

## CORRIGE

### 1<sup>ère</sup> Partie : TECHNOLOGIE CULINAIRE et COMMUNICATION

#### 1. Le matériel

3 points

M Lefèvre, chef du restaurant le Bon Goût, où vous travaillez en tant que commis, vous demande de classer les appareils et les matériels pour contacter les sociétés de maintenance.

Cocher pour chaque appareil ou matériel la colonne correspondant à son utilisation.

(12 x 0,25 pt)

APPAREILS ou MATERIELS	de PREPARATION	de CUISSON	de STOCKAGE
Armoire réfrigérée			X
Batteur-Mélangeur	X		
Conservateur			X
Cutter	X		
Friteuse		X	
Grill		X	
Marbre réfrigéré	X		
Mixer	X		
Plaque à induction		X	
Polycuiseur		X	
Trancheur universel	X		
Turbine à glace	X		

#### 2. Les produits

12 points

2.1. Pour réaliser l'assiette de fruits de mer figurant au menu, le chef de cuisine est vigilant quant à la qualité des produits :

2.1.1. Préciser quatre critères de fraîcheur des coquillages vivants. 2 pts (4 x 0,5 pt)

1	<i>l'ouverture est difficile</i>
2	<i>l'odeur est agréable</i>
3	<i>le manteau se rétracte facilement</i>
4	<i>le liquide intérieur est abondant et transparent</i>

2.1.2. Classer les coquillages suivants.

2 pts (8 x 0,25 pt)

**Amandes, Bigorneaux, Bulots, Coques, Escargots, Huîtres, Moules, Ormeaux, Praires.**

GASTEROPODES (univalves)	LAMELLIBRANCHES (bivalves)
<i>Bigorneaux</i>	<i>Amandes</i>
<i>Bulots</i>	<i>Coques</i>
<i>Escargots (exemple)</i>	<i>Huîtres</i>
<i>Ormeaux</i>	<i>Moules</i>
	<i>Praires</i>

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2005</b>	Code <b>50316</b>
Examen et spécialité <b>CAP CUISINE</b>		
Intitulé de l'épreuve <b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>		
Type <b>CORRIGE</b>	Date et heure	Durée <b>2 heures</b>
		Coef <b>4</b>
		N° de page/total <b>C 1/13</b>

## CORRIGE

2.2. Votre chef attire votre attention sur les différentes utilisations des œufs en cuisine. Classifier les préparations suivantes en fonction de l'utilisation des œufs : **4 pts (16 x 0,25 pt)**

Appareil à crème prise, Clarification, Crème au beurre, Crème pâtissière, Dorure, Farce commune, Farce mousseline, Meringues, Pâte à brioche, Pâte à crêpes, Pâte à génoise, Pâte brisée, Quenelles, Sauce hollandaise, Soufflés, Velouté (potage),

ŒUF ENTIER	BLANC d'OEUF	JAUNE d'OEUF
<i>Appareil à crème prise</i>	<i>Clarification</i>	<i>Crème au beurre</i>
<i>Farce commune</i>	<i>Farce mousseline</i>	<i>Crème pâtissière</i>
<i>Pâte à brioche</i>	<i>Meringues</i>	<i>Dorure</i>
<i>Pâte à crêpes</i>	<i>Quenelles</i>	<i>Pâte brisée</i>
<i>Pâte à génoise</i>	<i>Soufflés</i>	<i>Sauce hollandaise</i>
		<i>Velouté (potage)</i>

2.3. Le menu « Saveurs de la terre et de la mer » propose une « Noisette de Selle d'Agneau du Quercy ». Indiquer pour chaque pièce ou morceau de l'agneau : la catégorie, un des modes de cuisson proposés et une préparation culinaire. **4 pts (16 x 0,25 pt)**

