

# 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.**

## CORRIGE

Correction des parties à compléter des deux fiches techniques de fabrication :

### Feuilletées d'œufs brouillés portugaise (6 points)

PRODUITS : Eau, tomates (grosse), persil (0.5 pt par bonne réponse)

GRAMMAGES : 0.300 – 1 – 1 (0.25 pt par bonne réponse)

VOCABULAIRE : détailler (1 pt)

PREPARATION :

- **Monder , épépiner et concasser les tomates** (0.25 pt)
- **Ciseler les échalotes** (0.25 pt)
- **Suer les échalotes au beurre** (0.25 pt)
- **Ajouter les tomates concassées, l'ail et le bouquet garni** (0.25 pt)
- **Etuver la concassée et assaisonner** (0.25 pt)

Matériel : (0.5 pt par bonne réponse)

- **Plat rond inox**
- **Carton à tarte**
- **Papier dentelle**

### Faux-filet Béarnaise pommes pont-neuf (6 points)

PRODUITS : huile, estragon, pommes de terre bintje (0.5 pt par bonne réponse)

GRAMMAGES : 1,200 (0.5 pt par bonne réponse)

VOCABULAIRE : trier, griller (0.5 pt par bonne réponse)

PREPARATION : (1.5 pt)

- **Ciseler les échalotes, hacher les herbes** (0.25 pt)
- **Réaliser la réduction béarnaise** (0.25 pt)
- **Clarifier le beurre** (0.25 pt)
- **Monter le sabayon / incorporer le beurre** (0.25 pt)
- **Ajouter les herbes fraîches** (0.25 pt)
- **Rectifier l'assaisonnement** (0.25 pt)

Matériel : (0.5 pt par bonne réponse)

- **Planche à découper**
- **Sauteuse**
- **Chinois, pochon, fouet**

CAP CUISINE	Code : 50 221 31	<b>CORRIGE</b>	<b>Session 2006</b>
Épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation de la production		Coef. : 4	Page : 1/2

## FICHE D'ORGANISATION DES TACHES

### **CORRIGE** (8 points)

#### INTITULE DES PRÉPARATIONS

- 1 – Feuilletés d'œufs brouillés Portugaise
- 2 – Faux-filet grillé Béarnaise pommes pont-neuf

#### PROGRESSION

PLAT 1	Horaire	PLAT 2
Vérification des denrées et mise en	Début	Place du poste de travail
Réaliser la détrempe	15	
	30	Eplucher et laver les légumes
Donner deux tours au feuilletage	45	
	1 h 00	Vérifier et parer la viande
Donner le 3 <sup>ème</sup> et 4 <sup>ème</sup> tour	15	
Monder les tomates, ciseler échalotes	30	
Marquer la concassée en cuisson	45	
Donner le 5 <sup>ème</sup> et 6 <sup>ème</sup> tour	2 h 00	
Détailler et cuire le feuilletage	15	
	30	Réaliser la réduction béarnaise
	45	Tailler les pommes pont-neuf
	3 h 00	Clarifier le beurre, pocher les pommes
	15	Monter la béarnaise
Réaliser les oeufs brouillés	30	
	45	Griller les pièces de viande
Dresser les feuilletés d'œufs brouillés	4 h 00	Frire les pommes pont-neuf
	15	Dresser le plat n°2
Nettoyage	4 h 30	Nettoyage

**Service :**

**Observation :**

Lustrer de beurre clarifié les pièces grillées avant l'envoi

#### C.A.P CUISINE CORRIGE

E.P.1 Approvisionnement et organisation de la production	Durée : 1 heure	Coefficient 4
Session : juin 2006	Nombre de pages : 2 pages	Page 2/2

## **MISE EN SITUATION**

Vous êtes employé comme commis de cuisine au restaurant « La Pêcherie », situé à Loctudy dans le Finistère.

Cet établissement possède un restaurant d'une capacité de 40 places ainsi qu'une terrasse panoramique avec vue sur la mer.

La carte du restaurant est principalement axée sur les produits de la mer mais propose quelques plats de « viande ».

Le Chef de cuisine vous demande de l'aider à réaliser le menu suivant qui sera proposé aux clients pour l'ouverture de la saison touristique.

<p style="text-align: center;"><b>MENU</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Aumônière de langoustines sur lit de poireaux au safran</b></p> <p style="text-align: center;">❦</p> <p style="text-align: center;"><b>Filet de Bar rôti Jus à la badiane Tagliatelles de légumes</b></p> <p style="text-align: center;">❦</p> <p style="text-align: center;"><b>Camembert pané sur lit de Mesclun</b></p> <p style="text-align: center;">❦</p> <p style="text-align: center;"><b>Dôme au chocolat crème Anglaise à la vanille Bourbon</b></p>
---

<b>C.A.P CUISINE CORRIGE</b>		
<b>E.P.1 Technologie culinaire</b>	<b>Durée : 30 minutes</b>	<b>Coefficient 4</b>
<b>Session : juin 2006</b>		<b>Page 1/4</b>

Pendant le travail de mise en place, votre chef vous questionne pour vérifier vos connaissances théoriques sur les produits travaillés.

**Savoir associé 1.3 : produits de la mer et d'eau douce**

1.1 La langoustine fait partie de la famille des crustacés. Citez 5 crustacés autres que la langoustine. : (2.5 pts)

- *Langouste*
- *Homard*
- *Ecrevisse*
- *Crevette (bouquet, rose, grise, royale, gambas)*
- *Crabes (tourteau, araignée de mer, étrille, crabe vert)*

1.2 Dans le menu, le bar est un poisson qui est servi en filet. Retrouvez les différentes découpes de poissons en vous aidant des définitions ci-dessous et citez un exemple de poisson pouvant être ainsi traité. (3 pts)

DEFINITION	DECOUPE	EXEMPLE
Portion de poisson plat pour une personne	<i>Tronçon</i>	<i>Turbot, barbue</i>
Tranche de poisson rond de 2 à 3 cm d'épaisseur	<i>Darne</i>	<i>Saumon, colin</i>
Filet taillé en lanières dans la diagonale, pané ou non	<i>goujonnette</i>	<i>Sole, merlan</i>

**C.A.P CUISINE CORRIGE**

<b>E.P.1 Technologie culinaire</b>	<b>Durée : 30 minutes</b>	<b>Coefficient 4</b>
<b>Session : juin 2006</b>		<b>Page 2/4</b>

1.3 Définissez les critères de fraîcheur d'un poisson (5 pts)

Œil : *globuleux, brillant, convexe, clair.*

Branchies : *rouges ou rosées, humides, brillantes.*

Abdomen : *ferme, non flasque, non déchirée.*

Peau : *peau tendu, bien colorée, fermement adhérente aux filets.*

Écailles : *écailles adhérentes et brillantes.*

**Savoir associé 1.4 les produits semi-élaborés :**

1.4 Vous recevez les poireaux et la salade de mesclun sous forme de produits « 4<sup>ème</sup> gamme ». Expliquez ce terme. (1 pt)

- 4<sup>ème</sup> gamme : *Légumes frais, crus prêts à l'emploi, conservés sous-vide ou sous atmosphère contrôlée, réfrigérés.*

1.5 Le biscuit utilisé pour le dessert fait partie de la famille des « P.A.I. ». Donnez une définition de ces initiales. (1 pt)

**Produits                      Alimentaires                      Intermédiaires**

**Savoir associé 1.3 : épices, aromates et condiments**

1.6 Chaque plat du menu comprend dans sa composition un aromate ou une épice. