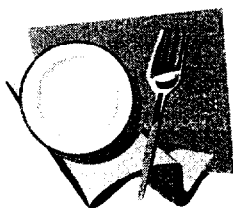


## CAP CUISINE

### Épreuve EP3 : Technologie – Sciences appliquées – Connaissance de l'entreprise



#### Restaurant L'ALAMBIC

Restaurant traditionnel

Midi et soir jusqu'à 24h du lundi au samedi

Accueil de séminaires et banquets

17 Rue de l'hermitage - 28000 CHARTRES

Tél. : 02.37.09.64.80

Fax : 02.37.09.64.64

Vous travaillez dans le restaurant « L'Alambic ». Monsieur JACOT, Directeur de l'établissement, vous confie 3 dossiers à traiter.

**Dossier N° 1 : Technologie Professionnelle**

**Dossier N° 2 : Sciences appliquées**

**Dossier N° 3 : Connaissance de l'entreprise**

Partie 1 : Convention collective

Partie 2 : Chèque à établir

Partie 3 : Fiche de stock

CAP	Temps conseillé indicatif
/ 32	45 / 50 min.
/ 32	45 / 50 min.
/ 16	20 / 30 min.
/ 6	
/ 4	
/ 6	
<b>Sur 80 points</b>	

### ATTENTION

- ① Document à rendre et àagrafer avec la copie.
- ② Ne pas dégrafer la liasse « sujet » qui doit être rendue complète.
- ③ Répondre uniquement sur les feuilles du sujet.

<b>GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II</b>		Session		
		2003		
Examen et spécialité				
<b>CAP Cuisine -</b>				
Intitulé de l'épreuve				
<b>EP3 Technologie Sciences appliquées et Connaissance de l'Entreprise</b>				
Type	Date	Durée	Coefficient	N° de page/total
SUJET		2 heures	4	1 / 14

## DOSSIER 1 - TECHNOLOGIE CUISINE

### I. UTILISATION DU MATÉRIEL : (4 points)

– 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

	Tailler des légumes
	Égoutter une friture
	Napper des aliments
	pour débarrasser
	Sauter des légumes
	Cuire une viande
	Monter une hollandaise
	Réaliser une chantilly

### II. LES PRODUITS :

#### 1. Les fruits et les légumes : (2 points)

– Classer ces différents produits par famille :

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

Fruits à noyaux	Tubercules	Baies	Graines

<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>SUJET</b>	Durée :	Coefficient :	Page <b>2/14</b>

2. Les épices et les aromates : (2 points)

Classer ces produits en fonction de leur utilisation :

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

Mornay	Goulash	Paëlla	Légumes à la grecque

Beurre d'escargot	Colombo	Choucroute	Terrine de lapin

3. Les viandes de boucherie : (8 points)

Indiquer le morceau ou une application culinaire :

Animal	Morceau	Application culinaire
Boeuf	entrecôte	
		Estouffade Provençale
Veau	Escalope	
		Osso bucco Milanaise
Porc	Côte de porc	
		Petit salé aux lentilles
Mouton	Carré	
		Navarin aux pommes

III. LES PRÉPARATIONS DE BASE : (1,5 points)

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

Beurre – ail – persil	
Beurre – persil – jus de citron	
Beurre – échalote – persil – vin blanc	

#### IV. LES CUISSONS :

Indiquer le temps de cuisson des œufs et une utilisation culinaire : (3,5 points)

	Temps	Utilisation
Dur		
Coque		
Poché		
Mollet		

Cocher la case correspondante aux types de cuisson : (3 points)

Recette	Mixte	Concentration	Expansion
Veau marengo			
Beignet d'ananas			
Tronçon de Turbot au court-bouillon			
Carré d'agneau persillé			
Œufs en meurette			
Pot-au-feu			

#### V. LES PRÉPARATIONS CULINAIRES :

Les pâtes et les farinages : (6 points)

Trouver le Nom de la pâte :

Préparation	Nom de la Pâte
Flamiche	
Gougère	
Ravioles	
Jalousie	
Croustade	
Pannequet	