Cuire en ragoût, Griller, Pocher, Poêler, Rôtir, Sauter

Morceau ou Pièce	Catégorie	Mode de cuisson	Préparations culinaires
Carré	1	Rôtir ( <i>exemple</i> )	Carré d'agneau rôti aux primeurs ( <i>ex.</i> )
Collier	3	<i>Cuire en ragoût ou Pocher</i>	<i>Navarin aux pommes, .....</i>
Côtes secondes	1	<i>Griller ou Sauter</i>	<i>Côtes d'agneau maître d'hôtel, .....</i>
Epaule farcie	2	<i>Poêler</i>	<i>Epaule d'agneau poêlée choisy, ... ..</i>
Gigot en rouelles	1	<i>Griller ou Sauter</i>	<i>Rouelle de gigot à la crème d'ail, .....</i>
Haut de côtelette	3	<i>Cuire en ragoût ou Pocher</i>	<i>Blanquette d'agneau à l'ancienne, .....</i>

**CAP CUISINE**

**50316**

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

**C 2/13**

## CORRIGE

3. Votre chef de cuisine attache de l'importance à tout ce qui est préparations de base. C'est pourquoi, il vous sollicite sur : **10 points**

### 3.1. Les sauces émulsionnées

Préciser l'appellation de chacune des quatre sauces émulsionnées en tenant compte de la composition et donner deux utilisations. **3 pts (12 x 0,25 pt)**

Sauces émulsionnées	Composition	Utilisations
<u>Sauce mayonnaise</u>	jaunes d'œufs, moutarde, piment de cayenne, sel fin, huile, vinaigre	<i>Salades (piémontaise, ...), .....</i> <i>Crustacés (langoustines, ...), .....</i>
<u>Sauce hollandaise</u>	jaunes d'œufs, (eau), beurre, piment de cayenne, sel fin, jus de citron	<i>Légumes à l'anglaise (asperges, ...), ...</i> <i>Poissons pochés (merlu, ...), .....</i>
<u>Sauce vinaigrette</u>	poivre blanc moulu, sel fin, vinaigre, huile	<i>Crudités et/ou cuidités, .....</i> <i>Salades (salade niçoise, ...), .....</i>
<u>Sauce béarnaise</u>	réduction, jaunes d'œufs, (eau), beurre, piment, sel fin, estragon, cerfeuil	<i>Poissons grillés (saumon, turbot), .....</i> <i>Viandes grillées (steack, ...), .....</i>

### 3.2. 3 Les fonds blancs

- 3.2.1. Remettre dans l'ordre chronologique en numérotant les phases techniques de la réalisation d'un fond blanc de volaille. **2,5 pts (10 x 0,25 pt)**

PHASES TECHNIQUES	Numéro de phases
- rafraîchir à l'eau puis égoutter	5
- dépouiller dès que c'est nécessaire	8
- refroidir rapidement en cellule de refroidissement	10
- blanchir les os, les carcasses et les parures	3
- mouiller à l'eau froide - porter à ébullition	6
- mettre les os, les carcasses et les parures dans une marmite	2
- concasser les os et les carcasses	1
- chinoiser sans fouler	9
- écumer pendant le blanchiment	4
- ajouter la garniture aromatique - cuire à feu doux environ 1 h.30	7

- 3.2.2. Donner quatre utilisations d'un fond blanc de veau. **2 pts (4 x 0,5 pt)**

<i>Veloutés et Crèmes (potage)</i>	<i>Réalisation de sauces dérivées</i>
<i>Mouillement de légumes braisés</i>	<i>Mouillement du riz pilaf</i>

<b>CAP CUISINE</b>	<b>50316</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>C 3/13</b>

## CORRIGE

### 3.3. Les pâtes pour hors-d'œuvre et pâtisseries

Préciser l'appellation de la pâte pour chaque préparation.

