

SESSION 2022

CAPLP ET CAFEP

CONCOURS EXTERNE

Section : HÔTELLERIE – RESTAURATION

Option : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Épreuve écrite disciplinaire appliquée

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.

Tout autre appareil électronique dont les montres connectées sont interdites.

- 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 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.

SOMMAIRE

SUJET P 1/12

DOSSIER DOCUMENTAIRE

Document 1 - Extrait du référentiel de certification du bac professionnel cuisine..... P 2/12

Document 2 - Tableau de saisonnalité des fruits et légumes P 3/12

Document 3 - Les techniques d'apprêts des matières premières..... P 3/12

Document 4 - Les gammes de produits alimentaires P 4/12

Document 5 - Yuka, une application mobile qui scanne votre alimentation P 5/12

Document 6 - Un raisin gourmand, un raisin pionnier P 6/12

Document 7 - Quelles protéines végétales pour remplacer la viande ? P 7/12

Document 8 - C'est fait maison et c'est tout frais ! P 8/12

Document 9 - Comment cuire ses légumes pour en garder les bienfaits ? P 8/12

Document 10 - 5 conseils pour s'engager dans une démarche écoresponsable P 9/12

Document 11 - Le locavorisme..... P 10/12

Document 12 - Le marché bio dépasse les 13 milliards d'euros P 11/12

Document 13 - Sapid, du prêt à porter végétal et digital, griffé Ducasse/Meder P 12/12

SUJET

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 **première baccalauréat professionnel cuisine** sur la thématique suivante :

« Les fruits et légumes : une démarche responsable »

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

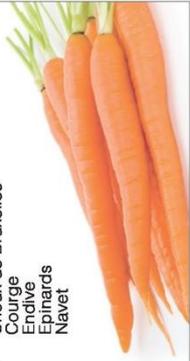
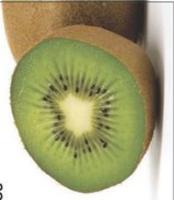
Travail à faire :

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

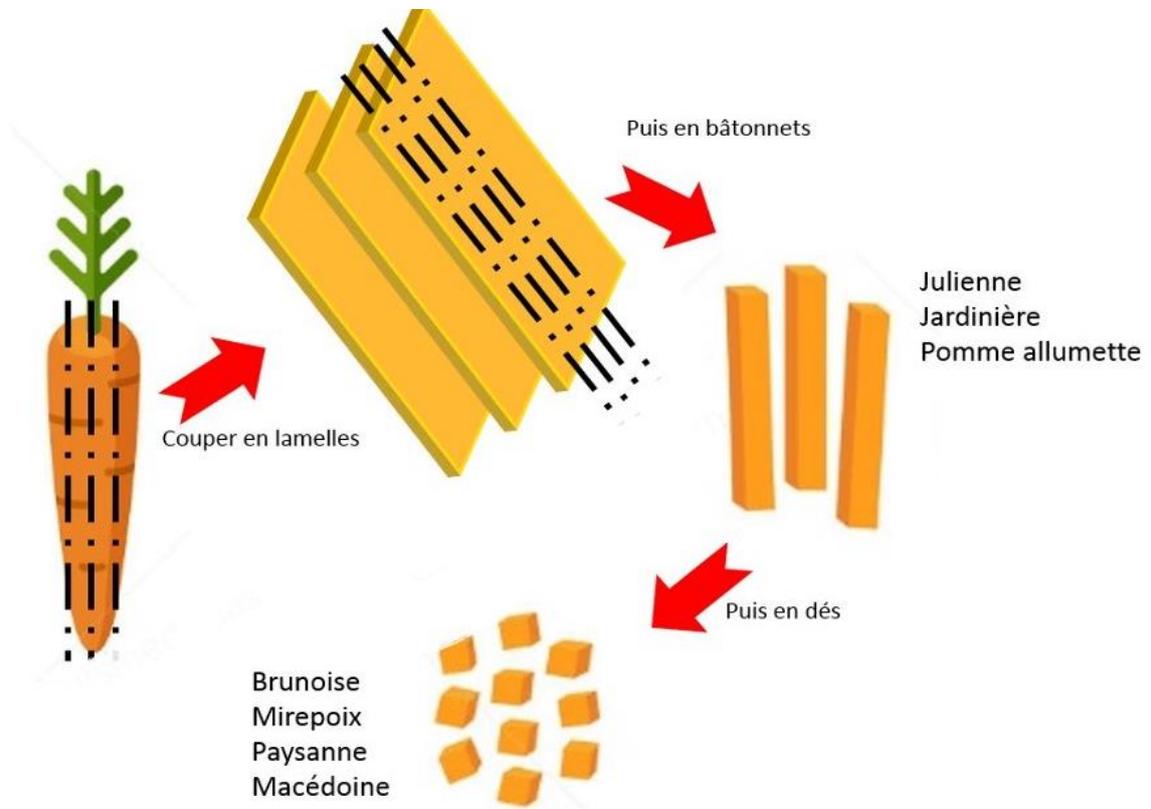
- le contexte de la séquence (positionnement dans l'année, diversité des parcours des apprenants...);
- le déroulement de la séquence, les objectifs en termes de compétences et les modalités d'évaluation, les équipements mobilisés ;
- les objectifs de chacune des séances composant cette séquence ;
-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

