

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

## CORRIGÉ

## BARÈME

1) Utilisation du matériel	4 points
2) Les Produits	
Les fruits et les légumes	2 points
Les épices et aromates	2 points
Les viandes de boucherie	8 points
3) Les préparations de base	
Les beurres composés	1,5 points
4) Les cuissons	
Les œufs	3,5 points
Les types de cuisson	3 points
5) Les préparations culinaires	
Les pâtes	6 points
6) L'Éducation du goût	2 points
	-----
	32 points

<b>Groupement inter académique II</b>	<b>Session 2003</b>	<b>Code :</b>
CAP Cuisine -		
Intitulé de l'épreuve : EP3 : Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise		
Type : <b>CORRIGÉ</b>	Durée :	Coefficient : Page <b>1 / 10</b>

**CAP CUISINE EP3 TECHNOLOGIE  
PROFESSIONNELLE**

**I. UTILISATION DU MATÉRIEL : 4 POINTS (8 x 0,5)**

– Associer le matériel à sa fonction principale :

A	BAHUT
B	Cul de poule
C	Pochon
D	Éminceur
E	Sauteuse
F	Sautoir
G	Araignée
H	Poêle

D	Tailler des légumes
G	Égoutter une friture
C	Napper des aliments
A	pour débarrasser
H	Sauter des légumes
F	Cuire une viande
E	Monter une hollandaise
B	Réaliser une chantilly

**II. LES PRODUITS :**

1. Les fruits et les légumes : **2 POINTS (8 x 0,25)**

– Classer ces différents produits par famille :

Pommes de terre, Lentilles, Cerises, Cassis, Pêches, Framboises, Poix chiche, fèves.

Fruits à noyaux	Tubercules	Baies	Graines
<b>Cerises</b>	<b>Pommes de Terre</b>	<b>Cassis</b>	<b>Lentilles</b>
<b>Pêches</b>		<b>Framboises</b>	<b>Pois chiches</b>
			<b>Fèves</b>

<b>Groupement inter académique II</b>	<b>Session 2003</b>	<b>Code :</b>
CAP Cuisine -		
Intitulé de l'épreuve : EP3 : Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise		
Type : <b>CORRIGÉ</b>	Durée :	Coefficient : Page <b>2 / 10</b>

2. Les épices et les aromates : **2 POINTS (8 x 0,25)**

Classer ces produits en fonction de leur utilisation :

Curry, Muscade, Paprika, Ail, Safran, Coriandre, Quatre épices, Geneviève.

Mornay	Goulash	Paëlla	Légumes à la grecque
Muscade	Paprika	Safran	Coriandre

Beurre d'escargot	Colombo	Choucroute	Terrine de lapin
Ail	Curry	Genièvre	4 épices

3. Les viandes de boucherie : **8 POINTS (8 X 1)**

Indiquer le morceau ou une application culinaire :

Animal	Morceau	Application culinaire
Boeuf	entrecôte	<b>A la Bordelaise</b>
	<b>Paleron / Gite - Macreuse</b>	Estouffade Provençale
Veau	Escalope	<b>A la crème,...</b> <b> Viennoise ...</b>
	<b>Jarret</b>	Osso bucco Milanaise
Porc	Côte de porc	<b>Charcutière, Robert....</b>
	<b>Palette, Jarret, Poitrine</b>	Petit salé aux lentilles
Mouton	Carré	<b>Persillé</b> <b>Rôti à la crème d'ail</b> <b>A la Bretonne</b>
	<b>Collier, épaule, Poitrine</b> <b>Haut de côtelette</b>	Navarin aux pommes

III. **LES PRÉPARATIONS DE BASE :** **1,5 points (3 x 0,5)**

Donner l'appellation des beurres composés d'après leur composition :