2,5 pts (10 x 0,25 pt)

PREPARATION	PATE UTILISEE	PREPARATION	PATE UTILISEE
Baba au rhum	<i>pâte à brioche</i>	Fritots de crevettes	<i>pâte à frire</i>
Jalousie forestière	<i>pâte feuilletée</i>	Moka	<i>pâte à génoise</i>
Pannequets	<i>pâte à crêpes</i>	Paris-Brest	<i>pâte à choux</i>
Pizza	<i>pâte à pain</i>	Quiche lorraine	<i>pâte brisée salée</i>
Sablés Arlésien	<i>Pâte à sablé</i>	Saucisson en brioche	<i>Pâte à brioche</i>

4. En collaboration avec la C.R.A.M. (Caisse Régionale d'Assurance Maladie), le personnel de cuisine a suivi une action de prévention aux risques professionnels

3 points

Pour chaque risque, citer quatre mesures préventives :

(12 x 0,25 pt)

RISQUES	MESURES PREVENTIVES
de Chutes	- <i>porter des chaussures de sécurité</i>
	- <i>garder un sol propre</i>
	- <i>ne pas se déplacer avec précipitation</i>
	- <i>garder l'espace de travail dégagée en rangeant au fur et à mesure</i>
de Coupures	- <i>respecter les procédures d'utilisation et de nettoyage</i>
	- <i>débrancher le matériel de coupe avant le réglage et le nettoyage</i>
	- <i>porter des gants de protection lors de désossages</i>
	- <i>ranger les couteaux après leurs utilisations</i>
de Brûlures	- <i>utiliser des torchons secs</i>
	- <i>éviter de faire surchauffer les graisses lors de la mise en cuisson</i>
	- <i>mettre en cuisson avec précaution</i>
	- <i>éviter de faire dépasser les queues des casseroles</i>

<b>CAP CUISINE</b>	<b>50316</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>C 4/13</b>

## CORRIGE

5. Votre chef de cuisine veut s'assurer qu'il n'y aura pas de problème de compréhension dans l'utilisation du vocabulaire culinaire :

**4 points**

Reporter la lettre de chaque terme à sa définition.

**(16 x 0,25 pt)**

	TERMES		DEFINITIONS
A	Anglaise	<i>N</i>	- farine cuite dans un corps gras servant d'élément de liaison.
B	Appareil	<i>M</i>	- faire sauter un aliment dans un peu de matière grasse en le colorant.
C	Barder	<i>H</i>	- éliminer l'écume d'un fond à l'aide d'un écumoir
D	Beurre manié	<i>A</i>	- mélange à base d'œufs battus, d'huile, de sel et de poivre, utilisé pour paner divers éléments.
E	Brider	<i>J</i>	- saupoudrer très légèrement un poste à pâtisserie avec de la farine.
F	Ciseler	<i>P</i>	- maintenir les membres d'une volaille sans aiguille, ni ficelle.
G	Clarifier	<i>I</i>	- tailler en tranches fines des légumes.
H	Ecumer	<i>K</i>	- traverser de part en part une pièce de viande de lanières de lard.
I	Emincer	<i>B</i>	- mélange de différents éléments entrant dans la composition d'un plat.
J	Fleurer	<i>C</i>	- recouvrir d'une mince couche de lard gras une pièce de boucherie, de volaille, pour éviter le dessèchement pendant la cuisson.
K	Larder	<i>O</i>	- saupoudrer un ragoût de farine pour en assurer la liaison.
L	Raidir	<i>G</i>	- faire fondre doucement du beurre pour séparer les matières non grasses.
M	Rissoler	<i>D</i>	- mélange de beurre en pommade et de farine permettant d'obtenir l'à point de la liaison d'une sauce.
N	Roux	<i>E</i>	- fixer les membres d'une volaille à l'aide d'une aiguille et de ficelle (pour bonne présentation et régularité de la cuisson).
O	Singer	<i>F</i>	- détailler les oignons ou les échalotes en petits dés.
P	Trousser	<i>L</i>	- faire sauter une viande sans coloration pour en raffermir les fibres.

**CAP CUISINE**

**50316**

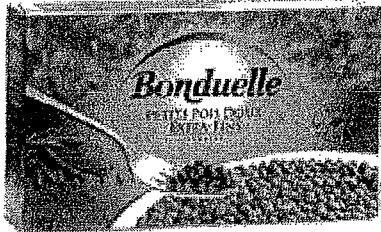
**EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise**

**C 5/13**

## CORRIGE

### DOSSIER 2 : Sciences appliquées

Le jeune chef de cuisine vient de recevoir des petits pois surgelés. Il vérifie la livraison et utilise les petits pois pour préparer un repas.



