

SESSION 2020

**CAPLP
CONCOURS EXTERNE
ET CAFEP**

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

ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 5 heures

Calculatrice électronique de poche - y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, autorisée conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.

De même, si cela le (la) conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il lui est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de porter quelque signe d'identification que ce soit.

PRÉSENTATION DU SUJET

Croisimed est une compagnie maritime spécialisée dans les croisières estivales sur le bassin méditerranéen. La flotte est composée de douze bateaux de croisière, dont *L'Estrella*. D'une capacité de 500 passagers, ce bateau permet d'offrir une atmosphère unique et subtile offrant confort et sécurité, associant une démarche de développement durable et de saisonnalité.

Au départ de Marseille, la croisière avec *L'Estrella* prévoit des escales touristiques et gastronomiques en Italie, en Grèce, en Tunisie et en Espagne.



L'Estrella

Le pôle de la restauration est composé de trois concepts :

- un restaurant gastronomique « *L'étoile* »,
- un grill « *The grill on board* »,
- un espace de restauration rapide « *Food-Croisi* ».

En tant que manager du pôle restauration, vous allez mener quatre missions.

PRÉSENTATION DES MISSIONS

Missions	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Annexes à compléter	Activités
Mission 1	La restructuration de l'espace restauration rapide	Document 1 « Quelques avis des internautes du site CHRVISOR » Document 2 « Informations sur l'activité de restauration rapide »		<ol style="list-style-type: none"> 1. Rédiger une note de synthèse 2. Présenter une nouvelle offre de « snacking innovant » 3. Proposer huit préparations en adéquation avec le nouveau concept
Mission 2	La valorisation de l'huile d'olive	Document 3 « La fabrication de l'huile d'olive »	Annexe 1 <i>Bon d'économat</i>	<ol style="list-style-type: none"> 4. Proposer un questionnaire 5. Élaborer une fiche de dégustation 6. Concevoir un protocole de fabrication 7. Compléter le bon d'économat
Mission 3	L'éco-responsabilité sur les bateaux de croisière			<ol style="list-style-type: none"> 8. Proposer des actions éco-responsables 9. Présenter une stratégie de formation
Mission 4	Le cocktail dinatoire végétalien		Annexe 2 <i>Protocole de réception</i> Annexe 3 <i>Fiche de présentation</i>	<ol style="list-style-type: none"> 10. Compléter le protocole de réception des fruits et légumes 11. Compléter la fiche de présentation du cocktail

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie.

Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► **Concours externe du CAPLP de l'enseignement public :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFE	8510J	101	2065

► **Concours externe du CAFEP/CAPLP de l'enseignement privé :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFF	8510J	101	2065

Mission 1 La restructuration de l'espace restauration rapide : « *Food-Croisi* »

Le directeur de la restauration vous demande de restructurer le concept « *Food-Croisi* » afin de mettre en place un espace « lounge¹ » avec une restauration de type « snacking » qui allie raffinement, convivialité et éco-responsabilité.

Dans le cadre de la restructuration, vous prenez connaissance des avis portés sur le site CHRVISOR (**document 1**) et des informations sur l'activité de restauration rapide (**document 2**).

- 1. Rédiger une note de synthèse, d'une vingtaine de lignes, faisant apparaître une analyse critique de la situation actuelle du « Food-Croisi ».**

Lors d'une réunion de travail, le directeur vous demande d'établir une nouvelle offre de restauration rapide « snacking innovant », en accord avec la démarche éco-responsable de la compagnie maritime.

- 2. Présenter la nouvelle offre de restauration rapide en :**
 - caractérisant le concept,
 - déclinant ce concept en substitution de l'espace de restauration « Food-Croisi » (nom de l'espace, capacité d'accueil, ambiance/décoration, thématique).
- 3. Proposer huit préparations (quatre salées et quatre sucrées) en adéquation avec le nouveau concept. Préciser pour chacune d'entre elles : l'intitulé, le descriptif technique succinct et le support de distribution.**

Mission 2 La valorisation de l'huile d'olive

L'huile d'olive est un marqueur de la cuisine méditerranéenne. Elle présente des vertus bénéfiques pour la santé. Chacune des escales permet de découvrir des huiles d'olive de typicités différentes. Dans la perspective d'organiser une formation, vous souhaitez tester les connaissances de la brigade sur l'huile d'olive. Pour cela :

- 4. Proposer un questionnaire en dix items sur le processus de fabrication de l'huile d'olive à partir du document 3 et de vos connaissances.**
- 5. Élaborer une fiche de dégustation qui sera utilisée pour comparer deux huiles d'olive bénéficiant d'un signe de qualité. Préciser les deux produits labellisés de votre choix.**

Afin de valoriser l'huile d'olive au sein du restaurant « The grill on board », vous mettez en place une nouvelle entrée, à savoir un carpaccio de bœuf, ainsi qu'un nouveau plat chaud étiqueté « bien-être ».

