

<b>ACADÉMIE DE POITIERS</b>	<b>Session 2000</b>	<b>Feuille : 1/6</b>	<b>N° d'anonymat</b>
<b>EXAMEN : CAP CUISINE</b>			
<b>Epreuve : Technologie</b>			
Durée :	Coef :		
NOM : .....	Prénom : .....		

<b>EXAMEN : CAP CUISINE</b>	<b>Session 2000</b>	<b>N° d'anonymat</b>
<b>Epreuve : Technologie</b>		

## PARTIE 1 - Technologie cuisine - sur 50 points

### Question N° 1 : Termes culinaires

<b>2 pts</b>

Complétez les propositions ci-dessous par les termes adaptés ou les définitions :

- A - ..... envelopper de tranches de lard une volaille, un gibier.
- B - ..... a pour but de souder et de décorer les bords d'une pâte feuilletée.
- C - VANNER .....  
.....

### Question N° 2 : Les poissons

<b>15 pts</b>

Classez les poissons suivant leur milieu d'habitat, leur forme, leur nombre de filets. Mettre une croix dans les cases correspondantes.

POISSONS	MILIEU		FORME		NOMBRE DE FILETS	
	MER	EAU DOUCE	PLAT	ROND	2	4
Truite						
Merlan						
Brochet						
Carpe						
Rouget						
Limande						
Carrelet						
Turbot						
Daurade						
Sole						

<b>ACADÉMIE DE POITIERS</b>	<b>Session 2000</b>	<b>Feuille : 1/6</b>	<b>N° d'anonymat</b>
<b>EXAMEN : CAP CUISINE</b>			
<b>Epreuve : Technologie</b>			
Durée :		Coef :	
NOM : .....		Prénom : .....	

<b>EXAMEN : CAP CUISINE</b>	<b>Session 2000</b>	<b>N° d'anonymat</b>
<b>Epreuve : Technologie</b>		

**PARTIE 1 - Technologie cuisine - sur 50 points**

**Question N° 1 : Termes culinaires**

<b>2 pts</b>

Complétez les propositions ci-dessous par les termes adaptés ou les définitions :

- A – ..... envelopper de tranches de lard une volaille, un gibier.
- B – ..... a pour but de souder et de décorer les bords d'une pâte feuilletée.
- C – VANNER .....

**Question N° 2 : Les poissons**

<b>15 pts</b>

Classez les poissons suivant leur milieu d'habitat, leur forme, leur nombre de filets. Mettre une croix dans les cases correspondantes.

POISSONS	MILIEU		FORME		NOMBRE DE FILETS	
	MER	EAU DOUCE	PLAT	ROND	2	4
Truite						
Merlan						
Brochet						
Carpe						
Rouget						
Limande						
Carrelet						
Turbot						
Daurade						
Sole						

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

✂

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 2/6

### Question N° 3 : Les viandes de boucherie

Cochez la bonne réponse :

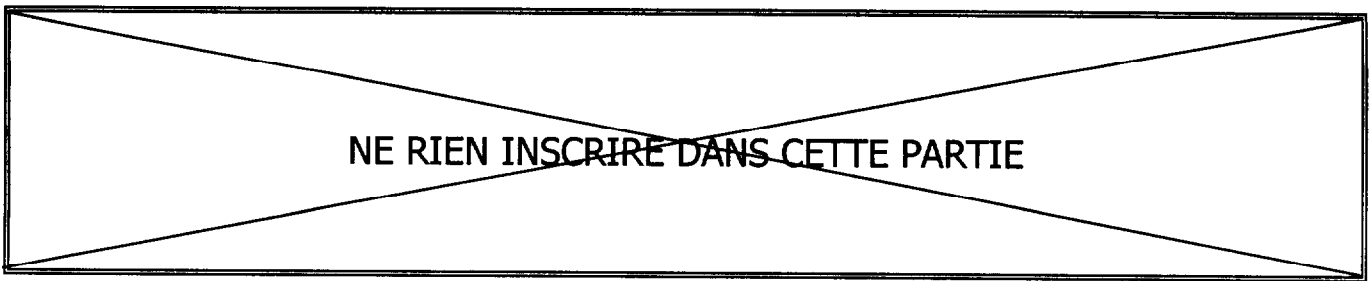
1 pt

- A – Le code EUROP définit :
- la qualité de la bête entière (conformation, état d'engraissement).
  - les différentes catégories.
  - à la fois la qualité et les catégories.

1,5 pt

B – La viande de bœuf.