Petits Pois Doux Extra Fins  
Boîte de 450 g

A conserver à

Ne jamais recongeler un produit décongelé

#### **Valeurs énergétique et nutritionnelle moyennes (pour 100 g)**

Valeur énergétique : 205 kJ ( 49 kcal )	Vitamine B1 : 0,3 mg (22% des AJR)
Glucides : 5,7 g	Vitamine B9 : 71 µg (35% des AJR)
Lipides : 0,6 g	Vitamine C : 14,4 mg (24 % des AJR)
Protéines : 5,0 g	Sodium : 17 mg
Fibres : 6,3 g	

#### **1- SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION**

**( 9 POINTS)**

1.1- A partir de l'étiquette, calculer la valeur énergétique de 100 g de petits pois surgelés en complétant le tableau suivant :

**2,5 Points**

Constituants alimentaires	Quantités en g pour 100 g de petits pois surgelés	Energie en kJ
Glucides	5,7 g ( 0,25 pt)	$17 \text{ kJ} \times 5,7 = 96,9 \text{ kJ}$ ( 0,5 pt)
Protéines (Protides)	5 g ( 0,25 pt)	$17 \text{ kJ} \times 5 = 85 \text{ kJ}$ ( 0,5 pt)
Lipides	0,6 g ( 0,25 pt)	$38 \text{ kJ} \times 0,6 = 22,8 \text{ kJ}$ ( 0,5 pt)
Total de la valeur énergétique		204,7 kJ ( 0,25 pt)

**CAP CUISINE**

**50316**

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

**C 6/13**

## CORRIGE

1.2– Préciser le rôle principal des différents constituants alimentaires en complétant le tableau ci-dessous  
**2,5 Points (0,5 point par bonne réponse)**

<b>Constituants alimentaires</b>	<b>Rôle principal</b>
Glucides	<i>Rôle énergétique</i>
Protides	<i>Rôle constructeur (fonctionnel)</i>
Lipides	<i>Rôle énergétique</i>
Fibres	<i>Bon fonctionnement du transit intestinal</i>
Vitamine C	<i>Rôle dans la défense de l'organisme Lutte contre la fatigue</i>

1.3– Les petits pois surgelés sont inclus dans une préparation culinaire en accompagnement du plat principal pour un déjeuner équilibré.

1.3.1– Pour obtenir un déjeuner équilibré, compléter le tableau suivant :

**3,5 Points (0,5 point par bonne réponse)**

<b>GROUPES ALIMENTS</b>	<b>ALIMENT PROPOSE</b>
Crudités	<i>Carottes râpées</i>
<i>V P O</i>	<i>Escalope de veau</i>
<i>Glucides féculents</i>	Petits pois
<i>Produits laitiers</i>	<i>Fromage</i>
<i>Cuidités</i>	Pomme au four

1.3.2-Citer l'apport nutritionnel principal d'un produit laitier.

**0.5 Point**

*Le calcium*

<b>CAP CUISINE</b>	<b>50316</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>C 7/13</b>

## CORRIGE

### 2- SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE

(13 POINTS)

2.1– En achetant les petits pois surgelés, le jeune chef de cuisine vérifie la D L U O. Donner la signification de ce sigle. **1 Point**

*Date Limite d'Utilisation Optimale*

2.2– Donner la température de conservation des petits pois surgelés.