- 6. Concevoir un protocole de fabrication pour le carpaccio de bœuf comprenant :**
 - les étapes de fabrication,
 - les points critiques,
 - les mesures préventives et correctives.
- 7. Compléter le bon d'économat (annexe 1 à rendre avec la copie) dans l'objectif de réaliser un nouveau plat chaud « bien-être » respectant un coût matière de six euros maximum par personne.**

¹ Terme anglais qui désigne un restaurant moderne dont l'ambiance et l'état d'esprit se veulent chaleureux.

Mission 3 L'éco-responsabilité sur les bateaux de croisière

La compagnie « *Croisimed* » souhaite mettre en œuvre une démarche éco-responsable afin de limiter :

- la pollution des fonds marins, des ports et des régions côtières,
- la destruction de l'habitat offert par les récifs de corail,
- l'émission de gaz polluants dans l'air et dans l'eau,
- le rejet des déchets sur les sites terrestres.

Dans le cadre de la commission RSE² de l'Estrella, le directeur de la compagnie maritime vous sollicite pour mettre en place une démarche de développement durable au sein du pôle restauration.

- 8. Proposer quatre actions à mener dans cette démarche en justifiant vos choix.**
- 9. Présenter une stratégie pour former les personnels de cuisine aux gestes éco-responsables.**

Mission 4 Le cocktail dinatoire végétalien

Le Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes « CTIFL » vous sollicite dans le cadre d'un partenariat pour promouvoir la consommation des fruits et légumes. Lors d'une croisière, vous proposez un cocktail dinatoire végétalien à vos clients « prestige ».

Vous sensibilisez le personnel à la réception des fruits et légumes.

- 10. Compléter le protocole de réception des fruits et légumes (annexe 2 à rendre avec la copie) en précisant :**
 - les informations obligatoires sur une étiquette de traçabilité des légumes,
 - les critères de qualité et/ou de refus,
 - les températures de stockage selon les gammes de DOV³.

En partenariat avec le Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et des Légumes, vous organisez un cocktail dinatoire végétalien méditerranéen lors d'une soirée au restaurant gastronomique « *L'étoile* ».

- 11. Compléter la fiche de présentation du cocktail dinatoire végétalien (annexe 3 à rendre avec la copie) à destination du maître d'hôtel en détaillant :**
 - la classification des fruits et légumes utilisés,
 - les pièces cocktail et leur composition en fonction des contraintes données.

² Responsabilité sociétale des entreprises

³ Dénrée d'origine végétale

Paris, France

Contributeur confirmé



9 avis



7 avis sur les restaurants



Avis dans 7 villes



6 votes utiles

« Décevant au « Food-Croisi »



Avis écrit le 19 septembre 2019 : Marc

Nous avons été très déçus aussi bien par le service et la qualité du repas que par l'ambiance. Pour commencer ma fille de 12 ans ne prenant pas d'apéritif alcoolisé, aucun jus de fruit ou autre ne lui a été proposé. Il a fallu que je me lève pour réclamer. Au cours du repas, pas une seule fois on ne lui a proposé de la resservir.

Avis écrit le 18 septembre 2019 : Sandra

« C'est cher sur les bateaux »

15 € la bruschetta avec une tranche de jambon cru !!!! Et une tranche de Halloumi surtout que le serveur n'a pas su m'expliquer ce que c'était, je trouve cela sincèrement léger même s'il y a une équipe sympathique !!!

Avis écrit le 17 septembre 2019 : Alain

« Cadre vieillissant »

Une cuisine simple et efficace ; par contre le cadre commence à se détériorer, un bon coup de jeune ferait du bien.

Avis écrit le 20 août 2019 : Pascale

« Prestations »

La carte des mets manque de propositions en termes de plats à base de légumes, beaucoup de plats à base de poulet qui étaient souvent trop cuits.

Avis écrit le 14 août 2019 : Pauline

« Prestations »

J'ai bien apprécié le sandwich tunisien avec l'association du chèvre et de l'huile d'olive.