- 1 – Le chateaubriand est prélevé dans :
- de la tende de tranche.
  - du filet de bœuf (prélevé dans la tête de celui-ci).
  - de la tranche grasse.
  - du collier.
- 2 – L'entrecôte est prélevée dans :
- le milieu de poitrine.
  - le plat de côtes couvert.
  - le paleron.
  - le train de côtes de bœuf.
- 3 – Le plat de côtes :
- entre dans la fabrication du consommé simple.
  - est un morceau de 1<sup>ère</sup> catégorie.
  - peut être rôti.
  - fait partie de l'épaule.



#### Question N° 4 : Les abats

<b>5 pts</b>

Certains abats subissent des préparations préliminaires avant leurs utilisations culinaires. Mettez une croix dans la ou les colonnes appropriées.

<b>PREPARATIONS</b>	<b>BLANCHIR</b>	<b>LIMONER</b>	<b>DEGORGER</b>	<b>DEGRAISSER</b>	<b>PRESSER</b>
<b>ABATS</b>					
Ris de veau					
Rognons de veau					
Langue de bœuf					
Tête de veau					
Cervelle de porc					

#### Question N° 5 : Préparations culinaires (farces et duxelles)

<b>1,5 pt</b>

Parmi ces farces et duxelles, cochez celle qui correspond à la préparation indiquée plus bas :

- farce mousseline
- farce à gratin
- duxelles sèche
- duxelles à farcir
- farce pour terrine

Préparation : parures et pieds de champignons de Paris, beurre, échalotes, vin blanc, fond de veau lié, mie de pain fraîche tamisée, sel fin et poivre.

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 4/6

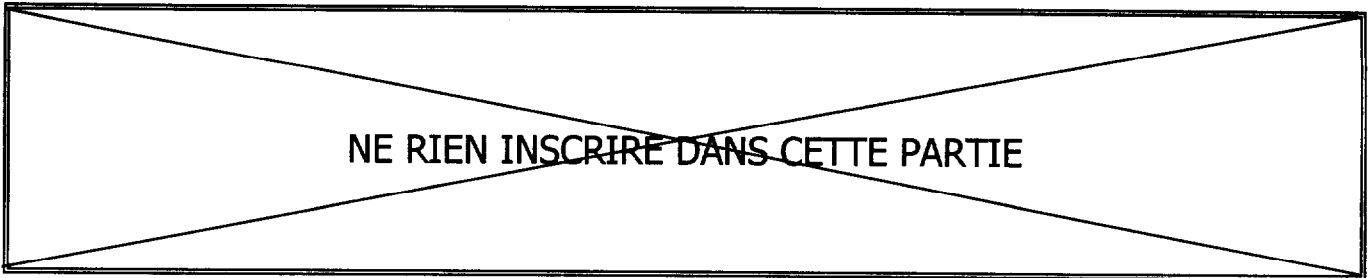
### Question N° 6 : L'éducation du goût et de l'odorat

Dans quelle catégorie (aromates, condiments ou épices) classez-vous les produits listés dans la première colonne ?

6 pts

Indiquez votre choix par une croix dans la colonne correspondante.

DESIGNATION	AROMATES	CONDIMENTS	EPICES
1. Cerfeuil			
2. Persil			
3. Ail			
4. Curry			
5. Paprika			
6. Citron			
7. Menthe			
8. Moutarde			
9. Basilic			
10. Sel			
11. Câpres			
12. Estragon			



**Question N° 7 : Les hors-d'œuvre chauds et pâtes de base**

3 pts

Associez à l'aide de la lettre, la pâte utilisée pour confectionner les différents hors-d'œuvre chauds :

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS	
Coulibiac de saumon	
Gnocchi à la parisienne	
Fritôts de cervelle	
Bouchée à la reine	
Pannequets aux fruits de mer	
Flamiche aux poireaux	

PATES DE BASE	
Pâte à chou	A
Pâte à frire	B
Pâte à brioche	C
Pâte brisée	D
Pâte à crêpes	E
Pâte feuilletée	F

**Question N° 8 : Les cuissons**

11 pts

Complétez le tableau ci-dessous :

PREPARATIONS CULINAIRES	MORCEAUX	MODES DE CUISSON	ANIMAL
Osso bucco milanaise			
Tournedos mascotte			
Baron aux herbes			
Côtes façon charcutière			
	Gîte, plat de côtes	Pocher	Bœuf
Navarin printanier			
Estouffade bourguignonne			
Rognonnade			

**NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE**



**NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE**

Feuille 6/6

**Question N° 9 : Les potages**

3 pts

Complétez le tableau suivant :

CLASSIFICATION DES POTAGES	DIFFERENTES APPELLATIONS
Potage clair	▪
▪	Potage cultivateur
Potage base purée légumes frais	▪
▪	Potage Saint Germain
Crèmes et veloutés	▪
Potage froid	▪

**Question N° 10 : Les céréales**

1 pt

Quelles sont les céréales de base des préparations suivantes :

- a) gnocchi à la romaine      ▪ .....
- b) polenta      ▪ .....