MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE

Liberté
Égalité
Fraternité

EFE HOP 2

SESSION 2025

CAPLP ET CAFEP
CONCOURS EXTERNE

Section
HÔTELLERIE – RESTAURATION

Option
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Épreuve écrite disciplinaire appliquée

L'épreuve porte sur la conception d'une séquence d'enseignement dans l'option choisie à partir d'une analyse critique et argumentée d'une documentation proposée par le sujet.

Le sujet de l'épreuve est spécifique à l'option choisie.

Durée : 5 heures

L'usage de la calculatrice est autorisé dans les strictes modalités relevant de la circulaire de la circulaire du 17 juin 2021 publiée au BOEN du 29 juillet 2021.

Il appartient au candidat de vérifier qu'il a reçu un sujet complet et correspondant à l'épreuve à laquelle il se présente.

Si vous repérez ce qui vous semble être une erreur d'énoncé, vous devez le signaler très lisiblement sur votre copie, en proposer la correction et poursuivre l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, vous devez la (ou les) mentionner explicitement.

NB : Conformément au principe d'anonymat, votre copie ne doit comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé consiste notamment en la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de la signer ou de l'identifier.
Le fait de rendre une copie blanche est éliminatoire.

Tournez la page S.V.P.

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	85103	102	9312

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

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFF	85103	102	9312

À partir de vos connaissances et des ressources documentaires fournies dans le dossier joint, il vous est demandé de proposer une séquence pédagogique relative à **l'enseignement de la cuisine** en **classe de terminale baccalauréat professionnel « cuisine »** sur la thématique :

« Gaspillage alimentaire : comment former les cuisiniers de demain aux enjeux environnementaux et sociétaux ? »

Dans ce cadre, vous préciserez, en les justifiant, chacun des points suivants :

- le contexte de la séquence (positionnement dans l'année, diversité des parcours des apprenants…) ;
- le déroulement de la séquence, les objectifs en termes de compétences et les modalités d'évaluation, les équipements mobilisés ;
- les objectifs de chacune des séances composant cette séquence ;
- la nature des travaux demandés aux apprenants.

Tout au long de la construction de votre séquence, vous veillerez à produire une analyse critique et argumentée des ressources documentaires, utilisées ou non, et vous justifierez de vos choix didactiques ainsi que de la mobilisation des divers apports scientifiques nécessaires.

Document 1 : Extrait du référentiel de certification du baccalauréat professionnel cuisine
Document 2 : Fin du gaspillage alimentaire
Document 3 : Extrait de la loi AGEC (Anti Gaspillage pour une Économie Circulaire)
Document 4 : Interview avec le chef Mauro Colagreco
Document 5 : Pourquoi mettre en place une analyse du gaspillage alimentaire en hôtellerie-restauration ?
Document 6 : Exemple de recettes zéro déchet
Document 7 : Zéro déchet : Thierry Marx ne jette rien !
Document 8 : Tableau de rendement des produits alimentaires
Document 9 : Recettes de l'atelier re(f)use
Document 10 : Fiche technique de fabrication du pudding au Grand-Marnier
Document 11 : Qui gaspille ?
Document 12 : Comment conserver et stocker les aliments dans son restaurant ?
Document 13 : Solutions anti-gaspi à toutes les étapes
Document 14 : Rapport de l'ONU sur l'indice du gaspillage alimentaire

IMPRIMERIE NATIONALE – 25 0725 – D'après documents fournis

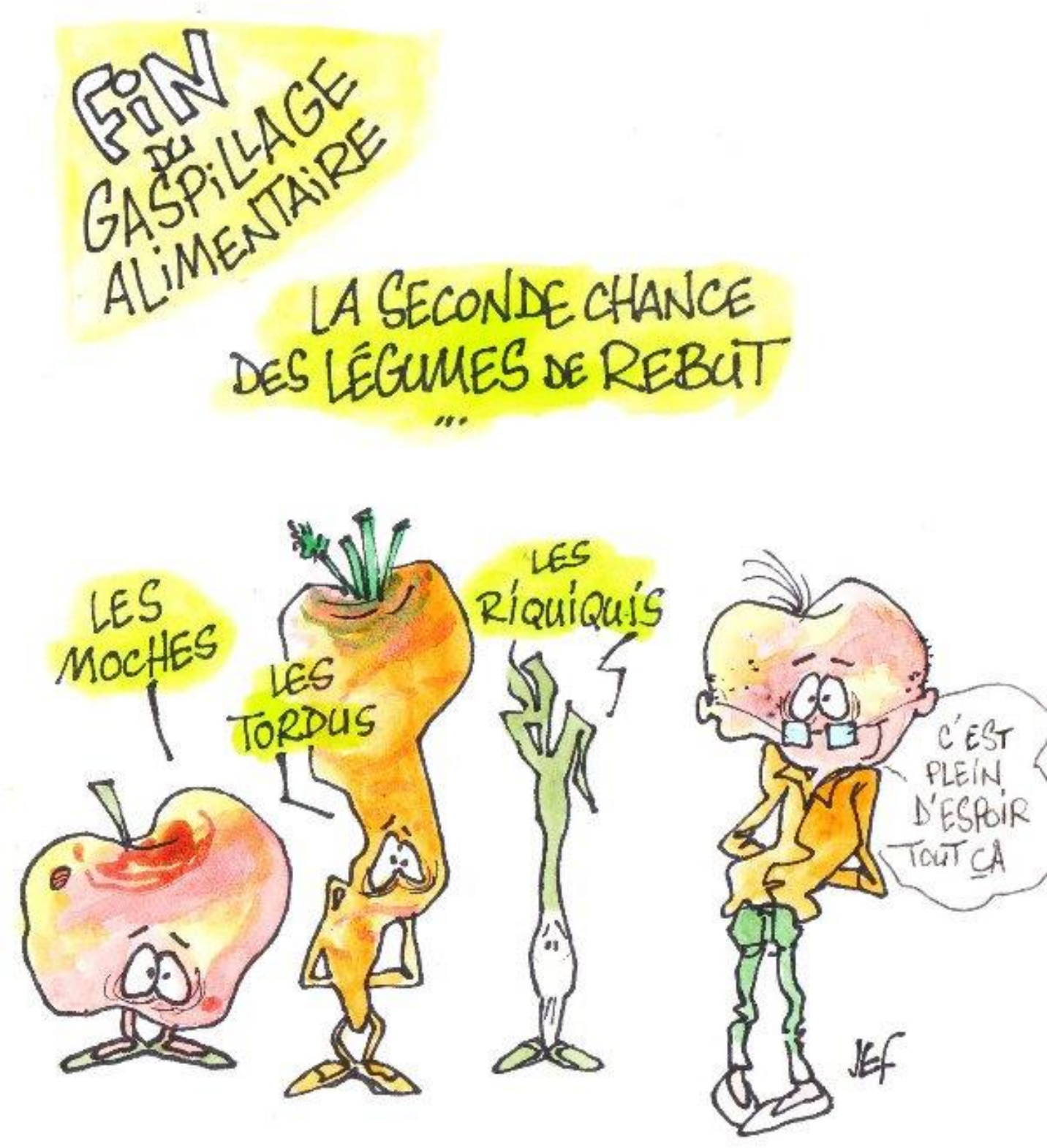
DOCUMENT 1	EXTRAIT DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION DU BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS N°1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE		
C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	**CONDITIONS DE RÉALISATION** *et de mise en situation professionnelle enfonction des concepts de restauration*	**CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE**
C1-2.2 Apprêter les matières premières C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes)	Répertoire technique personnel Fiche produits Fiches de rendement Équipements de protection individuels et collectifs Matériels de préparation, équipements Matières premières Procédures, consignes de sécurité Guide des bonnes pratiques Plan de maîtrise sanitaire Document unique Besoins spécifiques de la clientèle (menu végétarien, diététique, …)	Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète (régularité, précision, finesse, …) Respect du principe de la « marche en avant » Optimisation des moyens (rendement, temps, produits, …) Conformité des fabrications dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaire professionnel Pertinence du choix des matériels et des équipements Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications Appréciation et rectification si besoin des fabrications Pertinence du traitement des points critiques Cohérence avec l'organisation planifiée du travail

