité sanitaire en impliquant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, soumis ainsi aux mêmes exigences, en officialisant la responsabilité des professionnels et en optimisant les contrôles des autorités sanitaires.

Ainsi, l'évolution de la réglementation communautaire en matière d'hygiène des aliments devrait conduire à un renforcement de la surveillance et de la veille des autorités sanitaires et des instances d'expertise. L'efficacité opérationnelle en termes sanitaires de cette nouvelle réglementation dépendra fortement de la fluidité de la circulation des informations si des difficultés sont rencontrées pour la bonne application de cette réglementation.