

SESSION 2021

---

**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.**

**Tournez la page S.V.P.**

A

## 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

# CONSTITUTION DU SUJET

Le sujet contient 7 pages numérotées contenant :

- Vos missions numérotées de 1 à 4
- 3 documents
- 1 annexe : document réponse DR 1

## SOMMAIRE

**Le contexte professionnel** ..... Page 1/7

**Présentation des missions** ..... Page 2/7

### Détails des missions

Missions 1 et 2 ..... Page 3/7

Missions 3 et 4 ..... Page 4/7

**Document 1** – Pourquoi s’engager dans une démarche environnementale ? ..... Page 5/7

**Document 2** – Des conditions de travail encadrées pour les salariés mineurs ..... Page 6/7

**Document 3** – Plan de la future cuisine du pavillon indépendant..... Page 6/7

**Annexe 1** – Document réponse DR1 – Fiche technique..... Page 7/7

DR1 est à rendre avec la copie

Avis aux candidats : Il est conseillé aux candidat(e)s de lire le dossier et vérifier que celui-ci est complet **avant** de commencer l’épreuve.



## CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le Conseil régional du Centre-Val de Loire, propriétaire du château de Chédigny, souhaite le réhabiliter en valorisant la gastronomie et l'accueil.

Proche de Chenonceau, sur la route des châteaux de la Loire, cet endroit est classé village jardin, et bénéficie du label « jardin remarquable ».



Vous êtes professionnel de la restauration et avez été recruté en tant que chef de cuisine exécutif conjointement par le maire de Chédigny et par le service du développement du Conseil régional Centre-Val de Loire.

Le domaine s'étend sur 45 hectares et est divisé en plusieurs bâtiments de caractère dont :

- **le château principal** qui sera consacré au pôle hôtelier comportant vingt chambres, un restaurant gastronomique d'une capacité de 50 couverts, un espace détente et bien-être ;
- **un pavillon indépendant** disposant d'une cuisine, qui sera transformé en salon privatif d'une capacité de 180 personnes ;
- **le jardin** comportant un potager de 200m<sup>2</sup>, qui aura pour objectif d'être éco-géré ;
- **une grange** qui sera réhabilitée en pôle animation lié aux cultures potagères ;
- **un hectare de vignes.**

L'établissement sera ouvert toute l'année.

Vous participez au projet visant la transformation de ce château classé au patrimoine historique en un pôle de restauration innovant axé sur la culture gastronomique et commencez à organiser **l'inauguration du château prévue en mars 2022.**

Seront invités lors du dîner d'inauguration les élus locaux, les agences événementielles, les chefs et représentants de la gastronomie du Val de Loire. Cet événement sera financé par le Conseil régional.

## Présentation des missions

Missions	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Document réponse	Activités
Mission 1	La charte environnementale une démarche responsable	<b>Document 1</b> - Pourquoi s'engager dans une démarche environnementale ?	-	Rédiger une note  Présenter une charte environnementale
Mission 2	Le menu du dîner d'inauguration		<b>Annexe 1</b> DR1 -  Fiche technique  <b>À RENDRE AVEC LA COPIE</b>	Proposer un menu gastronomique du terroir  Définir et expliciter la cuisson basse température  Compléter une fiche technique
Mission 3	La mobilisation du personnel de cuisine	<b>Document 2</b> - Des conditions de travail encadrées pour les salariés mineurs  <b>Document 3</b> - Plan de la future cuisine du pavillon indépendant		Prévoir une organisation spatio-temporelle  Citer deux actions pédagogiques  Réaliser une fiche de poste
Mission 4	La mise en œuvre du plan de maitrise sanitaire			Proposer un sommaire du plan de maitrise sanitaire  Lister quatre affichages obligatoires

## Détail des missions

### Mission 1

#### La charte environnementale, une démarche responsable

Afin de s'inscrire dans une démarche éco-responsable et dans le but d'obtenir le label « clef verte », mais également de répondre aux normes de réhabilitation hôtelière en vigueur, le Conseil régional vous demande d'avoir une réflexion sur la mise en place du local de cuisine professionnel au sein du château, en prenant en compte les caractéristiques des bâtiments, l'ergonomie et l'accessibilité à tous.

- 1. À partir du document 1, rédiger une note d'une vingtaine de lignes, justifiant l'engagement du domaine dans une démarche environnementale performante. Cette note est à destination de la clientèle et sera présentée avec la carte du restaurant.**
- 2. Dans le but d'obtenir le label Clef Verte, réaliser une charte environnementale présentant cinq axes éco-responsables applicable aux cuisines du domaine. Associer à chacun des engagements proposés des actions ciblées.**

### Mission 2

#### Le menu du dîner d'inauguration

Pour ce dîner d'inauguration qui aura lieu dans le domaine, vous créez un menu gastronomique, pour 180 convives, composé de quatre plats, à partir de produits et de spécialités du terroir.