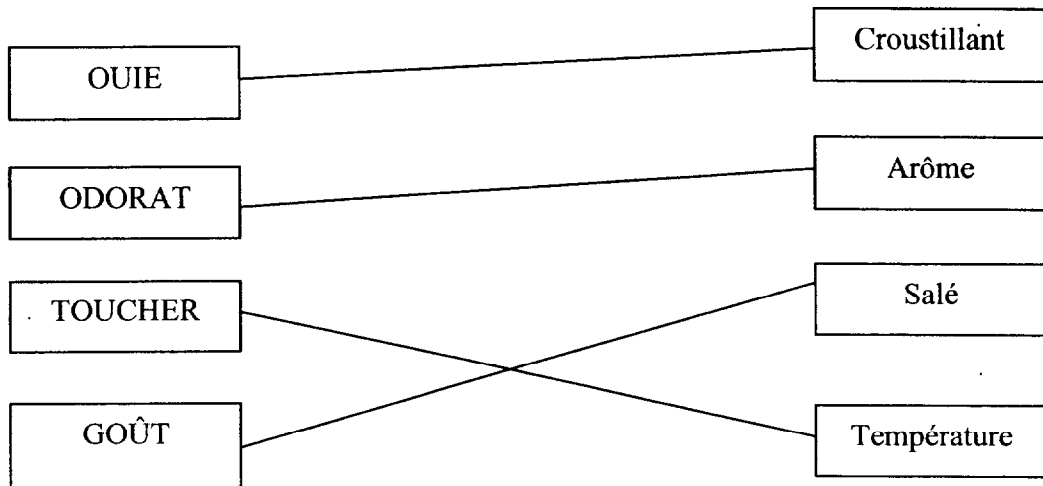
Beurre – ail – persil	<b>Escargot</b>
Beurre – persil – jus de citron	<b>Maître d'hôtel</b>
Beurre – échalote – persil – vin blanc	<b>Bercy</b>



**VI. ÉDUCATION DU GOÛT :**

**2 POINTS (4 x 0,5)**

Associer aux "sens" leur caractéristique :



CAP Cuisine -	code
EP3 : Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise	5 / 10



**DOCUMENT A RENDRE ET A AGRAFER AVEC LA COPIE**

**Partie 3 : Prévention des risques professionnels (8 points)**

**/ 1 point**                      3-1) ✍ adopter des gestes et des postures adaptées à la manutention des charges.

**/ 1 point**                      3-2) ✍ La colonne vertébrale (le dos).

**/ 6 points**                      3-3)

(3 X 1 point pour les croix et 3 X 1 point pour les justifications)

*Position A*

Position		Justification
Correcte	Incorrecte	
<b>X</b>		Jambes fléchies / Bras tendus. Colonne vertébrale droite.

*Position B*

Position		Justification
Correcte	Incorrecte	
	<b>X</b>	Jambes tendues / Charge loin du porteur. Colonne vertébrale en traction.

*Position C*

Position		Justification
Correcte	Incorrecte	
	<b>X</b>	Jambes tendues. Colonne vertébrale en traction.

**Partie 4 : Sécurité des locaux et des équipements professionnels (9 points)**

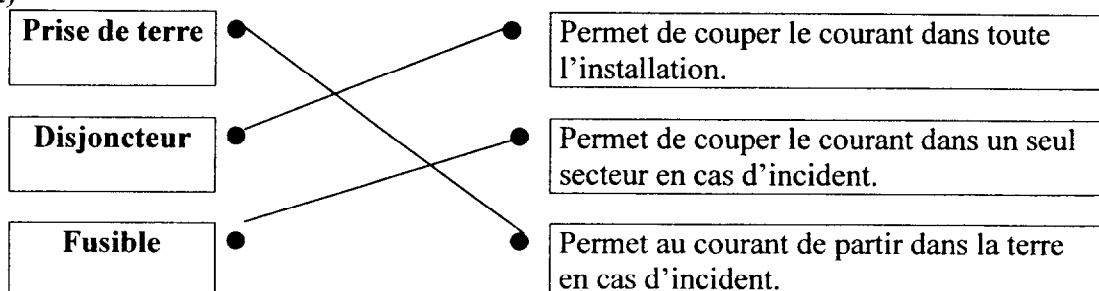
**/1,5 point**                      4-1) ✍ 230 Volts.