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE		
C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-2.2 Apprêter les matières premières	Répertoire technique personnel Fiche produits	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 ...) Conformité des fabrications dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaire professionnel Pertinence du choix des matériels et des équipements
C1-2.3 Tailler, découper	Fiches de rendement Matériels de préparation, équipements	
C1-2.4 Décorer	Matières premières	
C1-2.7 Réaliser les liaisons	Besoins spécifiques de la clientèle (menu végétarien, diététique, ...)	
C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons	Répertoire technique personnel Fiches techniques valorisées Fiche produits Matériels (four, cuisson sous vide, cuisson basse température, cuisson par induction, plancha, wok, micro-ondes, grill ...) Matières premières Produits semi-élaborés et/ou élaborés	Conformité et maîtrise des gestes et des techniques de cuisson en autonomie complète Respect du principe de la « marche en avant » Optimisation des moyens (rendement, temps, produits ...) Adaptation du procédé de cuisson au produit

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION		
C5-1. APPLIQUER la démarche qualité		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
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 ...)	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....)
C5-2. MAINTENIR la qualité globale		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité ...)	Répertoire technique personnel Fiches techniques Fiches produits Matières premières, produits Média professionnels Matériels Techniques traditionnelles et innovantes	Qualité de la prise en compte des tendances, des modes de consommation, des usages professionnels Culture – curiosité professionnelle Personnalisation de la production

JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL
<p>FRUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> Citron Kiwi Mandarine Orange Pamplemousse Poire Pomme <p>LÉGUMES</p> <ul style="list-style-type: none"> Ail Betterave Carotte Céleri Choux de Bruxelles Courge Endive Epinards Navet Oignon Poireau Pomme de terre 	<p>FRUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> Citron Kiwi Mandarine Orange Pamplemousse Poire Pomme <p>LÉGUMES</p> <ul style="list-style-type: none"> Ail Betterave Carotte Céleri Choux de Bruxelles Endive Frisée Mâche Navet Oignon Poireau Pomme de terre 	<p>FRUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> Citron Kiwi Orange Pamplemousse Poire Pomme <p>LÉGUMES</p> <ul style="list-style-type: none"> Asperge Betterave Blettes Carotte Céleri Endive Choux de Bruxelles Epinards Frisée Navet Oignon Poireau Pomme de terre 	<p>FRUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> Citron Pamplemousse Pomme Rhubarbe <p>LÉGUMES</p> <ul style="list-style-type: none"> Asperge Betterave Blettes Carotte Endive Epinards Navet Oignon Poireau Pomme de terre Radis 
<p>MAI</p> <p>FRUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> Cerise Fraise Framboise Rhubarbe <p>LÉGUMES</p> <ul style="list-style-type: none"> Poireau Pomme de terre Radis 	<p>FRUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> Abricot Cassis Fraise Framboise Grosselle Melon Pomme <p>LÉGUMES</p> <ul style="list-style-type: none"> Ail Artichaut Aubergine Betterave Blettes Carotte Céleri Chou-Fleur Concombre Courgette Epinards Laitue Navet Pêche 	<p>FRUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> Abricot Cassis Fraise Framboise Grosselle Melon Pomme Prune <p>LÉGUMES</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitue Mais Oignon Poireau Petit pois Poivron Pomme de terre Radis Tomate 	<p>AOÛT</p> <p>FRUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> Mais Oignon Poireau Poivron Pomme de terre Radis Tomate <p>LÉGUMES</p> <ul style="list-style-type: none"> Ail Artichaut Aubergine Betterave Blettes Carotte Céleri Chou-Fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Haricot Laitue 
<p>SEPTEMBRE</p> <p>FRUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> Melon Mûre Myrtille Pamplemousse Pêche Poire Pomme Prune Pruneau Raisin <p>LÉGUMES</p> <ul style="list-style-type: none"> Ail Artichaut Aubergine Betterave Blettes Brocoli Carotte Céleri Chou Blanc Chou-Fleur Choux de Bruxelles Concombre Courgette Epinards Fenouil Haricot Laitue Mais Oignon Poireau Poivron Pomme de terre Radis Tomate 	<p>FRUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> Coing Pamplemousse Pomme Raisin <p>LÉGUMES</p> <ul style="list-style-type: none"> Ail Aubergine Betterave Brocoli Carotte Céleri Chou Blanc Chou-Fleur Choux de Bruxelles Concombre Courge Courgette Endive Epinards Fenouil Frisée Haricot Laitue Mâche Oignon Poireau Pomme de terre Radis 	<p>FRUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> Coing Mandarine Orange Pamplemousse Poire Pomme Raisin <p>LÉGUMES</p> <ul style="list-style-type: none"> All Betterave Brocoli Carotte Céleri Chou Blanc Chou-Fleur Choux de Bruxelles Courge Endive Epinards Fenouil Frisée Laitue Mâche Navet Oignon Poireau Poivron Pomme de terre 	<p>DÉCEMBRE</p> <p>FRUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> Mandarine Kiwi Orange Pamplemousse Poire Pomme <p>LÉGUMES</p> <ul style="list-style-type: none"> All Betterave Carotte Céleri Choux de Bruxelles Courge Endive Epinards Mâche Navet Oignon Poireau Poivron Pomme de terre 

Source : www.gossiausa.com/images/calendriercomplet consulté le 29/09/21



Source : <https://cuisinedebase.com> modifié par l'auteur



Source : <https://www.bloc-notes-culinaire.com> - consulté le 27/09/2021

Yuka, application qui décrypte les étiquettes de vos produits alimentaires et cosmétiques, et analyse leurs impacts sur la santé.



Source : <https://www.lesapplicationsandroid.fr> consulté le 27/09/2021



Un raisin gourmand

Sa grappe souple, son grain sphérique, doré et gorgé de soleil, sa peau fine, son jus à l'arôme mielleux qui éclate en bouche à la dégustation font toute la délicatesse de ce produit.

Un raisin pionnier

En 1971, c'est l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) qui couronne les grappes aux grains juteux en lui attribuant l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Il devient le 1^{er} fruit frais à obtenir le label AOC. 25 ans après, en 1996, c'est l'Europe qui reconnaît les qualités du chasselas de Moissac en lui attribuant l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

En 2019, le Syndicat décidait de faire appel au plus jeune chef étoilé de France 2014, Oscar Garcia alors chef de la Table d'Uzès dans le Gard et désormais aux commandes du restaurant Bonbonne à Toulouse. Grâce à ses talents, le chasselas se décline de l'entrée au dessert aussi bien en cuisine traditionnelle qu'inventive. Le livret de recettes "Les irrésistibles recettes" permet de découvrir des entrées, plats et desserts inédits réalisés avec du Chasselas de Moissac AOP. Truite des Pyrénées en crumble, crème de betterave au fromage blanc, risotto de petit épeautre, suprême de volaille à 57°C, brandade de maquereau séché, ganache montée au chocolat noir... au total ce sont 9 recettes qui sont proposées. Ce livret est téléchargeable sur le site du syndicat et envoyé sur simple demande. Et parce que tout le monde n'est pas un fin cordon bleu, le chasselas de Moissac AOP fait appel depuis l'année dernière à Nadine Barbottin, bloggeuse culinaire (mamscook.com). Elle propose des recettes extrêmement simples à base de Chasselas. Réalisées sous forme de tutoriel, ces vidéos d'une minute trente permettent d'épater famille et amis.

Épicurienne attachée aux produits du terroir et aux traditions culinaires, Nadine tient de ses grands-mères la passion de la cuisine. Recettes à retrouver sur le site internet du chasselas de Moissac AOP ou sur Facebook.

Source : <https://www.chasselas-de-moissac.com>, consulté le 28/09/21

Les protéines (acides aminés) sont indispensables mais il existe de nombreuses sources de protéines végétales adaptées à notre organisme.