- 3. Présenter de façon structurée une entrée, un plat à base de poisson, un plat à base de produit carné en cuisson basse température, et sa garniture. Chaque mets doit utiliser un vin et un fromage de la région Centre-Val de Loire. Indiquer pour chacun de ces plats :**
  - le ou les produit(s) marqueur(s),
  - l'intitulé du plat,
  - le descriptif technique.
- 4. Définir la cuisson basse température et indiquer deux avantages de recourir à ce type de cuisson. Citer différents matériels pouvant être utilisés.**

Pour le dessert, vous souhaitez revisiter la tarte Tatin.

- 5. Compléter la fiche technique en annexe 1 (à rendre avec la copie).**

**Mission 3****La mobilisation du personnel de cuisine**

Dans le cadre de l'organisation du dîner d'inauguration dans le pavillon indépendant, vous entrez en contact avec la proviseure et le directeur délégué aux formations technologiques et professionnelles du lycée régional des métiers de l'hôtellerie et du tourisme. Vous reprenez leur proposition d'associer 24 élèves mineurs d'une classe de terminale baccalauréat professionnel cuisine, pouvant se scinder en deux groupes. L'arrivée du bus scolaire dans le domaine est prévue à partir de 9h00 le matin et 15h30 l'après-midi. Les élèves participeront à la production et à l'envoi de ce dîner, au sein de la brigade, composée de 8 cuisiniers et de deux plongeurs recrutés pour l'occasion.

- 6. À l'aide de vos connaissances et en vous appuyant sur les documents 2 et 3, proposer une organisation spatio-temporelle détaillée de cette prestation en intégrant les élèves.**

À partir du menu élaboré lors de votre mission 2, et afin de présenter le domaine, vous souhaitez mettre en place une collaboration avec l'enseignant de cuisine de cette classe.

- 7. Citer deux actions pédagogiques pouvant être réalisées avec les élèves en amont de cet événement. Justifier vos propositions.**

Vous préparez également le recrutement d'un second de cuisine.

- 8. Réaliser, sous forme de tableau, une fiche de poste en mettant en avant le profil recherché et les compétences attendues du candidat.**

**Mission 4****La mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire**

Dans le cadre de cette réhabilitation, vous réfléchissez à la mise en place du plan de maîtrise sanitaire du pôle restauration avec la direction.

- 9. À partir de vos connaissances sur les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration, proposer un sommaire du futur plan de maîtrise sanitaire dans lequel vous rappelez le rôle de ce document. Vous ne prenez pas en compte la problématique d'une crise sanitaire.**

Vous devez ensuite mettre en place les affichages réglementaires.

- 10. Lister quatre affichages obligatoires au sein d'une cuisine.**

## QUELS SONT LES CRITÈRES POUR OBTENIR LE LABEL CLEF VERTE ?

Le label Clef Verte est un gage de sérieux. Il atteste que la démarche environnementale de l'hébergement touristique ou du restaurant répond à plus d'une centaine de critères dans tous les domaines de la gestion touristique durable.

### Extrait de la grille des critères :

- Facilitez-vous l'accès aux personnes en situation de handicap ?
- Les employés sont-ils capables d'informer les clients sur la politique environnementale de l'établissement ?
- Avez-vous informé vos prestataires de votre démarche environnementale ?
- Envisagez-vous de faire un audit énergétique de votre établissement ?
- Êtes-vous en mesure de renseigner vos clients sur le pays d'origine de vos ingrédients principaux ?

## UN LABEL ENVIRONNEMENTAL INTERNATIONAL

Chaque année en France des millions de vacanciers ou professionnels en déplacement séjournent dans des hébergements touristiques et se rendent au restaurant. Aujourd'hui ils peuvent choisir de réduire leur impact environnemental et affirmer leur responsabilité sociale en choisissant un des 643 établissements labellisés Clef Verte en France ou parmi plus de 3100 hébergements touristiques ou restaurants Green Key dans 66 pays.

## EN ROUTE VERS LE TOURISME DURABLE !

Mise en œuvre d'une politique environnementale et d'une démarche socialement responsable, gestion intelligente des déchets (réduction à la source, collecte et recyclage), maîtrise des consommations d'énergie et d'eau, achats responsables (en particulier pour l'alimentation et l'entretien), sensibilisation active de la clientèle : ce sont autant de critères du label Clef Verte qui sont pris en compte par les établissements labellisés. Le processus de labellisation prévoit des audits réguliers et la collecte de preuve pour attester du sérieux de la démarche des établissements.