1

**Point**

*Inférieur à moins -18 °C*

2.3– Citer deux autres vérifications que le jeune chef de cuisine doit effectuer sur un produit surgelé à la réception. **1 Point**

*Etat de l'emballage, température à coeur, présence de cristaux de glace .....*

2.4– Donner la raison pour laquelle un produit surgelé ne doit-il jamais être recongelé. **1 Point**

*Reprise du développement bactérien pendant la décongélation*

2.5– Les préparations culinaires peuvent être contaminées en cuisine par un **porteur sain**

2.5.1– Définir le terme « porteur sain » **2 Points**

Personne qui porte des microbes pathogènes, qui ne présente aucun symptôme de la maladie mais qui contamine

2.5.2– Citer 3 autres exemples de situations professionnelles pouvant être à l'origine de contamination **1,5 Point**

- *Par les aliments contaminés*
- *Par les animaux, insectes, rongeurs*
- *Par l'air avec les poussières*
- *Par les matériels...*

2.6– Le lavage des mains est une opération obligatoire en cuisine

2.6.1– Citer 4 situations de travail après lesquelles le cuisinier doit se laver les mains **2 Points**

- *Après être allé aux toilettes*
- *Après avoir manipulé des aliments contaminés*
- *Après chaque changement d'activité*
- *Après avoir manipulé des objets divers (poubelle, balai ...)*
- *Après s'être mouché, éternué .....*

<b>CAP CUISINE</b>	<b>50316</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>C 8/13</b>



## CORRIGE

2.6.2-Il utilise du savon liquide antiseptique pour se laver les mains. Préciser son rôle exact  
**1 Point**

*Il permet de détruire les micro - organismes*

2.6.3-Si le jeune cuisinier ne respecte pas les consignes d'hygiène, il peut contaminer les aliments avec des bactéries **pathogènes** et provoquer des **T.I.A.C** chez les clients **2,5 Points**

Définir les termes ou sigles suivants :

**pathogène** : *qui provoque une maladie*      1 Point

**T I A C** : *Toxi Infection Alimentaire Collective*      1 Point

Donner un exemple de T I A C : *Salmonellose, T I A à Staphylocoques, botulism*      **0,5 Point**

### 3- SCIENCES APPLIQUEES AUX LOCAUX ET EQUIPEMENTS ET PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS      (10 POINTS)

3.1- Les petits pois sont cuits à l'aide d'un four à vapeur. Citer le mode de propagation de la chaleur dans un four à vapeur en cochant la bonne réponse.      **0,5 Point**

Conduction

Convection

Rayonnement

3.2 - Le four à vapeur possède la plaque signalétique suivante :

BONNET		Villefranche / Saône
Type	500 A11	69 653
N°	419.596	
380 Volts	50 Hz	
18 kW	28 A	IP
Conforme à la norme		
	MADE IN	FRANCE

<b>CAP CUISINE</b>	<b>50316</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>C 9/13</b>

## CORRIGE

Rechercher les informations caractérisant le four sur la plaque signalétique et compléter le tableau suivant **2,5 Points(=10 X 0,25)**

<b>Signification</b>	<b>Symbole</b>	<b>Unité</b>	<b>Valeur pour le four</b>
Fréquence	f	Hertz	50 Hz
<i>Puissance</i>	<i>P</i>	<i>kiloWatt</i>	18 kW
<i>Tension</i>	U	<i>Volt</i>	380 V
Intensité	<i>I</i>	<i>Ampère</i>	28 A

**3.3– Citer 2 avantages du four à vapeur pour cuire les petits pois **2 Points****

- *Economique*
- *Préserve les vitamines, les sels minéraux et les saveurs*

**3.4– Citer 2 risques liés à l'utilisation du courant électrique **2 Points****

- *Electrocution, électrisation*
- *Incendie par court-circuit*

**3.5 - Citer 3 dispositifs de sécurité pour éviter des accidents dus à l'utilisation du courant électrique **3 Points****

- *Disjoncteur différentiel*
- *Fusibles*
- *Prise de terre*
- *Système d'arrêt d'urgence*

<b>CAP CUISINE</b>	<b>50316</b>
<b>EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b>	<b>C 10/13</b>

## CORRIGE

### DOSSIER 3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

#### 1. Environnement juridique.

4 points

Dans le cadre de sa formation, un apprenti cuisinier vous sollicite concernant les caractéristiques du restaurant « Au Bon Goût ».