Qu'est-ce qu'une protéine ?

Les protéines sont avec les glucides et les lipides, des macronutriments qui constituent certains aliments. Elles jouent un important dans la structure et la construction de nos cellules et organes, notamment les muscles, la peau, les cheveux, les ongles, etc.



Quelles protéines végétales favoriser ?

Oléagineux, légumineuses, céréales, plantes... Il existe plusieurs types d'aliments où puiser ces protéines. On vous propose une liste non exhaustive des protéines végétales les plus appréciées.

LES SOURCES DE PROTÉINES VÉGÉTALES

Pour 100g

LÉGUMINEUSES (CUITES)	SOJA 38g	TEMPEH 21g	TOFU 15g	LUPIN 15g	LENTILLES 9g	HARICOT R. 9g	HARICOT PINTO 9g
	HARICOT N. 9g	POIS CHICHE 8g	POIS CASSÉS 8g	HARICOT B. 7g	PETIT POIS 5g		
	SEITAN 26g	SARRASIN 12g	ÉPEAUTRE 5g	BLÉ 5g	QUINOA 4g	AMARANTE 4g	AVOINE 3g
	MILLET 3g	BOULGHOUR 3g	RIZ 2g	MAÏS 2g	ORGE 2g		
	SPIRULINE 57g	CITROUILLE 30g	CHANVRE 24g	CACAHUÈTE 23g	PISTACHE 21g	TOURNESOL 20g	AMANDE 20g
	LIN 18g	CHIA 16g	NOIX 15g	N. DE CAJOU 15g	N. DU BRÉSIL 14g		

HEALTHY
Student

Une source de nutriments suffisante ? Selon ces institutions d'autorité dans le domaine de la nutrition, les protéines végétales et les végétaux peuvent couvrir les besoins nutritionnels de chacun. Il est donc tout à fait possible de ne consommer que des végétaux et de s'assurer une alimentation parfaitement équilibrée.

Source : <https://minuitsurterre.com/proteines-vegetales/> consulté le 28/09/2021



Source : <https://www.urtikan.net>, consulté le 29/09/21

On consomme des légumes parce qu'ils sont bons mais aussi parce qu'ils apportent à notre organisme de nombreux nutriments, indispensables pour se maintenir en bonne santé. Seul problème, la cuisson peut les altérer, en particulier leurs vitamines, minéraux et oligoéléments. Pour éviter cela, il faut choisir une méthode douce et adaptée. « La règle numéro un à connaître : plus c'est chaud et plus c'est long, moins bien c'est ». Maëla Le Borgne et Anne-Laure Meunier, diététiciennes nutritionnistes à Paris, sont unanimes s'agissant de la cuisson des légumes. Les nutriments qu'ils contiennent ont deux ennemis : l'eau et la chaleur.



« Les vitamines sont capricieuses, sourit Anne-Laure Meunier. Elles peuvent être sensibles à la lumière, à l'eau, à l'air et surtout... à la chaleur ». Les minéraux, quant à eux, sont moins sensibles, mais sont hydrosolubles. Donc pas de contact avec l'eau, sinon, on les perd. Passage en revue des avantages et des inconvénients de chaque mode de cuisson. [...]

Source : <https://madame.lefigaro.fr/cuisine/> consulté le 29/09/21

Les intempéries qui se produisent ici et là nous rappellent à quel point le réchauffement climatique est une menace. L'heure est à la prise de conscience. Il faut agir dès maintenant pour protéger la planète et ses habitants. Et pour cela, les petites actions n'existent pas ! Chaque engagement en faveur d'une production et d'une consommation plus responsable est importante. Restaurateurs, vous aussi vous pouvez agir au quotidien pour la planète. [...]

Découvrez nos 5 conseils pour vous engager dans une démarche plus responsable. [...]

1. Privilégiez des assiettes locales et de saison

A chaque saison, sa carte. Telle est la devise d'un engagement écoresponsable. Il s'agit de respecter la saisonnalité et son calendrier : pas de tomate en plein hiver ou de courge butternut en plein été. Veillez à bien connaître les fruits et légumes de saison et à adapter vos compositions en fonction. En effet, consommer du hors saison c'est encourager l'importation. Or, cela entraîne des émissions de gaz à effet de serre considérables. Privilégiez un approvisionnement de proximité, qui limite la pollution grâce à ses circuits courts et dynamise l'économie locale. Pensez également à l'eau qui, prélevée localement, permet de limiter les émissions néfastes. [...]