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS N°4 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION		
C4-1 RECENSER les besoins d'approvisionnement		
C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue	Zones de stockage État des réservations Fiches techniques valorisées Fiches produits Indicateurs de gestion (fréquence de livraison, état des stocks) Catalogues fournisseurs (consommables alimentaires et non alimentaires, matériels) Technologies de l'information et de la communication	Cohérence des besoins définis en fonction de la spécificité de l'entreprise (concept de restauration, type de production) Cohérence des besoins définis en fonction de la saisonnalité des denrées Pertinence du choix des supports pour identifier les besoins Cohérence des besoins estimés avec l'activité prévue Pertinence des besoins définis en fonction des indicateurs de gestion.
C4-4. ANALYSER les ventes		
C4-4.4 Gérer les invendus	Statistiques de ventes Statistiques de fréquentation Prévisions de ventes Ratio des invendus Technologies de l'information et de la communication	Optimisation de la connaissance de la clientèle et de ses habitudes de consommation Optimisation des prévisions de fréquentation Atteinte des ratios objectifs Optimisation des denrées non vendues

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS N°5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION		
C5-1. APPLIQUER la démarche qualité		
C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle	Procédures, consignes, documents relatifs au développement durable Produits (denrées) certifiés Signes et sigles officiels de qualité (bio…) Labels et certifications (Haute Qualité Environnementale, Ecocert …) Énergies, fluides Produits d'entretien (bio …)	Pertinence de l'utilisation raisonnée et adaptée des énergies, des fluides et des produits d'entretien Respect des règles de recyclage des emballages, de gestion des déchets Conformité du tri sélectif Comparaison des offres et proposition argumentée (respect de la saisonnalité, circuits courts, prise en compte de la rareté de la ressource….)

DOCUMENT 2	FIN DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Source : https://kaizen-magazine.com/bd/fin-du-gaspillage-alimentaire/, consulté le 03/10/2024

DOCUMENT 3	EXTRAIT DE LA LOI AGEC (ANTI-GASPILLAGE POUR UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE)

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (extrait du décret n°2022-507 du 8/04/2022) entend accélérer le changement de modèle de production et de consommation afin de limiter les déchets et préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat.

LOI ANTI-GASPILLAGE : PRESENTATION

Transformer notre système en profondeur : tel est l'objectif de la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, dont les 130 articles permettent de lutter contre toutes les différentes formes de gaspillage. La loi vise à transformer notre économie linéaire, produire, consommer, jeter, en une économie circulaire.

ELLE SE DECLINE EN CINQ GRANDS AXES :

1. **Sortir du plastique jetable** (ex : contenants et emballages à usage unique)
2. **Mieux informer les consommateurs ;**
3. **Agir contre l'obsolescence programmée ;**
4. **Mieux produire ;**
5. **Lutter contre le gaspillage et pour le réemploi solidaire :**

Interdire l'élimination des invendus non-alimentaires

La loi met fin à l'élimination des invendus non alimentaires. Cette mesure, qui est une première mondiale, vise à encourager le don en faveur des associations de lutte contre la précarité et des structures de l'économie sociale et solidaire. À défaut, le recyclage est encouragé. Les industriels doivent ainsi mieux gérer leurs stocks afin d'éviter le surplus de production.

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Les secteurs de la distribution alimentaire et de la restauration collective (supermarchés, cantines…) devront réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport au niveau de 2015 et cela d'ici 2025. Les secteurs qui produisent ou transforment des denrées alimentaires ainsi que la restauration commerciale devront également réduire de 50 % leur gaspillage alimentaire par rapport au niveau de 2015 et cela d'ici 2030.

Les sanctions envers ceux qui détruisent ou détériorent les denrées alimentaires invendues sont renforcées : l'amende sera plus élevée et modulable en fonction de la taille du commerce. L'entrée en vigueur de cette mesure est immédiate.

À côté de la date de péremption, une mention informant le consommateur que le produit reste consommable après cette date pourra être apposée.

L'ambition de la loi est aussi une meilleure gestion des stocks afin de limiter le gaspillage qui en découle : la date limite de consommation, la date de durabilité minimale et le numéro de lot pourront être intégrés dans les codifications des produits. Cela permettra un meilleur traitement informatique des stocks.