**/1,5 point**                      4-2) ✍ Puissance.

**/ 3 points**                      4-3) 3 réponses demandées.  
(3 X 1 point)

- ✍ Incendie.
- ✍ Court circuit.
- ✍ Electrocutation, électrisation.

**/ 3 points**                      4-4)  
(3 X 1 point)





Travail à faire AArticle l'Hôtellerie 13/12/2001

Document à rendre avec la copie

**Un nouvel emploi ne dispense pas d'effectuer son préavis :**

*J'ai donné ma démission et je suis tenu à un préavis de 2 mois. Actuellement, je fais mon préavis, mais on vient de me proposer un poste dans un autre établissement. Puis-je partir avant la fin de mon préavis ? (D.M. de Malakof)*

Non ! Ni la loi, ni la convention collective nationale des CHR du 30 avril 1997 ne prévoient la possibilité pour le salarié de ne pas effectuer son préavis sous prétexte qu'il a trouvé un emploi ailleurs en cours de préavis. Toutefois, le salarié peut toujours tenter de négocier avec son employeur pour ne pas effectuer tout ou partie de son préavis. Par exemple, dans votre cas, vous pourriez demander à n'effectuer que 1 mois de préavis au lieu de 2. Mais ce n'est que si votre employeur accepte et vous autorise à n'effectuer qu'une part de votre préavis que vous pourrez quitter l'entreprise avant la fin de celui-ci. Et, dans ce cas, votre employeur ne vous paiera pas pour la période de préavis non travaillée. Par contre, si votre employeur refuse de réduire votre préavis, vous ne pourrez pas cesser de travailler avant la fin de votre préavis, car cela constituerait une faute grave pouvant justifier votre licenciement. Sachez que plus le préavis auquel est tenu le salarié est long (par exemple 3 mois), plus il est facile pour lui de négocier une réduction de préavis avec son employeur. Par ailleurs, sachez qu'en pratique les employeurs acceptent de réduire le préavis du salarié qui le demande car ils savent que ce salarié n'est alors plus motivé pour travailler.

L'Hôtellerie 13/12/2001

✍ Citer deux moyens de rompre un contrat de travail :

...La démission.....

...Le licenciement.....S/2.....

...La rupture à l'amiable.....1 point par réponse.....

✍ Définir le terme préavis :

.....C'est un délai qui sépare le moment où l'une des parties prévient l'autre partie de son intention de rompre le contrat de travail.....S/2.....

✍ Le salarié mis en cause dans l'Annexe A doit effectuer un préavis d'une durée de :

.....Deux mois à respecter.....S/1.....

✍ Indiquer la conséquence d'un préavis non effectué :

...Un salarié qui n'effectuerait pas son préavis jusqu'à la fin pourrait être licencié pour faute grave.....S/1.....

**GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II – Session 2003**


CAP Cuisine – CAP Restaurant	Coef. : 4	EP3	CORRIGÉ	Durée CAP : 2 h	8 / 10
------------------------------	-----------	-----	---------	--------------------	--------


DOSSIER N° 3

Document 2 (Chèque postal) (4 points)

Travail à faire B

Document à rendre avec la copie

 **JOUR DE FÊTE,**  
UN FILM DE JACQUES TATI

JACQUES TATI **LA POSTE** 

PAYEZ CONTRE CE CHÈQUE POSTAL NON ENDOSSABLE

Trois cent quatre euros / cinquante centimes

à **ROMODISCOUNT**

€ 304,50

À RÉDIGER EXCLUSIVEMENT EN EUROS

PAYABLE EN FRANCE

45 LA SOURCE COMPTE SCE: 744 10

Chartres  
1106/2003  
Ollivier  
(23)

