

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen ou concours :	Série* :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous-épreuve :	

NOM

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : _____

n° du candidat

Né(e) le : _____

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)

NE RIEN ECRIRE

Examen :	Série* :
Spécialité/option :	
Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous-épreuve :	

Note :
20

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Groupement interacadémique 1

Session 2004

CAP CUISINE EP3 SUJET

EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise

Durée : 2H

Coefficient : 4

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée): 15

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

III) Le chef pâtissier souhaite faire le point avec vous dans les timbres pour la mise en place des pâtes pour les mets suivants :

Flamiche Picarde - Dartois de Poisson — Profiteroles - Pannequets aux fruits de mer – Raviolis aux herbes – Moka

Complétez ce tableau ci-dessous en plaçant l'appellation des différents mets derrière chaque intitulé de pâte. 1 pt / bonne réponse

Pâte feuilletée	
Pâte brisée	
Pâte à crêpes	
Pâte à nouilles	
Pâte à chou	
Pâte à génoise	

IV) Le Chef vous attribut le poste de commis tournant dans la brigade, mais avant un rappel s'impose. Complétez le tableau ci dessous. 1 pt / bonne réponse

<u>BASE</u>	Je supporte l'ébullition 100°C	Je supporte seulement 85°C
Exemple : Le jus de rôti	X	
La crème Anglaise		
La Béchamel		
Un Civet lié au sang		
La crème pâtissière		
velouté lié aux jaunes d'œufs		
Une sauce liée au Corail		

Session 2004	C.A.P. CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 2 / 15

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

TECHNOLOGIE CULINAIRE C.A.P cuisine

I) Vous êtes commis dans une brigade, le chef vous a confié la tâche de faire le réassort des alcools pour les différentes parties en cuisine et pâtisserie. Selon leurs utilisations, placez les alcools ci-dessous et indiquez les parties concernées. 1 pt / bonne réponse

vin blanc
bière

rhum
vin rouge

cognac
kirsch

LES PARTIES POUVANTS ETRES CONCERNEES :

Saucier - Poissonnier - Pâtisserie - Garde manger - Entremetier

L'ALCOOL	L'UTILISATION	PARTIE CONCERNEE
	FORET NOIRE	
	BABAS	
	TERRINE DE GIBIER	
	LEGUMES A LA GRECQUE	
	Préparation à la « FLAMANDE »	
	FILET DE SOLE BOURGUIGNONNE	

II) Aujourd'hui vous êtes chargé du poste de communard au menu du personnel vous devez réaliser des escalopes sautées « Duroc ».

Placez dans l'ordre à l'intérieur du tableau ci-dessous les techniques d'un «sauté déglacé »

1 pt / bonne réponse

Les techniques d'un «sauté déglacé » flamber - monter au beurre – dégraisser – mouiller au fond de veau - ajouter les champignons – déglacer – ajouter les échalotes

Session 2004	C.A.P. CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 1 / 15

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

V) vous allez chercher à l'économat les épices et condiments et aromates suivants ;

Paprika – coriandre – moutarde – estragon – ail – safran – muscade – cumin – curry-cannelle.

Pour quelle recette allez vous les utiliser ?

Placez les épices et condiments et aromates en face de la bonne recette 1 pt / bonne réponse

Recette	Réponse
Champignons à la Grecque	
Paella	
Aïoli	
Sauce Mayonnaise	
Goulasch Hongroise	
Sauce Béarnaise	
Sauce Béchamel	
Sauté de Volaille à l'Indienne	
Tarte aux pommes à l'Alsacienne	

Session 2004	C.A.P. CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 3 / 15

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

VI) Vous êtes commis au Garde-manger et le Chef de Partie vous a confié l'apprenti nouvellement arrivé dans l'équipe et vous devez lui expliquer l'utilisation des pièces de viandes pour les Menus et Cartes.

Dans la chambre froide vous lui montrez les pièces de viandes fraîches ou sous vide

**Jarret de veau tranché
Filet de bœuf
Noix de veau
Epaule d'agneau**

**Filet mignon de veau
Contre filet
Selle d'agneau
paleron**

Placez les morceaux de viande correspondants selon leur utilisation : 1 pt / bonne réponse

	Tournedos Rossini
	Navarin d'agneau au curry
	Escalope de veau panée
	Entrecôte double grillée
	Grenadin de veau aux morilles
	Lamb chop grillé
	Osso Bucco Milanaise
	Estouffade bourguignonne

Session 2004	C.A.P. CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 4 / 15

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

SCIENCES APPLIQUEES

1. ALIMENTATION :

Un client anglais vous demande une spécialité normande, vous lui conseillez du camembert.

Voici la composition de 100 g camembert :

Glucides : 2 g
Lipides : 25 g
Protides : 20 g

Sodium : 1 g
Calcium : 400 mg

Vitamine B2 : 0,5 mg
Vitamine A : 0,3 mg
Vitamine D : 0,3 µg

1.1. Compléter le tableau à l'aide des mots suivants : énergie musculaire, énergie calorifique, construction du corps humain, fonctionnement du corps humain .

Constituants	Rôles essentiels
Glucides	-
Protides	-
Lipides	-
Vitamines	-
Sels minéraux	-

Session 2004	C.A.P. CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 5 / 15

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

1.2. Relever les constituants énergétiques puis les associer à leur valeur énergétique par gramme.

Constituants énergétiques	Valeur énergétique
	17 kJ /g
	38 kJ/g
	17 kJ/g

1.3. Calculer la valeur énergétique de 100 g de camembert en détaillant vos calculs.

Session 2004	C.A.P. CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 6 / 15

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

1.4. Un client commande pour son déjeuner le repas suivant. Indiquer dans le tableau à quel groupe alimentaire appartient chaque plat.

Plats	Groupe alimentaire
Melon	
Gigot d'agneau	
Pommes de terre sautées et haricots verts	
Camembert	

1.5. Indiquer si l'équilibre de ce menu est respecté . Justifier à l'aide des groupes alimentaires votre réponse.

Session 2004	C.A.P. CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coef. : CAP 4	Folio 7 / 15