Valoriser les bios déchets

La loi prévoit d'apporter à tous les Français une solution de collecte des restes alimentaires pour valoriser leurs bios déchets en biogaz ou en compost utile pour l'économie circulaire des territoires afin de mettre en place le tri à la source des déchets alimentaires des particuliers dans toute la France d'ici le 1er janvier 2024.

Source : https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire#scroll-nav__2, consulté le 03/10/2024 et modifié par l'auteur

Tournez la page S.V.P.

DOCUMENT 4	INTERVIEW AVEC LE CHEF MAURO COLAGRECO

Vous êtes le premier restaurant au monde à avoir obtenu la certification *Plastic Free*. Comment s'est passée la transition ? Quels conseils pourriez-vous donner aux restaurateurs qui souhaiteraient suivre ce chemin ?

Ça a été une démarche intense. Nous avons réalisé les énormes difficultés qu'il pouvait y avoir à réduire le plastique. Tout le monde devait collaborer et être dans le même état d'esprit. Nous avons travaillé avec nos fournisseurs en leur demandant de nous livrer leurs produits dans des emballages recyclables, si possible compostables. Nous avons réussi à leur faire comprendre notre démarche et maintenant ils appliquent cela pour leurs autres clients.

Lucca Mattioli, mon sous-chef, a particulièrement pris le projet en main pour le faire avancer et le communiquer aux entreprises susceptibles de nous aider dans la démarche.
Plastic free certification est une start-up innovatrice italienne qui a permis de standardiser notre projet pour qu'il soit applicable à d'autres entreprises. Il faut savoir que ce projet implique d'être persévérant, convaincu et qu'il nécessite un grand travail de conscientisation en amont. Mais nous sommes la preuve que cela est possible ! Nous voulons encourager le plus de personnes à repenser leurs actions, leurs façons d'agir et d'essayer de faire des changements pour réduire l'impact négatif sur le territoire.

Que pensez-vous du gaspillage alimentaire de façon générale ?

Faire face au gaspillage alimentaire est un des grands défis de notre secteur. Il y a des données terrifiantes dans le monde. Surtout dans les grandes villes. On pourrait faire du compost, obtenir du gaz…sans compter tous « les déchets » qui peuvent être utilisés comme nourriture. Il s'agit surtout comme pour tous ces sujets, d'un problème de conscience et de valeurs. C'est une question surtout éthique.

Je peux vous donner un exemple de petite échelle par rapport à la dimension du thème du gaspillage. Un jour j'arrive dans la cuisine du *Mirazur* et je vois que dans le sceau de déchets destiné à être jeté dans le compost, il y avait de superbes légumes qu'on pouvait encore utiliser. J'ai alors réuni toute l'équipe de cuisine, et je leur ai demandé d'enlever ces légumes « de la poubelle ». Nous avons cuisiné une bonne soupe avec ces légumes, que nous avons ensuite mangés ensemble autour d'une discussion sur le thème du gaspillage. Je crois que ça a été une expérience très marquante pour tous. Il faut assumer nos actions et nos discours en tant que chefs. C'est très important. Nous pouvons faire évoluer les choses à notre échelle.

Dans un restaurant gastronomique, on taille souvent les légumes de manière à obtenir un joli rendu visuel. Que faites-vous des parures ? Comment les cuisinez-vous ?

Dans les cuisines du *Mirazur* on essaye de ne rien jeter. Au contraire on invente des recettes nouvelles pour utiliser les produits en entier. Mais il y a toujours des restes de légumes, coquilles d'œufs, café… on les valorise en les recyclant dans notre compost ou par l'action de micro et macro-organismes décomposeurs (comme des vers de terre). Ils se transforment en terre fertile riche, en composés humiques et en minéraux pour nourrir le sol.

Le pain est généralement le produit le plus jeté à la poubelle par les restaurateurs. Avez-vous des astuces pour le réutiliser ?

Nous avons la chance d'avoir nos propres jardins, notre potager et notre poulailler ce qui nous permet de recycler et réutiliser beaucoup de déchets du restaurant. Quant aux restes du pain, ils sont le délice de nos poules !

De même avec les poissons et viandes ?

On utilise les os, les parures et les carcasses pour faire des sauces, des bouillons, des fumets…

Quelles valeurs transmettez-vous à vos équipes autour de toutes ces notions ?

Je pense que la meilleure façon de faire passer le message aux équipes est avec notre engagement quotidien, matérialisé par toutes les actions concrètes que nous avons mise en place au restaurant. Pour renforcer ce travail, depuis quelques années nous avons chaque semaine une journée qui est dédiée à la formation du personnel.

Source : https://cuisineantigaspi.com/2020/02/10/mauro-colagreco/, consulté le 03/10/2024, modifié par l'auteur

DOCUMENT 5	POURQUOI METTRE EN PLACE UNE ANALYSE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN HOTELLERIE-RESTAURATION ?

Pourquoi mettre en place une démarche anti-gaspillage alimentaire en hôtellerie-restauration ?

Au-delà des enjeux climatiques et comportementaux, la lutte anti-gaspillage permet également de réaliser des économies considérables pour les établissements de restauration. Selon une étude de Winnow, une start-up spécialisée dans la réduction du gaspillage alimentaire, environ 25 % des achats de nourriture des hôtels seront gaspillés. Une autre étude de l'ONG « champion 12.3 » prouve que la mise en place de politiques de réduction de ces pertes permettrait un retour sur investissement allant jusqu'à 600 % sous 3 ans.

Selon l'ADEME, pour 500 couverts par jour, un restaurant jette entre 15 et 20 tonnes de produits par an, soit l'équivalent de 30 000 à 40 000 euros jetés à la poubelle.

Plus que l'attrait financier, la loi contre le gaspillage du 10 février 2020 demande à ce que les restaurants commerciaux réduisent leur gaspillage alimentaire de 50 % par rapport au niveau de 2015 d'ici 2030. Il est donc largement temps de mettre en route une démarche pour atteindre cet objectif obligatoire.

L'importance d'identifier l'origine du gaspillage alimentaire

Avant même de chercher des solutions, il est nécessaire de comprendre quels leviers sont les plus pertinents pour l'établissement. Pour cela, il est important de réaliser une analyse approfondie du gaspillage alimentaire, en salle et en cuisine.