2. Encouragez la consommation de produits issus de l'agriculture raisonnée et biologique

Selon un sondage réalisé par l'Ifop pour France Info, 70% des Français se disent prêts à s'engager vers une consommation de produits plus responsables. Ce haut pourcentage témoigne de la volonté affichée des citoyens français de changer leur mode d'alimentation. A vous restaurateurs de vous adapter à ces changements. L'agriculture intensive dégrade nos écosystèmes, la France est la première utilisatrice de pesticides en Europe. Privilégier des productions biologiques, c'est prendre le contrepied de cette dégradation à vive allure des milieux aquatiques et des sols. La filière biologique est en plein essor et 85% des Français se disent intéressés par la filière biologique locale. Alors profitez-en, surfez sur la tendance tout en agissant pour la planète.

3. Diversifiez votre carte avec des alternatives plus responsables

Notre planète n'est pas un vivier inépuisable, de nombreuses espèces sont menacées d'extinction. La surpêche en est un exemple probant : selon Greenpeace 80% des stocks de poissons commerciaux sont exploités de manière intensive. De nombreuses associations sonnent l'alarme à ce propos, tel qu'Ethic Ocean dont la mission principale est de contribuer à la mise en place de pratiques durables. Opter pour une carte diversifiée qui ne soit pas à 100% composée de viande par exemple mais qui propose des options alternatives, permet de ne pas entrer dans cette logique d'exploitation. Le coût carbone d'une alimentation carnée est bien plus élevé que celui d'une alimentation plus végétalisée. L'élevage est en effet l'une des activités les plus polluantes. Selon l'ONU elle émettrait à elle seule 14,5 % des gaz à effet de serre.

Les Français sont d'ailleurs de plus en plus tournés sur ces questions : le régime végétarien séduit de plus en plus, 3% des français le pratiqueraient et 10% envisageraient de le devenir. Alors on peut le dire, proposer des options végétariennes c'est parier sur l'avenir ! [...]

4. Limitez la consommation de composants polluants !

Au quotidien, nous sommes exposés et nous exposons notre planète à de très nombreux produits polluants. Une bouteille en plastique mettra ainsi entre 100 et 1000 ans à se décomposer ! Nous ne pouvons donc que vous conseiller d'opter pour des contenants moins polluants comme le verre. [...]

5. Pensez à l'option Doggy bag en papier pour lutter contre le gaspillage

Le gaspillage alimentaire représente au total 9 millions de tonnes par an, soit presque 137 kg par personne. Le produit jeté n'est qu'un maillon de la chaîne qui a permis sa production, car, pour produire, d'autres éléments rentrent en jeu. Jeter une baguette de pain entière équivaut, par exemple, à gaspiller l'eau d'une baignoire remplie ! Or, l'or bleu (l'eau) vient à manquer dans de nombreuses régions du monde et se fera de plus en plus rare. A vous, restaurateurs, de proposer des mesures anti-gaspillage. Le doggy bag, de plus en plus commun outre-Atlantique, est par exemple une mesure facile à prendre. Cela vous permet de vous engager contre le gaspillage, en proposant à vos clients de repartir avec leurs restes et vous êtes également gagnant en termes d'économie de stockage des déchets. [...]

Source : <https://www.aquachiar.com/fr/> consulté le 28.09.21

Tout d'abord, le locavorisme, c'est quoi ?



Tiens, oui, c'est vrai ça, c'est quoi, le locaro... le lovacori... enfin le truc, là ?

le locavorisme !

C'est un mouvement qui prône la consommation de nourriture produite dans un rayon restreint autour de son domicile !

OK, super... Mais heu... concrètement ça se passe comment, et ça apporte quoi ?



