

CORRIGÉ

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.

**CAP CUISINE EP3
CORRIGE**

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

Durée : 2H

Coefficient : 4

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 17

CORRIGE

TECHNOLOGIE CUISINE

1- Le fumet de poisson

7 x 0.5 = 3.5 points

1.2 Beurre clarifié

1 x 1 = 1 point

1.3 Les sauces

7 x 0.5 = 3.5 points

2- Les produits de la mer. Indices de fraîcheur du poisson

6 x 1 = 6 points

3.1 Noisette d'agneau

1 x 1.5 = 1.5 point

3.2 Beurre maître d'hôtel

1x 1.5= 1.5 point

3.3 Morceaux de viande pour réaliser une estouffade bourguignonne :

3 x 1= 3 points

4.1 – Pâtisserie- Phases techniques de réalisation de la pâte à choux

5 points

4.2 La glace vanille à partir d'une crème anglaise.

Phases techniques : 1.5 points

Recette : 1.5 points

5- termes culinaires

4 x 1 = 4 points

TOTAL 32 /4 = note/8

Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	CORRIGE
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1 / 17

CORRIGE

Vous êtes embauché à hôtel restaurant « Le Golf », en qualité de commis de cuisine.

La brigade se compose d'un :

Chef de cuisine,

Chef de partie pâtisserie

Chef de partie rôtisserie poissonnerie

Dans le cadre de vos nouvelles fonctions et pour vous adapter au travail en brigade, on vous demande de rejoindre le chef de partie rôtisseur poissonnerie.

Le menu à 30 € se compose des plats suivants :

**DORADE GRILLEE BEURRE NANTAIS COMPOTE DE FENOUIL
TURBOT POCHE SAUCE HOLLANDAISE
FILET DE SOLE BONNE FEMME RIZ PILAF**

**NOISETTE D'AGNEAU SAUTE AU THYM CREME D'AIL TIAN PROVENÇALE
ENTRECOTE DOUBLE GRILLEE BEURRE MAITRE D'HÔTEL**

**CARRE DE VEAU POELE CHOISY
ESTOUFFADE DE BŒUF AUX CAROTTES PRIMEURS**

PROFITEROLES GLACEES SAUCE CHOCOLAT

TRAVAIL A FAIRE :

A l'aide de vos connaissances, le chef vous demande de réaliser des préparations de base.

1- Le fumet de poisson : dans le tableau ci-dessous complétez les phases techniques manquantes

1	Concasser les arêtes de poisson
2	Dégorger les arêtes sous l'eau froide
3	Emincer finement les oignons et les échalotes
4	Faire suer la garniture aromatique ajouter les arêtes
5	Ajouter le vin blanc réduire
6	Complétez avec de l'eau, ajouter le bouquet garni
7	Porter au frémissement, écumer
8	Laisser cuire doucement 20 minutes

Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	CORRIGE
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 2 / 17

CORRIGE

Pour confectionner la sauce hollandaise le chef à besoin de beurre clarifié.

1.2 Entourez ci-dessous, la bonne définition du beurre clarifié :

- un beurre pommade
- un beurre cuit de couleur noisette
- un beurre sans l'écume et le petit lait**

1.3 Les sauces. Complétez les cases vides du tableau en utilisant les propositions ci-dessous :

- | | | |
|--|--|--|
| Sauce de base | ingrédients | Sauces dérivées |
| <ul style="list-style-type: none"> • La sauce hollandaise • La sauce Béarnaise | <ul style="list-style-type: none"> • Persil, câpres, cornichons, cerfeuil, estragon • Crème fouettée • Fondue de tomate réduite | <ul style="list-style-type: none"> • Sauce ravigote • Sauce cocktail |

Sauce de base	ingrédients	Sauces dérivées
SAUCE MAYONNAISE	Ketchup, cognac sauce anglaise Tabasco	Sauce cocktail
Sauce béarnaise	Fondue de tomate	SAUCE CHORON
Sauce hollandaise	Crème fouettée	SAUCE MOUSSELINE
SAUCE MAYONNAISE	Jaunes d'œufs durs hachés Oignons ciboulette ciselés	SAUCE TARTARE
VINAIGRETTE	Persil, estragon cerfeuil haché, oignons ciselés câpres hachés	Sauce ravigote