Comprendre quels aliments sont jetés en cuisine, à quelle fréquence ou encore à quel moment de la journée permet de mieux gérer ses stocks et de prévoir ses cartes. Une fonction efficace et intelligente de ses stocks est nécessaire au succès d'un établissement de restauration.

Suivre la composition du gaspillage en salle aide à comprendre les préférences alimentaires des clients, et ainsi ajuster les menus proposés. Supprimer de la carte les plats régulièrement jetés permet de réaliser d'importantes économies de temps de préparation et financières.

Le contrôle de son gaspillage alimentaire demande du temps et de l'engagement de la part des établissements, mais les bénéfices sur le long terme ne sont pas négligeables. De plus, il existe des solutions, comme celles proposées par Kikleo, pour accompagner les restaurateurs dans cette démarche afin de leur faciliter la tâche.

Les solutions existantes pour le secteur de l'hôtellerie-restauration

- **Privilégier la qualité, plutôt que la quantité.**

Que ce soit dans les portions servies à l'assiette, ou sur les propositions de plat en buffet. Il est préférable de limiter le choix de produits, car le client à tendance à avoir les yeux plus gros que le ventre. Il peut être intéressant de travailler sur la taille des assiettes, pour forcer à moins (se) servir.
Il vaut mieux proposer moins de plats, mais sélectionner des ingrédients de saison, locaux et de qualité. Ceci permettra également de diminuer le volume de vos achats, et ainsi les opportunités de perdre 25 % de ses commandes.

- **Développer les recettes anti-gaspillage**

Tendance en vogue dans les foyers et dans les grandes cuisines gastronomiques, ces recettes consistent à utiliser l'intégralité des ingrédients, et à ne rien jeter. En plus de pousser à développer la créativité, ces recettes peuvent permettre de ne plus acheter des ingrédients de base comme les fonds de sauces ou les bouillons.

Tournez la page S.V.P.

- **Mettre en place des partenariats avec des associations**

Bien manger est un luxe. Aujourd'hui en France, une personne sur 10 à des difficultés à se nourrir. Il existe de plus en plus de plateformes ou d'associations comme Le Chaînon Manquant qui permettent de redistribuer ce qui est encore consommable le jour même aux personnes dans le besoin. Ce type de pratique, en plus d'être solidaire et écologique, est également en cohérence avec les valeurs sociales de plus en plus prononcées des consommateurs.

- **Avoir recours à des applications anti-gaspi**

Too Good To Go, Phénix, Zéro-Gâchis ou encore Optimiam sont des applications permettant aux professionnels de vendre ce qui est encore bon le jour même, tout en faisant le bonheur des consommateurs : chacun y trouve son compte. Pour référence, Too Good To Go, c'est 36 millions de repas sauvés qui auraient autrement terminé à la poubelle, et qui ont finalement été vendus.

- **Créer un cercle vertueux dans son établissement**

Pour les restaurants ayant cette possibilité, il peut être intéressant de créer son propre potager, et/ou jardin aromatique. En effet, cela permet de proposer des produits de grande qualité, mais aussi de n'utiliser que ce dont la cuisine à besoin le jour même. Si l'on suit la logique, et que l'on recycle ses déchets organiques, ces derniers peuvent être utilisés comme engrais naturels pour faire pousser ses propres produits.
Recycler ses déchets organiques n'est pas pour autant réservé à ceux ayant leur propre potager, loin de là. Il existe de nombreux prestataires proposant des solutions adaptées aux besoins de chaque établissement pour créer son propre compost, ou donner ses déchets organiques pour qu'ils soient ensuite recyclés.

Source : https://kikleo.com/pourquoi-mettre-en-place-une-analyse-du-gaspillage-alimentaire-en-restauration-hoteliere/, consulté le 03/10/2024, modiifié par l'auteur

DOCUMENT 6	EXEMPLES DE RECETTES ZERO DECHET

Tempura d'épluchures de légumes	Gelée épicée avec épluchures et trognons de pommes	Confit d'écorces de melon et pastèque aux épices
Gaspacho de radis et velouté de fanes	**Miel de peau de bananes**	**Pesto de fanes de radis**

Source : https://www.regal.fr/regal-life/alimentation-saine/recettes-zero-gaspillage-17362, consulté le 03/10/2024

DOCUMENT 7	ZERO DECHET : THIERRY MARX NE JETTE RIEN !

Vous êtes un adepte du « rien ne se perd, tout se transforme ». Expliquez-nous…

Dans l'histoire de la cuisine, les déchets n'existent pas. **Archestrate, Carême, Gouffé, Escoffier**… parmi tous ces cuisiniers qui ont marqué leur temps, aucun n'utilise le mot « déchets ». Ils parlent éventuellement d'issues : **les peaux, les épluchures, les os et les arêtes** sont réservés à d'autres usages. Les laitances de poisson, à l'époque de Jules Gouffé, sont appelées « simples de la mer ». Même les viscères de poisson sont cuisinés. **La société de consommation a créé le déchet !**

Vous avez inventé un nouveau terme pour remplacer le mot déchets…

La nature ne produit pas de « déchets » au sens négatif où on l'entend… La consommation nous a consumé les neurones au point qu'il nous paraît normal de jeter ! Pour changer notre regard sur les choses, nous avons donc inventé **la notion de « co-produit »**. Qu'y a-t-il dans l'épluchure d'une carotte ? De la cellulose, des saveurs, des arômes premiers. En faisant cuire ces épluchures, j'obtiens un bouillon extrêmement intéressant. L'idée est de mieux comprendre, et donc de **mieux exploiter la richesse de chaque produit** pour l'assimiler le plus complètement possible.