SARL AU BON GOUT

Restauration traditionnelle  
90 avenue de Montaigne - 85100 Les Sables d'Olonne  
☎ 02 51 87 89 96  
Fax : 02 51 87 89 66  
RCS : Les Sables B 830 210 415  
Capital : 9 700 euros  
Domiciliation : Banque Populaire – Olonne s/mer  
Dirigeant Mr Torin

1.1. Indiquer le statut juridique du restaurant et donner sa signification.

*S.A.R.L. = Société à Responsabilité Limitée* 1 pt

1.2. Préciser le montant du capital de ce restaurant.

9 700 € 0,5 pt

1.3. Préciser le degré de responsabilité des associés dans ce type de société.

*Limitée à l'apport en capital.* 1 pt

1.4. Citer 2 autres types de sociétés que vous connaissez.

*E.U.R.L. = Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée*  
*S.A. = Société Anonyme* 1,5 pts

#### 2. Environnement commercial de l'entreprise

5,5 points

Le chef de cuisine vous remet la commande passée à la table n° 5 (ANNEXE 1).

2.1. Etablir la note du client Mr Dutour (DOCUMENT 1), à partir de la carte du restaurant (ANNEXE 2), et de sa commande.

CAP CUISINE	50316
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	C 11/13

# CORRIGE

## DOCUMENT 1

SARL AU BON GOUT  
90 AVENUE DE MONTAIGNE –  
85100 LES SABLES D'OLONNE  
☎ 02 51 87 89 96  
FAX : 02 51 87 89 66

- 2 Crabs antillais	8 00	1 pt
- 1 Feuilleté saumon	5 20	0,5 pt
- 1 Sandre de Loire	6 80	0,5 pt
- 2 Pavé de Bar	23 80	1 pt
<small>JAPYRA 85100 LES SABLES D'OLONNE</small>		
<hr/>		
<i>Table n° _____</i>	<i>Montant _____</i>	
<b>TOTAL TTC</b>	<b>43 80</b>	<b>1 pt</b>
<b>Dont TVA 19.6%</b>	<b>7 18</b>	<b>1,5 pt</b>

CAP CUISINE	50316
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	C 12/13

## CORRIGE

### 3. Environnement économique

2,5 points

Vous avez reçu une livraison de la SA Catalayud, dont l'activité principale est la vente de fruits et légumes.

3.1. Indiquer le type de partenaire (agent économique) pour le restaurant et préciser son rôle.

*Il s'agit d'un fournisseur (0,5 pt) qui nous approvisionne en fruits et légumes, nécessaires à l'activité du restaurant (0,5 pt)*

3.2. Citer 3 autres agents économiques en relation avec un restaurant et préciser leur rôle respectif.

- *Les clients qui achètent un service (restauration)*
- *L'état qui perçoit les impôts et les taxes que le restaurant doit payer* 3 x 0,5 pt
- *Les organismes sociaux qui collectent les cotisations sociales,*
- *Les banques qui gèrent les comptes bancaires, accordent des crédits,*

### 4. Environnement social

4 points

Lors de votre embauche, le dirigeant du restaurant vous a remis un document (ANNEXE 3),

4.1. Préciser le nom de ce document ainsi que son rôle.

*Convention collective des cafés hôtels restaurants (0,5 pt)*

*Elle porte sur les conditions de travail de la branche professionnelle. La convention est plus favorable que la loi (0,5 pt)*

4.2. Indiquer si le restaurant entre dans le champ d'application de cette convention. Justifier votre réponse par l'élément du texte.

*Oui car article 1 du 1<sup>er</sup> titre : champ d'application : restaurant de type traditionnel. (1 pt)*

4.3. Le titre IV fait mention du contrat de travail. Expliquer la différence principale entre un CDI et un CDD.

*Un CDI est un contrat avec une durée indéterminée : pas de date de fin, alors que le CDD est conclu pour une période clairement indiquée dans le contrat de travail. (1 pt)*

4.4. Donner 2 exemples de contrat à durée déterminée que vous connaissez. (1 pt)

*Contrat saisonnier*

*Contrat d'extra*

CAP CUISINE	50316
EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	C 13/13