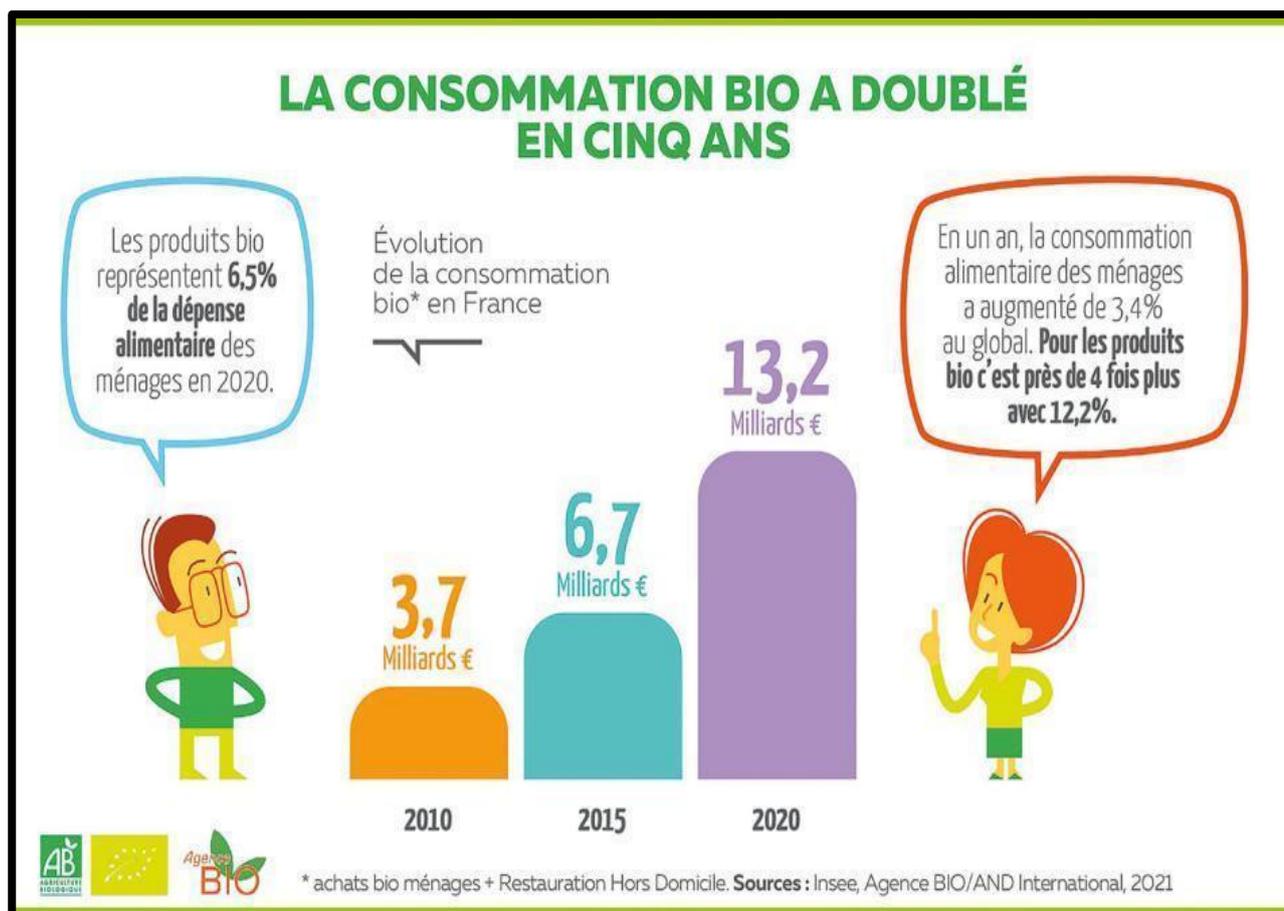
Bonne question ! Donc le locavorisme, c'est :



- Acheter des produits aux producteurs locaux
- Privilégier les produits frais et de saison
- Limiter le gaspillage alimentaire
- Favoriser le maintien des populations sur le territoire



Source : <https://locavor.fr> consulté le 29/09/21



En considérant à la fois les achats des ménages pour leur consommation à domicile et les achats en restauration (hors taxe), le marché bio s'élève à près de 13,2 milliards d'euros en 2020, soit +10,4 % depuis 2019.

Il a ainsi presque doublé au cours des cinq dernières années.

Le taux d'importation des produits biologiques en 2020 demeure stable à 33,5 % (vs 33,1 % en 2019) pour un montant global de 2,83 milliards d'euros au stade de gros. Ce taux d'importation descend à 20,9 % sans les produits tropicaux dont la production métropolitaine est limitée ou impossible, et même à 19,8 % si l'on retire également le sucre !