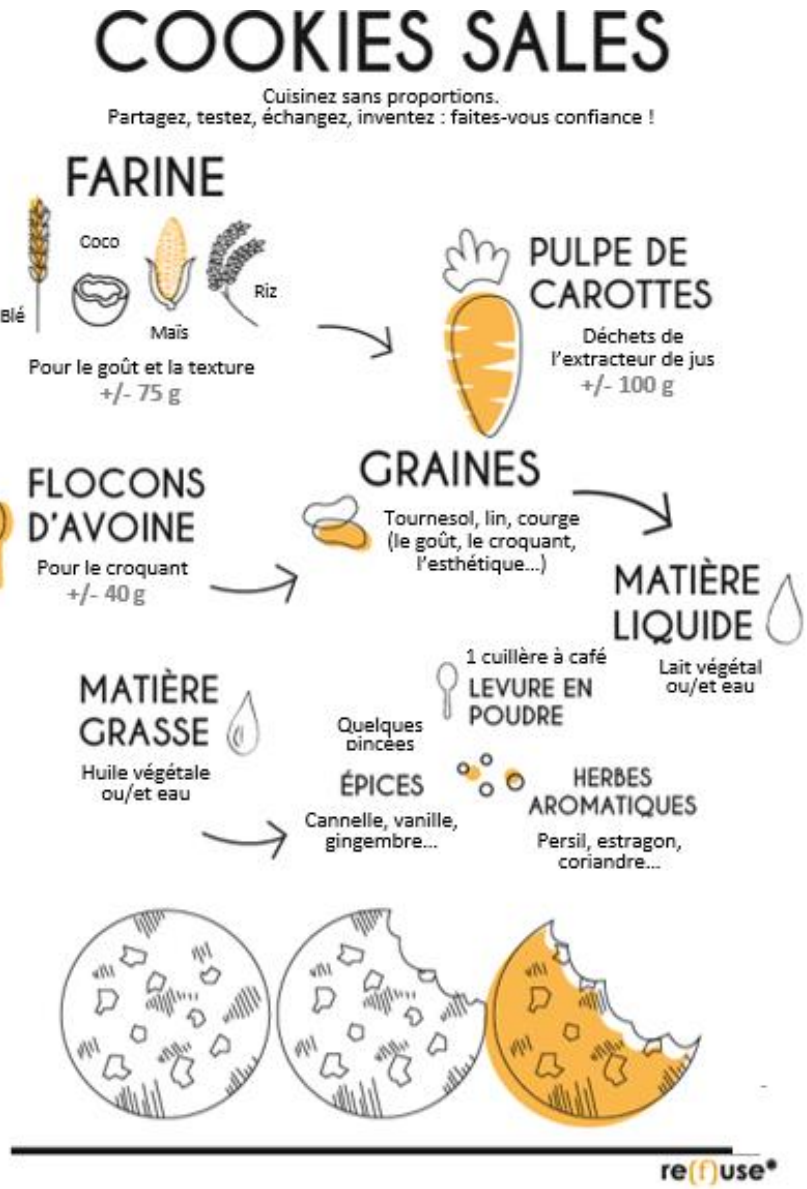
Source : https://www.regal.fr/produits/cuisine-tendance/zero-dechet-thierry-marx-ne-jette-rien-16007, consulté le 03/10/2024 , modifié par l'auteur

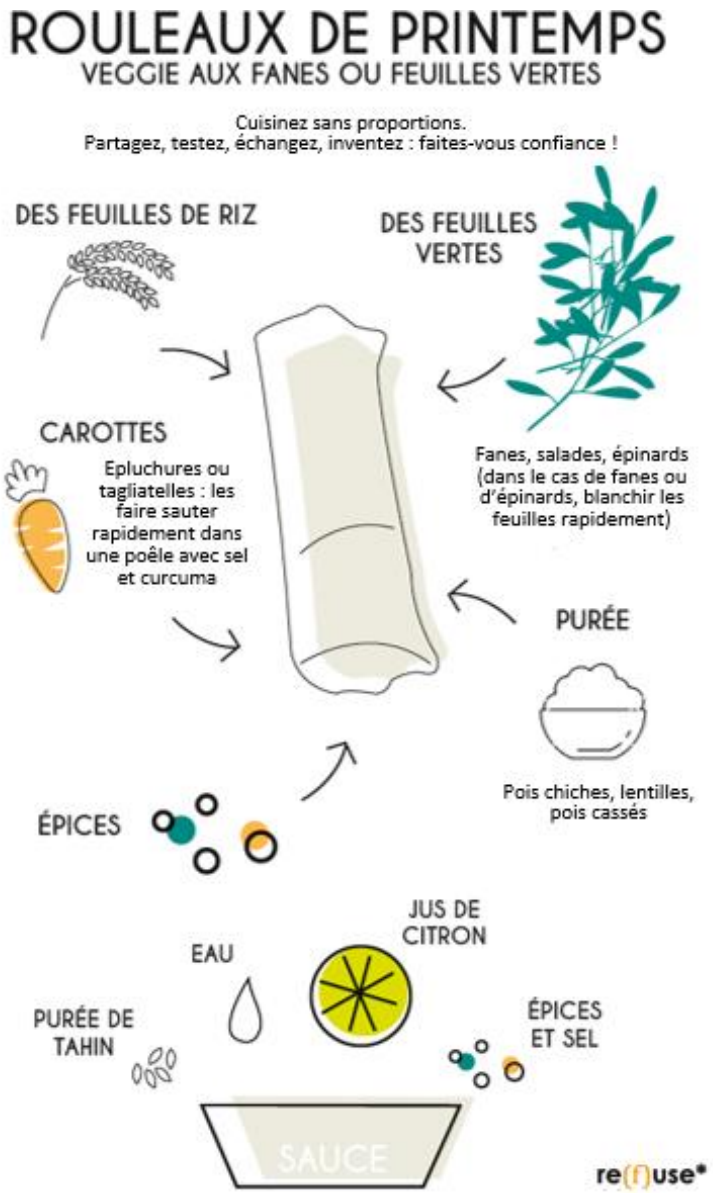
DOCUMENT 8	TABLEAU DE RENDEMENT DES PRODUITS ALIMENTAIRES

PRODUIT	REALISATION	POIDS BRUT	PRIX AU KILO	COUT TOTAL PRODUIT BRUT	% DECHETS	% PARURES	COUT INITIAL DES PERTES
Pomme de terre bintje	Pomme pont-neuf	2,5 kg	0,60 €	1,5 €	4 %	20 %	0,36 €
Petit pois	Écosser	3 kg	5,95 €	17,85 €	35 %	0 %	6,25 €
Truite	Filet	2 kg	11 €	22 €	40 %	10 %	11 €
Volaille label rouge	Découpe à cru	1,8 kg	11,50 €	20,70 €	20 %	2 %	4,55 €
…							

Tournez la page S.V.P.