*Extrait du site [laclefverte.org](http://laclefverte.org), consulté le 05/10/2020*

Le salarié mineur est soumis aux mêmes droits et devoirs que les autres salariés de l'entreprise, y compris pour un job d'été. Il bénéficie des avantages octroyés par la convention collective des CHR du 30 avril 1997 et de ses avenants. Cependant, les conditions de travail des mineurs sont très encadrées par le Code du travail. Les dispositions de la convention collective ne permettent pas de déroger à ce régime protecteur.

**Durée hebdomadaire** : un mineur ne peut être employé plus de 35 heures par semaine et plus de 7 heures par jour (art. L3162-1).

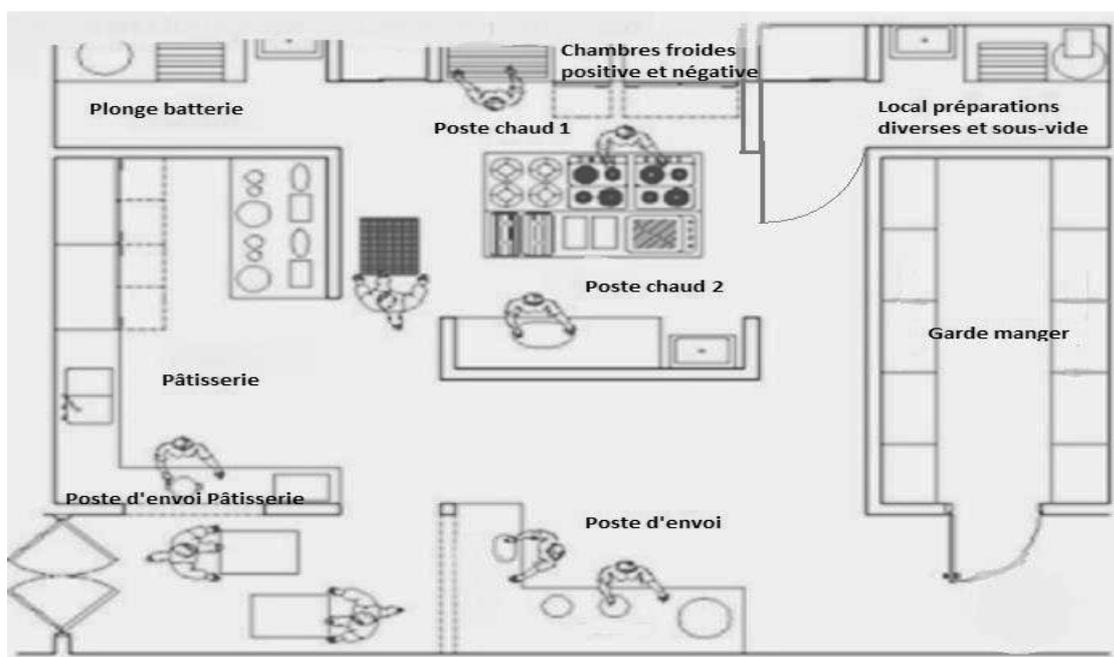
**Séquence de travail** : chaque période de travail effectif ne peut être supérieure à une durée maximale de 4h30. Si son temps de travail quotidien est supérieur à cette durée, le mineur doit bénéficier d'une pause d'au moins trente minutes consécutives pour ne pas dépasser cette limite (art. L3162-3). Celle-ci peut coïncider avec la pause déjeuner.

**Pas de travail les jours fériés** : la loi interdit de faire travailler un mineur un jour férié (art. L3164-6). Les exceptions prévues pour certains secteurs d'activités, dont font partie les CHR, concernent uniquement les apprentis mineurs et ne s'appliquent pas aux autres jeunes travailleurs.

**Interdiction de travail de nuit** : Il est interdit de faire travailler un mineur entre 22 heures et 6 heures du matin (art. L3163-2 du code du travail). Il est possible de faire travailler un mineur jusqu'à 23h30 à condition d'avoir obtenu une dérogation de l'inspection du travail.

**Rémunération** : le mineur a aussi droit aux avantages en nature nourriture, selon les mêmes conditions que ses aînés. Il a également le droit à la prise en charge de 50% du titre d'abonnement aux transports publics sur la base des tarifs de seconde classe (...).

*Extrait du journal de l'hôtellerie Restauration N°3611, consulté le 5 octobre 2020*



*Extrait du site Pinterest via Autocad, modifié par l'auteur*



**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**