Document 2**Informations sur l'activité de restauration rapide**

Extrait du tableau de la fréquence des ventes du « Food-Croisi » :

	Prix de vente	2017	2018	2019
Salé				
Steak, frites, poivrons et oignons grillés	13,00 €	10,00 %	14,60 %	12,21 %
Omelette nature, frites	13,00 €	8,20 %	2,40 %	1,10 %
Sandwich jambon, emmental	13,50 €	5,30 %	5,90 %	3,50 %
Sandwich italien « bruchetta » (jambon, tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive)	15,00 €	8,80 %	6,30 %	5,80 %
Salade niçoise (salade, tomate, œuf, haricot vert, maïs, thon, pomme de terre)	13,00 €	14,30 %	10,87 %	5,80 %
Salade de poulet (salade, tomate, fromage, maïs, blanc de poulet grillé)	13,50 €	8,90 %	12,28 %	24,21 %
Pizza jambon mozzarella	17,00 €	3,20 %	7,69 %	17,98 %
... /

Total		100 %	100 %	100 %
Sucré				
Profiteroles	12,00 €	14,20 %	17,30 %	5,50 %
Moelleux chocolat	13,00 €	10,50 %	10,30 %	10,50 %
Salade de fruits	14,00 €	5,20 %	4,89 %	1,20 %
Muffin à la framboise	15,00 €	10,63 %	12,24 %	25,36 %
Éclair au café	16,00 €	14,20 %	10,56 %	7,54 %
Baba au rhum	13,00 €	7,23 %	12,00 %	15,68 %
Coupe 3 boules (vanille, chocolat, café)	12,50 €	7,21 %	3,30 %	2,35 %
... /

Total		100 %	100 %	100 %

Évolution du chiffre d'affaires de l'espace de restauration rapide « Food-Croisi » :

<i>Année</i>	<i>CA Restauration rapide « Food-Croisi »</i>
2019	75 857 €
2018	102 320 €
2017	113 215 €



L'huile d'olive est la seule huile qui peut avoir l'appellation **produit naturel** car elle ne contient **ni conservateurs, ni additifs**. Elle est à 100% un pur jus de fruit !

On obtient entre 75 000 et 120 000 litres d'huile d'olive par an avec 500 à 800 tonnes d'olives.

À partir de fin octobre les olives commencent à tourner du vert au noir en passant par le violacé. Traditionnellement **la cueillette se fait à la main**, elle est parfois mécanisée. Seules les olives récoltées sur l'arbre ou sur filets sont autorisées par le cahier des charges.

Les olives sont amenées au moulin le jour de la cueillette. Dès l'apport, les olives sont mises en paloxs⁴ de 350 kg pendant 48 heures maximum.



Première étape : les olives sont débarrassées de leurs feuilles afin de préserver l'arôme du fruit.

Les olives passent ensuite dans une laveuse. Le processus est mécanisé et permet de garantir la qualité de l'huile.



Deuxième étape : les olives arrivent dans le moulin.

Afin d'extraire l'huile des cellules oléifères du fruit, il est nécessaire de broyer les olives, avec leur noyau. Pour ce faire, depuis le 2^e siècle avant JC, on utilise la meule. Les olives (pulpe + noyau) sont écrasées par le broyeur à marteaux ou le broyeur à meules. La pâte d'olive (pulpe + noyau) est ensuite envoyée dans les **malaxeurs** pour amalgamer les microparticules d'huile et faciliter l'extraction. Le malaxage se fait à une température inférieure à +27°C pendant 30 à 40 minutes selon la variété. C'est la garantie d'une huile dite de simple pression à froid.



Après malaxage, la pâte d'olive est envoyée vers le décanteur séparateur horizontal où le liquide se sépare du solide. La force centrifuge permet de séparer l'huile de la pâte. La pâte restante constituée de fragments de noyaux, de pulpe broyée et d'eau de végétation est appelée « grignons ».

Les **grignons** prendront le chemin des déchets pour un recyclage en compost.

L'huile et l'eau passent dans le tamis vibrant pour un dernier nettoyage puis dans un réservoir cylindrique vertical pour la dernière étape : **l'extraction par centrifugation**. La centrifugeuse permet de séparer de l'huile, les matières organiques encore en suspension et l'eau. Dès le stockage en cuve, l'huile d'olive peut-être consommée comme **un jus de fruit**.

Source : d'après le site <https://www.loulibo.com/loulibo/>, Octobre 2019

⁴ Grande caisse pour contenir des fruits et légumes et dont la base est une palette.

Nom de famille :

(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Prénom(s) :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Numéro
Inscription :**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Né(e) le :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

(Remplir cette partie à l'aide de la notice)

Concours / Examen :

Section/Specialité/Série :

Epreuve :

Matière :

Session :

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numéroter chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre foncée (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo plume à encre claire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