DOCUMENT 9	RECETTES DE L'ATELIER





Source : https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/1880-20-recettes-zero-dechet-9791029709265.html, consulté le consulté le 03/10/2024, et modifié par l'auteur

DOCUMENT 10	FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION DU PUDDING AU GRAND-MARNIER

Fiche technique n° :	***BAC PRO CUISINE***	***Nombre de couverts :***	***10***

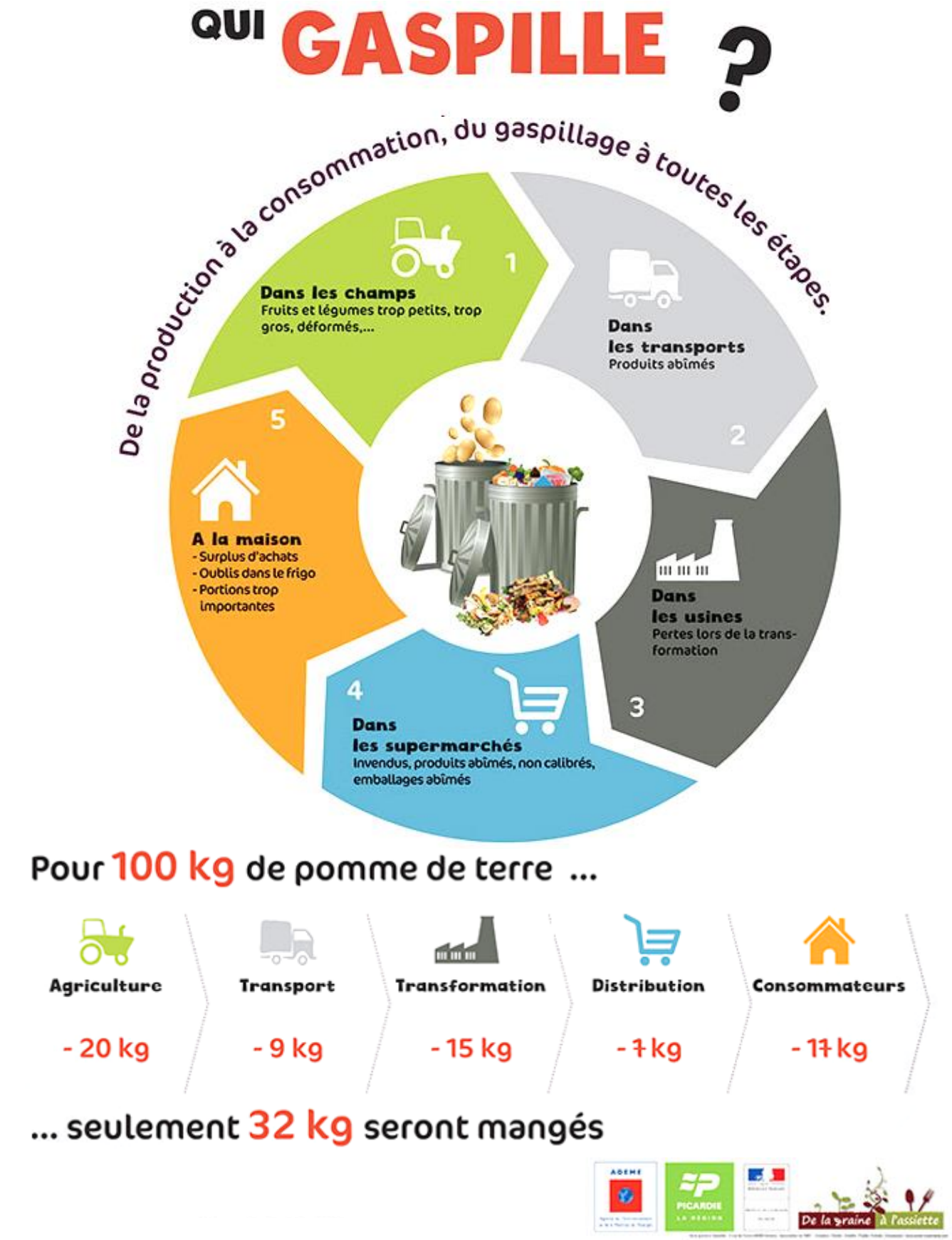
Intitulé :	***Pudding au Grand-Marnier***
Descriptif :	*Utilisation de brioches et de diverses viennoiseries invendues réparties dans un moule avec des fruits macérés au Grand-Marnier, garni d'un appareil à crème prise vanillé et cuit au bain-marie.*
Points critiques CCP	***CCP1*** Mesures d'hygiène sur l'utilisation et le stockage des produits, sur la tenue du poste ***CCP2*** ***CCP3***

DENREES PAR TECHNIQUES	**Unités**	**Quantités**	***P.U. T.T.C.***	**TOTAL T.T.C.**	***N° Phases***	***PRINCIPALES PHASES TECHNIQUES***	DURÉE MIN.
Bases							
Viennoiserie invendue	pièce	**6,000**	0,32	**1,91**	***1.1***	Mettre en place le poste de travail	
(brioche, croissant….)							
Raisin sec	Kg	**0,050**	2,53	**0,13**	***1.2***	Effectuer les pesées.	
Orange écorce confite	Kg	**0,050**	17,04	**0,85**			
Grand Marnier cordon rouge	Bout	**0,100**	15,69	**1,57**	***1.3***	Confectionner la crème prise sucrée : bouillir le lait, clarifier les œufs, blanchir avec le sucre semoule, parfumer, verser petit à petit le lait sur l'appareil, chinoiser, écumer.	
Appareil à crème prise							
Lait entier	L	**1,000**	0,67	**0,67**			
Sucre semoule	Kg	**0,200**	1,28	**0,26**	***1.4***	Macérer les fruits confits.	
Oeuf	pièce	**4,000**	0,16	**0,64**			
Vanille gousse	pièce	**1,000**	0,21	**0,21**	***1.5***	Chemiser les moules.	
					1.6	Remplir les moules.	
Finition							
Nappage blond	Kg	**0,150**	2,38	**0,36**	***1.7***	Cuire les puddings au bain-marie à 180° C environ 1H 30	
					1.8	Refroidir en cellule.	
TOTAL TTC			6,59 €				
Assaisonnement 2 %			0,13 €				
COUT PORTION T T C			**0,67 €**				

Consignes et matériels de dressage	***Matériels de préparation et de cuisson : à compléter***

Tournez la page S.V.P.