**ANNULÉ**

801  
TÉL: 04 73 30 66 02  
CHÈQUE N° 02 2626016 B

Alambic  
17 rue de l'Hermitage  
28000 CHARTRES

⑆2626016 ⑆0450100419084 000744101933⑆

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II – Session 2003				
CAP Cuisine – CAP Restaurant	Coef. : 4	EP3	CORRIGÉ	Durée CAP : 2 h
				9 / 10

## ANNEXE B

Dossier N°3

### Travail à faire C

#### Document à rendre avec la copie

État des entrées et des sorties de stock :

1/06 : stock initial de 20 kg de sucre à 1,22 €

3/06 : entrée n° 302 de 10 kg à 1,25 €

7/06 : sortie n° 40 de 15 kg

9/06 : sortie n° 41 de 10 kg

11/06 : entrée n° 303 de 10 kg à 1,50 €

#### Fiche de stock

Fiche de stock (sur 6 points) : 1 point par ligne de stock vraie

Fiche de stock										
Sucre										
Méthode : PEPS										
Date	Libellés	Entrées			Sorties			Stock		
		Qté	PU	Mt	Qté	PU	Mt	Qté	PU	Mt
1/06	SI							20	1.22	24.40
3/06	Entrée 302	10	1.25	12.50				20	1.22	24.40
								10	1.25	12.50
7/06	Sortie 40				15	1.22	18.30	5	1.22	6.10
								10	1.25	12.50
9/06	Sortie 41				5	1.22	6.10			
					5	1.25	6.25	5	1.25	6.25
11/06	Entrée 303	10	1.50	15.00				5	1.25	6.25
								10	1.50	15.00

#### GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II – Session 2003

CAP Cuisine – CAP Restaurant	Coef. 4	EP3	CORRIGÉ	Durée CAP : 2 h	10 / 10
------------------------------	---------	-----	---------	--------------------	---------

/5 points

**C.A.P. CUISINE**

Compléter ci-dessous la fiche technique de fabrication pour 8 couverts :  
**Denrées \* Unités \* Quantités \* Techniques de réalisation**

**FICHE TECHNIQUE N°1**

<b>INTITULE</b>		<b>PHOTO ou CROQUIS DE DRESSAGE</b>	
<b>Saucisson en brioche, sauce madère</b>			
<b>Code fiche</b>	<b>Nombre de couverts</b>		
	<b>8</b>		
<b>RESPONSABLE</b>			
Entremetier ou pâtissier			

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettre en place le poste de travail</li> <li>2. Confectionner la pâte à brioche</li> <li>3. Pocher les saucisson</li> <li>4. Confectionner la sauce madère</li> <li>5. Enrober les saucissons</li> <li>6. Cuire au four à une température <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">de 220°c</span></li> <li>7. Préparer le persil en branches</li> <li>5. Dresser les saucissons</li> </ol>
Saucisson à cuire	Kg	0.500	
<b>Pâte à brioche</b>			
Farine	Kg	0.250	
Sucre	Kg	0.020	
Levure de boulanger	Kg	0.010	
Œufs	P	3	
Sel	Kg	0.005	
Beurre	Kg	0.100	
<b>Sauce</b>			
Carottes	Kg	0.080	
Oignons	Kg	0.080	
Echalotes	Kg	0.030	
Champignons	Kg	0.120	
Madère	L	0.05	
Fond brun de veau lié	L	0.50	
<b>Finition</b>			
Persil	Kg	0.030	
Œuf	Pièce	1	
Beurre	Kg	0.020	

<b>MATERIEL DE PREPARATION ET CUISSON (non exhaustif)</b>
Tamis, planche à découper, russes, chinois, plaque à pâtisserie, pinceaux.....

<b>MATERIEL DE DRESSAGE</b>
Plat ovale Papier gaufré

<b>CAP cuisine</b>	Code
<b>EP1 – Approvisionnement et organisation</b>	N° de page / total
	<b>2/4</b>

**CORRIGE**