CORRIGE

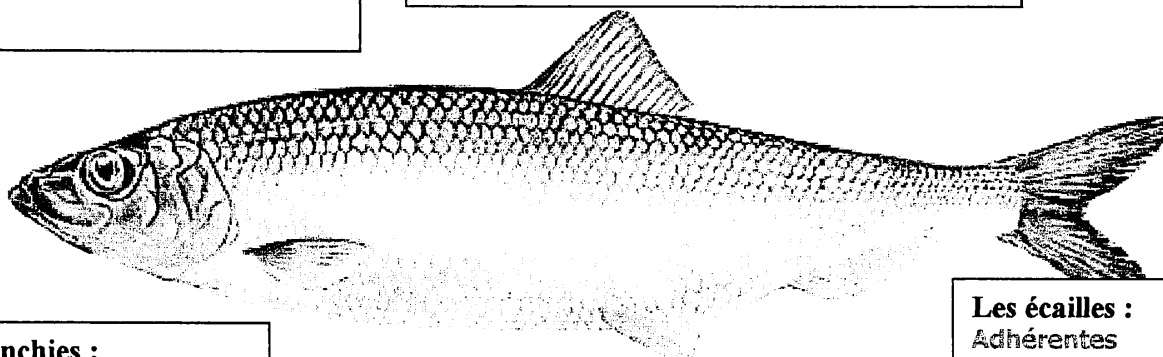
Suite à la livraison de poissons le chef vous demande :

- de vérifier et ranger les poissons (soles, hareng, dorades) dans les timbres réfrigérés,

2- Les produits de la mer. A l'aide de vos connaissances, énoncez les indices de fraîcheur du poisson dans les cases ci-dessous. (Document : www.seafood.no)

L'œil : Vif

Le corps : Ferme et rigide



Les branchies :
Rouges humides brillantes

La peau : Tendue

Les écailles :
Adhérentes

L'odeur : Légère douce et délicate

Les viandes de boucherie.

Durant le service de midi, des clients ont choisi les plats suivants :

- Noisette d'agneau à la crème d'ail tian provençale
- Entrecôte double grillée beurre maître d'hôtel
- Estouffade de bœuf bourguignonne

Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	CORRIGE
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 4 / 17

CORRIGE

3.1 A l'aide de vos connaissances, indiquer dans quel morceau la noisette d'agneau est prélevée : entourez votre réponse

- Le gigot - L'épaule **- La selle**

3.2 Citez dans le cadre ci-dessous, les ingrédients du beurre maître d'hôtel

Ingrédients du beurre maître d'hôtel
Le beurre, Le jus de citron, Le sel et poivre blanc, Le persil haché

3.3 Cochez dans la liste ci-dessous les morceaux de viande que vous commanderiez auprès de votre fournisseur pour réaliser une estouffade bourguignonne : (3 possibilités)

Contre-filet		Côte de bœuf	
Gîte à la noix	X	Macreuse	X
Paleron	X	Tranche grasse	
Filet		Queue de filet	

4.1 – Pâtisserie

Le chef pâtissier vous confie la réalisation des « profiteroles glacées sauce chocolat »

Dans le tableau ci-dessous, placez dans l'ordre chronologique les phases techniques de réalisation de la pâte à choux

1- mettre en place le plan de travail.....
2- réaliser les pesées.....
3- Chauffer l'eau le beurre en morceaux le sel le sucre
4- Hors du feu ajouter la farine, mélanger
5- Dessécher sur le feu
6- Ajouter hors du feu les œufs 1 par 1
7- Dresser à la poche sur plaque (beurrée farinée) la forme désirée

CORRIGE

- 9- Aplatir ou rayer à la fourchette à la dorure ou au sirop à 18°B
 10- Cuire dans un four à 200°C environ
 11- Mettre sur grille à la sortie du four

4.2 Vous êtes chargé de réaliser La glace vanille à partir d'une crème anglaise.
 Complétez la fiche technique ci-dessous pour 2 litres de lait.

Phases techniques glace vanille	Denrées	U	Quantités
Réaliser les pesées <ul style="list-style-type: none"> • Chauffer le lait avec la vanille • Clarifier les œufs • Blanchir les jaunes et le sucre • Délayer une partie du lait sur les jaunes blanchis • Cuire à la nappe • Passer au chinois dans un récipient froid ◦ « Maturer » au frais (facultatif) et ou passez en turbine 	Crémerie		
	Lait	L	2
	Jaunes	P	16 à 20
	Sucre Vanille Stabilisateur (facultatif)	Kg	0.400 Pm Suivant produit

CORRIGE

5- termes culinaires

Les fiches techniques emploient de nombreux termes culinaires.

A l'aide des définitions et de vos connaissances vous indiquerez le terme culinaire qui correspond.

_____ **DORER** _____ : étendre de la dorure sur des pâtes diverses à l'aide d'un pinceau pour favoriser la coloration.

_____ **GLACER** _____ : enduire de caramel un Salambos ou du fondant pour un éclair.

_____ **ZESTES** _____ : peler un agrume en séparant la peau blanche amère de la peau fine externe qui est seule utilisée pour parfumer

_____ **LUSTERER** _____ : donner un aspect brillant à une tarte en badigeonnant de nappage

Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	CORRIGE
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 7 / 17