DOCUMENT 11	QUI GASPILLE ?



Source : [http://www.delagrainealassiette.fr/nos-affiches-anti-gaspi/, consulté le 03/10/2024](http://www.delagrainealassiette.fr/nos-affiches-anti-gaspi/)

DOCUMENT 12	COMMENT CONSERVER ET STOCKER LES ALIMENTS DANS SON RESTAURANT ?

Bien gérer les stocks garantit l'hygiène des aliments tout en évitant le gaspillage. À l'inverse, une mauvaise gestion du stockage peut être l'une des causes d'intoxication alimentaire.

INVENTAIRES ET GESTION DES STOCKS

Pour assurer la présence des matières premières nécessaires à la préparation des plats de votre menu, des inventaires réguliers sont indispensables. Un inventaire physique est obligatoire au moins une fois par an (Code de commerce L123-12, PCG 410.8). De façon quotidienne, il s'agit d'effectuer un inventaire permanent grâce aux fiches de gestion des stocks. Plusieurs niveaux de stocks sont à considérer, le stock maximum que vous pouvez accueillir, le stock d'alerte qui va déclencher une nouvelle commande et le stock de sécurité en-dessous duquel il ne faut pas descendre, au risque de ne pas pouvoir continuer votre activité normale. Prenez toujours en considération les délais de livraison pour ne pas faire face à une rupture de stock imprévue.

ROTATION DES STOCKS

La rotation des stocks est cruciale dans n'importe quelle cuisine professionnelle. L'utilisation du système premier entré, premier sorti, *également appelé FIFO*, garantit que l'aliment le plus proche de sa date de péremption soit utilisé en premier. Cette procédure simple, mais extrêmement efficace, évite que les aliments les plus anciens restent au fond des étagères ou au fond des congélateurs. Cela aide également à réduire la quantité de déchets organiques, car vous devriez utiliser les denrées avant qu'elles ne se périment.

MARCHE EN AVANT

Un autre procédé est essentiel lors du traitement des denrées alimentaires : la marche en avant. Ce procédé implique que les denrées propres ne croisent pas les produits sales ou zones de contamination. Il est important d'identifier le circuit de vaisselle et le circuit des déchets pour prévenir tout croisement entre des denrées sales et propres.

ÉTIQUETAGE

Assurez-vous que tout le personnel de votre cuisine sache distinguer les produits dès leur arrivée grâce aux étiquettes alimentaires. En étiquetant votre stock dès que vous l'obtenez et en le notant dans votre système FIFO, vous êtes assuré du contrôle et de l'organisation appropriés de votre inventaire. Les étiquettes peuvent également être utilisées pour identifier et séparer les aliments à risque, tels que les allergènes. La durée de vie des Produits Culinaires Elaborées à l'Avance (PCEA) est de 4 jours maximum

STOCKER DE LA VIANDE

Stocker les viandes sur les étages les plus bas des armoires réfrigérées ou sur les tablettes inférieures des étagères de rangement. Le stockage de la viande au-dessus des étagères ou des réfrigérateurs augmente le risque de contamination car les jus de viande peuvent facilement s'égoutter sur d'autres aliments. Dans la mesure du possible, utilisez des armoires réfrigérées positives séparées pour stocker les viandes crues et les aliments prêts à être consommés afin de prévenir toute contamination physique entre ces denrées.

Tournez la page S.V.P.

TEMPERATURES DE STOCKAGE

Les aliments doivent être stockés à bonne température pour éviter tout risque de prolifération de bactéries. Les produits doivent être stockés séparément aux températures suivantes :

- 0°C pour les poissons
- < à 4°C pour les viandes, les produits sous-vide
- < à 8°C pour les fruits, les légumes, et les œufs en coquilles
- Si vous n'avez qu'une seule chambre froide, retenez la température la plus basse soit une température comprise entre 1 et 4°C.

Les produits congelés doivent être conservés à environ -18 ° C. Il est également important de ne pas surcharger les réfrigérateurs et les congélateurs, car cela peut empêcher la circulation de l'air, causant des points chauds propices à la prolifération des bactéries. Vous devez toujours surveiller la température de vos zones de stockage, à l'aide d'un thermomètre.

Source : https://www.nisbets.fr/comment-stocker-et-conserver-les-aliments-en-toute-securite, le consulté le 03/10/2024, modifié par l'auteur

DOCUMENT 13	SOLUTIONS ANTI-GASPI A TOUTES LES ETAPES

Source : https://www.essentiel-sante-magazine.fr/societe/environnement/gaspillage-alimentaire-quelles-solutions-a-la-maison-ou-a-la-cantine, consulté le 03/10/2024, modifié par l'auteur

DOCUMENT 14	RAPPORT DE L'ONU SUR L'INDICE DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : LE MONDE GASPILLE PLUS D'UN MILLIARD DE REPAS PAR JOUR

Nairobi, 27 mars 2024 - Les ménages de tous les continents ont gaspillé plus d'un milliard de repas par jour en 2022, alors que 783 millions de personnes étaient touchées par la faim et qu'un tiers de l'humanité était confronté à l'insécurité alimentaire. Le gaspillage alimentaire continue à nuire à l'économie mondiale et à alimenter le changement climatique et la pollution ainsi que la dégradation de la nature. Telles sont les principales conclusions d'un rapport du Programme des Nations unies pour l'environnement (PNUE) publié aujourd'hui, à l'approche de la Journée internationale du zéro déchet.

Le *rapport 2024 sur l'indice de gaspillage alimentaire du PNUE*, rédigé par WRAP, fournit l'estimation mondiale la plus précise du gaspillage alimentaire à l'échelle des détaillants et des consommateurs. La publication offre des conseils aux pays pour améliorer la collecte de données et présente des bonnes pratiques afin de parvenir à la réduction effective du gaspillage alimentaire après l'avoir évaluée.

