

# 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

## Sciences appliquées CAP cuisine

### 1. ALIMENTATION

Vous travaillez dans un restaurant qui propose une cuisine de type méditerranéen privilégiant : les légumes et fruits de saison, les céréales et leurs dérivés, les poissons et fruits de mer.

1.1. Pour chaque groupe alimentaire, indiquez à l'aide d'une croix les principaux constituants alimentaires.

	Protides	Glucides	Vitamines	Eau	Éléments minéraux
Fruits et légumes			X	X	X
Céréales et dérivés		X			
Poissons et fruits de mer	X				

1.2. Indiquer 2 modifications des légumes verts intervenant au cours de la cuisson:

- *changement de couleur, de saveur....*
- *Attendrissement....*

1.3. Vous cuisez votre poisson au court-bouillon.

1.3.1. Indiquer la transformation subie par les protides du poisson lors de cette cuisson:

- *La coagulation / dénaturation*

1.3.2. Citer 1 produit pouvant être ajouté au court-bouillon afin de faciliter cette transformation:

- *Vin blanc ou vinaigre*

1.4. Indiquer la modification subie par la cellulose des légumes.

- *Le ramolissement*

1.5. Donner 1 conseil pour éviter la perte de vitamines des légumes :

- pendant la préparation : *les préparer au dernier moment*
- pendant le lavage : *ne pas les laisser tremper trop longtemps*

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 8 / 17

## 2. HYGIENE

Pour laver les légumes figurant au menu, le personnel selon son habitude se réfère à l'article ci-dessous :

### Les crudités aussi...

Voici comment améliorer la qualité hygiénique des fruits, des légumes mais aussi des aromates frais: procéder dans un premier temps au lavage et au trempage dans de l'eau pendant 15 minutes. Égoutter. Rincer le bac, le remplir d'eau et ajouter l'eau de Javel (20 ml pour 50 litres d'eau, soit l'équivalent de deux cuillères à dessert). Immerger les crudités pendant 5 minutes, les rincer abondamment puis les égoutter. Ce dosage de 20 ml correspond à 8 gouttes d'eau de Javel par litre d'eau.

Promo Cash, juin 200.

2.1. Indiquer le rôle de l'eau de Javel lors du lavage des fruits et légumes:

*Rôle de désinfectant.*

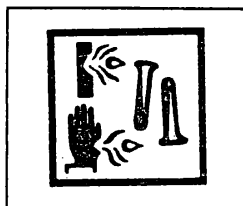
2.2. Donner 2 indications à respecter pour l'utilisation de l'eau de Javel lors de ce lavage:

- *Respecter la dilution*
- *Respecter le temps d'immersion*

2.3. Citer 1 autre utilisation possible de l'eau de Javel dans votre profession:

- *Pour désinfecter le matériel, la tenue, .....*

2.4. Indiquer la signification du pictogramme ci-dessous figurant sur une bouteille d'eau de Javel :



Signification : *corrosif*

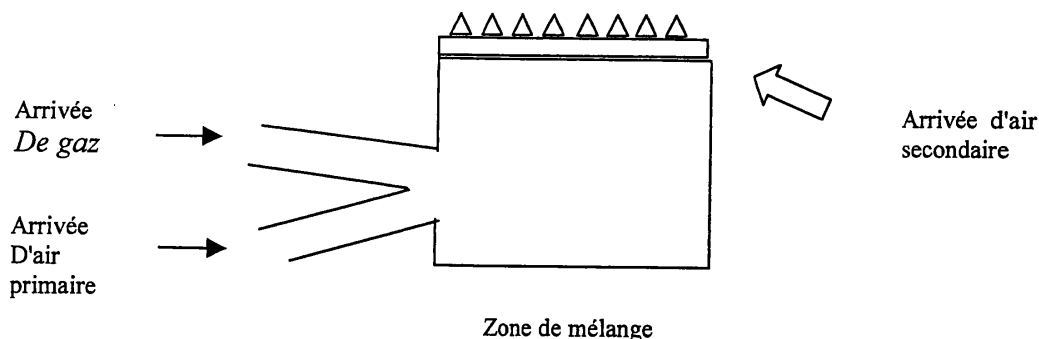
2.5. Indiquer deux consignes de sécurité concernant l'utilisation de l'eau de Javel:

- *Ne pas mélanger avec d'autres produits*
- *Éviter le contact avec les yeux, la peau*

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 9 / 17

### 3. SECURITE

La cuisine du restaurant est équipée en appareils de cuisson à gaz. Voici le schéma d'un brûleur :




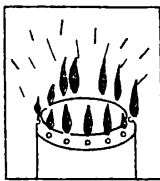
3.1. Replacer sur le schéma ci dessus les termes suivants : **gaz – air primaire – air secondaire.**

Les brûleurs du restaurant sont mal réglés.

3.2. Indiquer la couleur de la flamme lorsque le brûleur est bien réglé.

*bleue*

3.3. Indiquer dans les 2 cas une solution afin de régler correctement les brûleurs

<b>Proposition de réglage</b>	
	<i>Augmenter l'arrivée d'air ou diminuer l'arrivée de gaz</i>
	<i>Diminuer l'arrivée d'air ou augmenter l'arrivée de gaz</i>

3.4. Citer 2 conséquences d'un mauvais réglage des brûleurs.

- *Dégagement de monoxyde de carbone*
- *Dépôt noir sur le fond des casseroles*

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 10 / 17

**Pour assurer la sécurité de l'utilisateur, les brûleurs sont munis d'un thermocouple.**

3.5. Indiquer le rôle de ce dispositif de sécurité.

*Il coupe l'arrivée de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.*

3.6. Citer le risque que ce dispositif permet d'éviter.

*Il évite l'explosion.*

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 11 / 17

SCIENCES APPLIQUEES CAP CUISINE

**BAREME**

**1. ALIMENTATION**

1.1. 1 x 5	5 PTS
1.2. 1 x 2	2 PTS
1.3.	
1.3.1. 1 x 1	1 PTS
1.3.2. 1 x 1	1 PTS
1.4. 1 x 1	1 PTS
1.5. 1 x 2	2 PTS
<b>TOTAL</b>	<b>12 PTS</b>

**2. HYGIENE**

2.1. 1 x 1	1 PTS
2.2. 1 x 2	2 PTS
2.3. 1 x 1	1 PTS
2.4. 1 x 1	1 PTS
2.5. 1,5 x 2	3 PTS
<b>TOTAL</b>	<b>8 PTS</b>

**3. SECURITE**

3.1. 1 x 3	3 PTS
3.2. 1 x 1	1 PTS
3.3. 2 x 2	4 PTS
3.4. 1 x 2	2 PTS
3.5. 1 x 1	1 PTS
3.6. 1 x 1	1 PTS
<b>TOTAL</b>	<b>12 PTS</b>

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 12 / 17