Cette stabilité du taux d'importation s'explique notamment par le renforcement de la production bio nationale (produits animaux, céréales et oléagineux / grandes cultures, fruits et légumes), l'engagement des producteurs français, et la mise en œuvre de filières d'approvisionnement et de transformation 100 % françaises. Une situation d'autant plus remarquable vu la hausse de la demande et l'engouement suscité par les produits bio tropicaux (fruits frais, notamment la banane, café, thé et cacao, sucre de canne) et méditerranéens (blé dur et dérivés, tomates fraîches et pour l'industrie, légumes frais et agrumes, huile d'olive).[...]

Source : Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique - Juillet 2021. Consulté le 28/09/21



C'est l'effervescence au 54, rue de Paradis depuis le début de la semaine. Il faut dire que l'un des plus brillants agitateurs de la planète « gastronomie », Alain Ducasse a lancé, aux côtés de son chef Romain Meder, son nouveau satellite Sapid, destination végétale et durable. Une adresse façon réfectoire au parcours digitalisé à la cuisine engagée, empreinte de naturalité et dédiée au plus grand nombre.

La période n'a jamais été aussi fertile à la réflexion et aux projets. En témoigne, la boulimie du grand chef étoilé qui a multiplié, ces derniers mois, les projets et les lancements. Avec son restaurant éphémère Admo attendu dans quelques semaines tout comme son concept de sandwich végétal Burgal ou plus récemment la Manufacture de glace, le visionnaire Alain Ducasse n'a pas non plus manqué le train de la livraison. Après avoir lancé successivement Ducasse Chez moi suivi de Ducasse Box au printemps 2020, c'est Naturaliste, imaginé aux côtés de Nicolas Camart et du chef du Plaza Athénée Romain Meder, qui incarnera ensuite les couleurs des engagements maison tournés vers l'éthique, l'anti-gaspi et du bon pour le corps comme pour la planète livrée à la maison. D'abord marque virtuelle née en plein second confinement à partir des cuisines du restaurant Aux Lyonnais, elle s'est aujourd'hui sédentarisée et s'apprête à ouvrir le 6 septembre, rue de Paradis, rebaptisée Sapid. « *Mais elle n'a rien perdu de son ADN puisqu'elle reprend les mêmes recettes des chefs et notamment de la cheffe péruvienne Marvic Medina qui va officier sur place avec une équipe de 8 personnes* », explique Pierre Zerouali, directeur général de Sapid qui disposera aussi d'une personne en salle et de 2 « packeurs ». [...]

La cuisine sera avant tout créative et empreinte de naturalité avec légumes et céréales au cœur de l'assiette. Si elle compte bien s'adresser au plus grand nombre, à prix serrés, pas question de transiger sur la qualité des produits. C'est en tout cas la ligne directrice sur laquelle insiste Romain Meder.

"Je me fournis chez les mêmes producteurs de proximité que pour nos plus grandes tables. Ensuite il y a bien sûr des ajustements de recettes à opérer mais c'est la recherche du meilleur qui nous porte", Romain Meder.

Quoiqu'il en soit chez Sapid, les engagements sont clairs : du végétal, rien que du végétal ou presque puisque les quelques protéines animales, en l'occurrence du poisson, n'existent que sous forme d'assaisonnement. « *Suffisant pour satisfaire aux besoins nutritionnels* », expliquait Alain Ducasse à l'annonce du projet en se voulant précautionneux de la planète, des ressources rares, des hommes et des femmes qui cultivent, pêchent et ramassent. [...]

Avec 50 places, si le cadre est élégant à l'image de la cuisine, il a privilégié, comme l'explique Pierre Zarouali, les matériaux de récupération. Ici des tables de réfectoire d'école à partager, là des bancs communaux jusqu'aux uniformes du personnel en fibres recyclées. À l'entrée, sur la droite, un espace clos et vitré fait office de garde-manger où sont entreposés, légumes et fruits frais. Pour le chef, pas question de passer par la case « frigo » qui, dit-il, casse le goût et les odeurs. Astucieuse cette remise, ouverte sur la rue, qui donne le ton en même temps qu'elle participe à la déco. [...]

Gageons que cette première adresse ouverte du lundi au vendredi, à valeur de laboratoire (au ticket moyen de 24-26 €), devra confronter un modèle vertueux et premium, à la réalité et aux exigences d'une restauration à flux rapide et à coûts contraints. Mais comme le souligne Romain Meder, exceller dans la haute couture n'interdit pas le prêt-à-porter pour voir défiler cette clientèle du quotidien convoitée par tous. [...]

Source : d'après le site <https://www.snacking.fr> consulté le 28/09/21

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	102	9312

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

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFF	8510J	102	9312