En 2022, 1,05 milliard de tonnes de déchets alimentaires ont été produits (y compris les parties non comestibles), soit 132 kilogrammes par habitant et près d'un cinquième de tous les aliments disponibles pour les consommateurs. 60 % des aliments gaspillés en 2022 l'ont été au niveau des ménages. Les services de restauration sont quant à eux responsables de 28 % du gaspillage et le commerce de détail de 12 %.

« Le gaspillage alimentaire est une tragédie mondiale. Des millions de personnes souffriront de la faim aujourd'hui, car de la nourriture est gaspillée dans le monde entier », a déclaré Inger Andersen, directrice exécutive du PNUE. « Il s'agit non seulement d'un problème de développement majeur, mais les conséquences de ce gaspillage inutile entraînent des coûts substantiels pour le climat et la nature. La bonne nouvelle est lorsque les pays font de cette question une priorité, il est possible d'inverser la perte et le gaspillage de nourriture de manière significative, de réduire les incidences climatiques, les pertes économiques et d'accélérer les progrès vers les objectifs mondiaux. »

Depuis 2021, l'infrastructure de données s'est renforcée grâce à davantage d'études sur le gaspillage alimentaire. À l'échelle mondiale, le nombre de points de données à l'échelle des ménages a presque doublé. Néanmoins, de nombreux pays à revenu faible ou intermédiaire ne disposent toujours pas de systèmes adéquats pour suivre les progrès réalisés en vue d'atteindre l'objectif de développement durable 12.3, qui consiste à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2030, en particulier dans les secteurs de la vente au détail et de la restauration.

Seuls quatre pays du G20 (Australie, États-Unis, Japon, Royaume-Uni) ainsi que l'Union européenne disposent d'estimations sur les déchets alimentaires permettant de suivre les progrès réalisés d'ici à 2030. L'Arabie saoudite et le Canada disposent d'estimations adéquates pour les ménages, celles du Brésil sont attendues pour la fin de l'année 2024. Dans ce contexte, le rapport sert de guide pratique aux pays pour mesurer et fournir régulièrement des comptes-rendus sur le gaspillage alimentaire.

Les données confirment que le gaspillage alimentaire n'est pas seulement un problème de « pays riches », puisque les niveaux de gaspillage alimentaire moyens observés des ménages des pays à revenus élevés, intermédiaires supérieurs et intermédiaires inférieurs diffèrent de seulement 7 kg par habitant. Dans le même temps, les pays les plus chauds semblent générer davantage de déchets alimentaires par habitant au sein des ménages, ce qui pourrait s'expliquer par une plus grande consommation d'aliments frais contenant une grande quantité de parties non comestibles ainsi que par l'absence d'une chaîne du froid solide.

Selon des données récentes, la perte et le gaspillage de nourriture ont généré 8 à 10 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre (GES), soit près de cinq fois celles du secteur de l'aviation ainsi qu'une importante perte de biodiversité due à l'occupation de l'équivalent de près d'un tiers des terres agricoles

de la planète. Le coût des pertes et gaspillages alimentaires pour l'économie mondiale est estimé à environ 1 000 milliards de dollars.

Les zones urbaines devraient particulièrement bénéficier des efforts visant à renforcer la réduction des déchets alimentaires et la circularité. Les zones rurales génèrent généralement moins de gaspillage de nourriture, ce qui s'explique probablement par un usage plus important des restes alimentaires destinés aux animaux domestiques, au bétail et au compostage domestique.

En 2022, seuls 21 pays avaient inclus la réduction des pertes et/ou des déchets alimentaires dans leurs plans nationaux pour le climat (CDN). Le processus de révision des CDN pour 2025 offre une occasion unique de renforcer l'ambition climatique en intégrant les pertes et les déchets alimentaires. Le rapport souligne également l'urgence de s'attaquer au gaspillage alimentaire sur les plans individuel et systémique.

Des bases solides et des mesures régulières sont nécessaires pour des améliorations soient visibles au fil du temps dans les pays. Grâce à la mise en œuvre de politiques et de partenariats, des pays comme le Japon et le Royaume-Uni montrent qu'un changement à grande échelle est possible, avec des réductions de 31 % et 18 % respectivement.

« Compte tenu du coût considérable du gaspillage alimentaire pour l'environnement, la société et les économies mondiales, nous avons besoin de mesures mieux coordonnées à travers les continents et les chaînes d'approvisionnement. Nous soutenons le PNUE dans son appel à ce qu'un plus grand nombre de pays du G20 mesurent le gaspillage alimentaire et œuvrent en faveur de l'ODD 12.3 », a déclaré Harriet Lamb, PDG de WRAP. « Il est essentiel de garantir que les aliments nourrissent l'humanité et ne finissent pas dans les décharges. Les partenariats public-privé sont un outil clé qui donne des résultats aujourd'hui, mais un soutien renforcé est nécessaire : qu'ils soient philanthropiques, commerciaux ou gouvernementaux, les acteurs doivent se rallier à des programmes qui s'attaquent aux conséquences énormes du gaspillage alimentaire sur la sécurité alimentaire, notre climat et nos portefeuilles. »

Le PNUE continue de suivre les progrès réalisés à l'échelle nationale pour réduire de moitié les déchets alimentaires d'ici à 2030, en mettant de plus en plus l'accent sur des solutions allant au-delà des mesures de réduction. L'une de ces solutions est l'action systémique par le biais de partenariats public-privé (PPP) : Il s'agit d'amener le secteur public, le secteur privé et les organisations non gouvernementales à œuvrer ensemble, à identifier les goulets d'étranglement, à élaborer conjointement des solutions et à faire avancer les choses. Un financement approprié peut permettre aux PPP de réduire les déchets alimentaires de la ferme à la table, de diminuer les émissions de gaz à effet de serre et le stress hydrique, tout en partageant les meilleures pratiques et en encourageant l'innovation en vue d'un changement global à long terme. Les PPP sur les pertes et les déchets alimentaires se développent dans le monde entier, notamment en Australie, en Indonésie, au Mexique, en Afrique du Sud et au Royaume-Uni, où ils ont permis de réduire de plus d'un quart les déchets alimentaires des ménages par habitant entre 2007 et 18.

Source : https://www.unep.org/fr/actualites-et-recits/communique-de-presse/rapport-de-lonu-sur-lindice-de-gaspillage-alimentaire-le, consulté le 03/10/24 et modifié par l'auteur