

DANS CE CADRE	Académie :	Session :		
	Examen ou concours :	Série* :		
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :			
NE RIEN ECRIRE	NOM			
	<small>(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>			
	Prénoms :	n° du candidat <input type="text"/>		
	Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)</small>		
	Examen :	Série* :		
	Spécialité/option :			
	Repère de l'épreuve :			
	Epreuve/sous-épreuve :			
	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>Note :</td><td style="text-align: right;">20</td></tr></table>	Note :	20	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :
	Note :	20		
<small>Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.</small>				

Groupement interacadémique 1

Session 2005

CAP CUISINE EP3 SUJET

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) : 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

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	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1 / 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

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 CHORON
		SAUCE MOUSSELIN
SAUCE MAYONNAISE		SAUCE TARTARE
VINAIGRETTE	Persil, estragon cerfeuil haché, oignons ciselés câpres hachés	

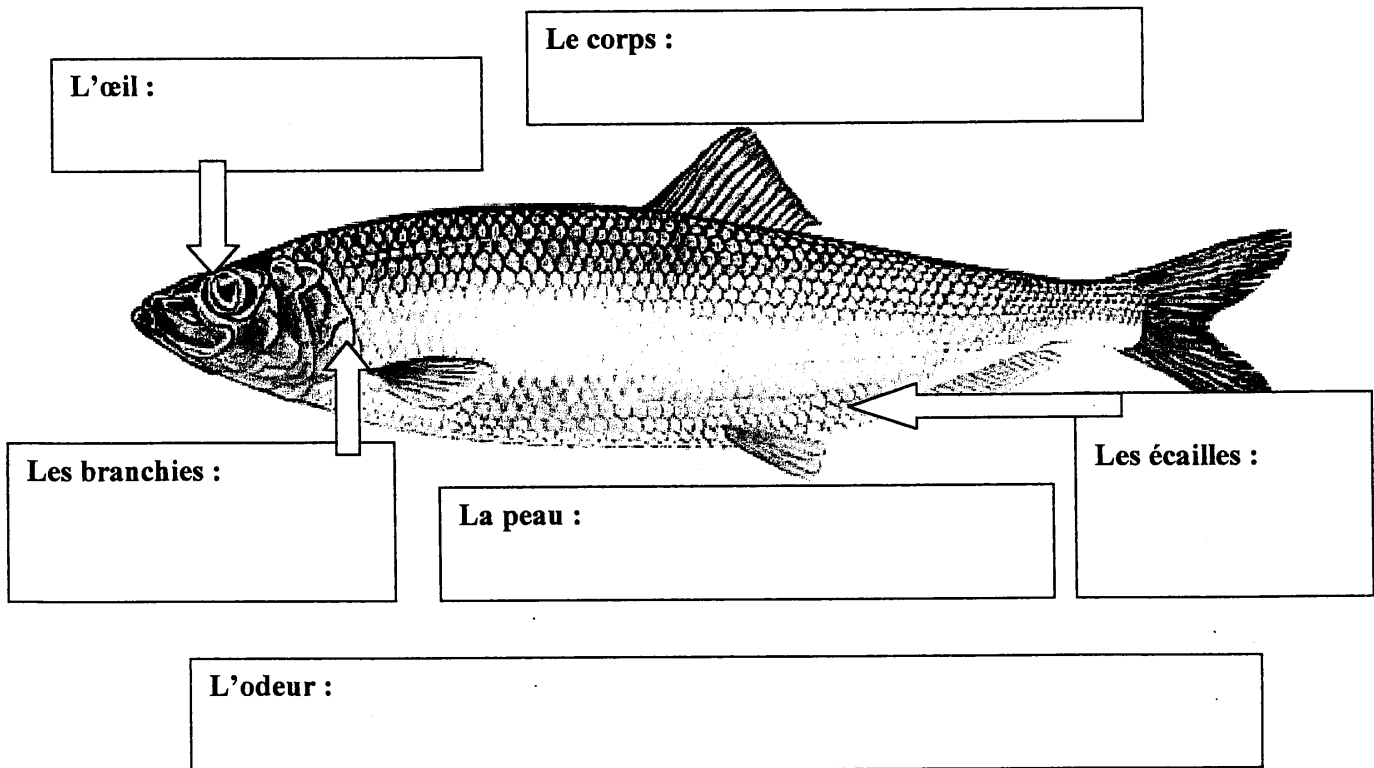
Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 2 / 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

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)



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	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 3 / 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

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

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		Macreuse	
Paleron		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 (phases jusqu'à la sortie du four)

- 1 mettre en place le plan de travail
- 2 réaliser les pesées
-
-
-
-

Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 4 / 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

-
-
-
-
-

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	Crémerie		
	Economat		

Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 5 / 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

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.

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

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

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

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

Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 6 / 14