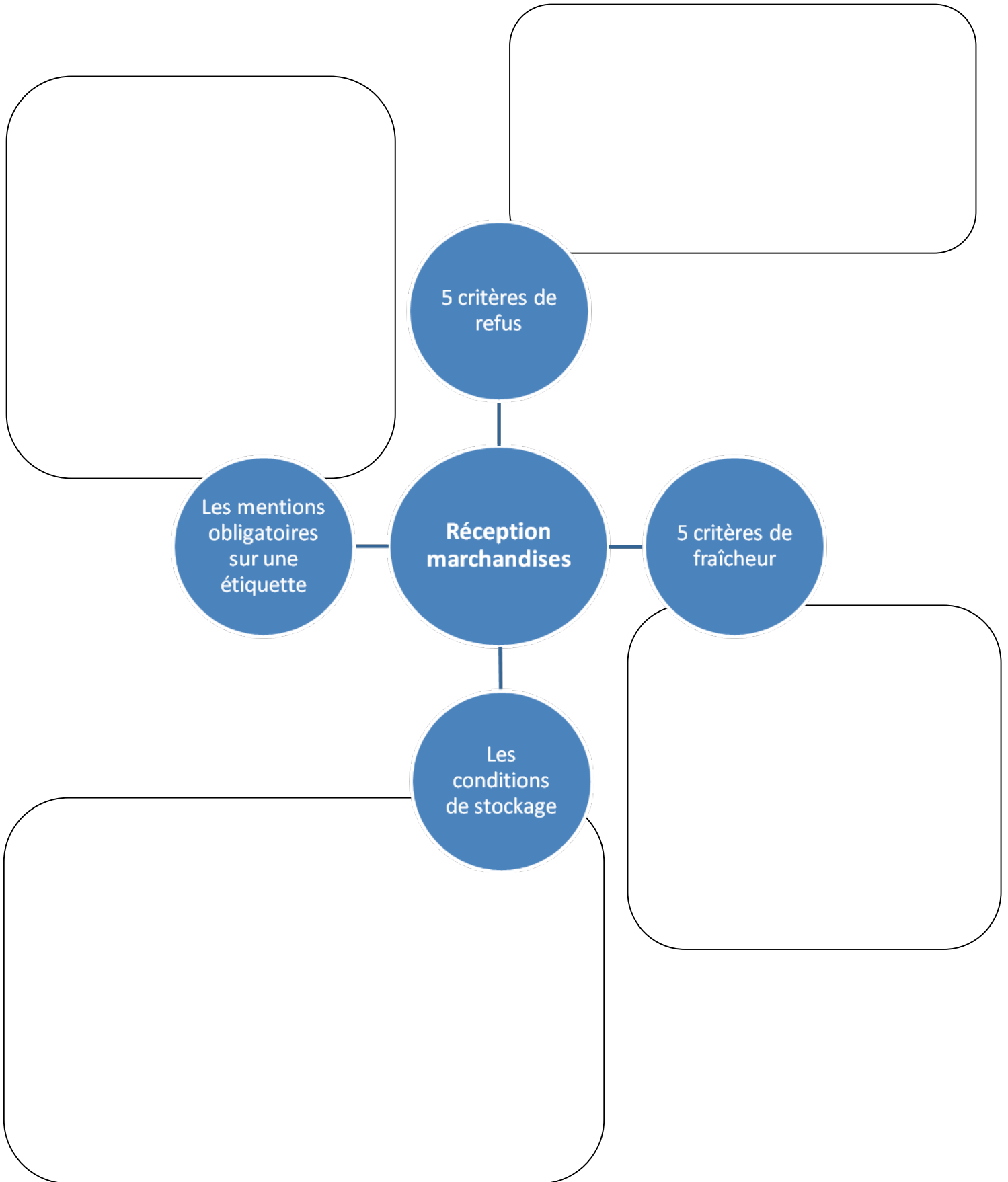
EFE HOP 1

Annexes 1 et 2

**Tous les documents réponses sont à rendre,
même non complétés.**

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

INTITULÉ :	Nombre de couverts : 8			
DENRÉES	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Prix total HT
TOTAL HORS TAXE :				€



Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Prénom(s) :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Numéro
Inscription :**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Né(e) le :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

(Remplir cette partie à l'aide de la notice)

Concours / Examen : **Section/Sécialité/Série :**

Epreuve : **Matière :** **Session :**

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numéroter chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre foncée (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo plume à encre claire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

EFE HOP 1

Annexe 3

**Tous les documents réponses sont à rendre,
même non complétés.**

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE



« CroisiMed »
Pôle restauration
13000 Marseille
Cedex 1

**Les fruits et légumes
du Centre Technique
Interprofessionnel**



COCKTAIL DINATOIRE VÉGÉTALIEN CLIENTS « PRESTIGE »

FRUIT OU LÉGUME	CLASSIFICATION	INTITULÉ DE LA PIÈCE COCKTAIL PRÉSENTÉE	COMPOSITION
Orange		<i>Pièce froide sucrée en mini plat à œuf</i>	
Poivron		<i>Pièce froide salée sur toast</i>	
Melon		<i>Pièce froide sucrée Dressage libre</i>	
Abricot		<i>Pièce froide sucrée en cuillère chinoise</i>	
Aubergine		<i>Pièce chaude salée en verrine</i>	
Fenouil		<i>Pièce chaude salée Dressage libre</i>	