## VI. ÉDUCATION DU GOÛT :

Associer aux "sens" leur caractéristique : (2 points)

OUÏE

ODORAT

TOUCHER

GOÛT

Croustillant

Arôme

Salé

Température

# DOSSIER 2 : Sciences Appliquées

## Partie 1 : Etude d'un aliment

THEME :

Votre patron décide de changer de fournisseur en ce qui concerne l'huile que vous utilisez. Vous étudiez l'étiquette de ce nouveau produit donnée en ANNEXE A :

### ANNEXE A



#### **Huile de tournesol « fritou »**

Pour friture et assaisonnement

FRITOU est une huile complète, naturellement riche en vitamine E, qui apporte tous les acides gras essentiels à votre organisme.

#### **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/**

Pour 100g d'huile :

Valeur énergétique : 3790 Kj.

Protéine : 0 g      Glucides : 0g

Lipides : 100g dont environ : 10g d'acides gras saturés, 38g d'acides gras mono insaturés, 52g d'acides gras poly insaturés.

Vitamine E : 80mg (10 g d'huile FRITOU couvre les  $\frac{3}{4}$  des besoins quotidiens d'un adulte en vitamine E).

**CONSERVATION** : conserver à l'abri de l'oxygène de l'air et de la lumière.

1-1) Citer les principes nutritifs apportés en grande quantité par ce type d'aliment ?

.....

1-2) Préciser dans quel groupe doit-on classer cet aliment ?

.....


1-3) Relever la principale vitamine apportée par cet aliment.

.....  
.....

<b>Groupement inter académique II</b>	Session	2003	Code :
Examen et spécialité CAP Cuisine - Restaurant			
Intitulé de l'épreuve EP3 : Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise			
Type : <b>SUJET</b>	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page <b>6 / 14</b>

## DOCUMENT A RENDRE ET A AGRAFER AVEC LA COPIE

1-4) Indiquer les précautions à prendre concernant la conservation de cet aliment ?

 .....

Citer un phénomène d'altération de l'huile si les précautions de conservation ne sont pas respectées :

 .....

1-5) En réalisant votre vinaigrette, vous constatez que l'huile et le vinaigre ne se mélangent pas et se séparent si on laisse reposer.

En vous basant sur ces observations, cocher, parmi les propositions suivantes, le nom donné à une telle transformation culinaire.

- |            |                          |                   |                          |
|------------|--------------------------|-------------------|--------------------------|
| Mousse     | <input type="checkbox"/> | Emulsion stable   | <input type="checkbox"/> |
| Dispersion | <input type="checkbox"/> | Emulsion instable | <input type="checkbox"/> |
| Solution   | <input type="checkbox"/> |                   |                          |

## Partie 2 : Hygiène des aliments

 THEME :

Afin de vous sensibiliser à la prévention contre les parasitoses, votre patron vous donne un article de presse à lire...

Vous lisez attentivement cet article (ANNEXE B)

### ANNEXE B

#### **Toxoplasmose : attention en cas de grossesse**


La toxoplasmose est une maladie parasitaire : Elle est grave chez la femme enceinte car le parasite traverse la barrière placentaire et atteint le fœtus.

La toxoplasmose est une maladie due à un parasite protozoaire, le toxoplasme ou *Toxoplasma gondii*. Elle se contracte soit par l'ingestion de viande mal cuite d'animaux de boucherie (mouton, bœuf ou porc) porteurs du parasite, soit par contact avec des excréments de chats nourris de ces viandes. En effet, le parasite se multiplie particulièrement dans les cellules intestinales du chat qui en rejette des formes enkystées. Les mouches deviennent agent de transmission. [...]

Les symptômes sont chez l'adulte : gonflement douloureux des ganglions du cou, des aisselles et de l'aîne ; fièvre plus ou moins élevée ; maux de tête, douleurs abdominales et musculaires ; éruptions cutanées. [...]

*Santé magazine août 2002*

2-1) Définir le terme parasitose :

 .....

CAP cuisine – Restaurant	Code
EP3 Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise	Page 7 / 14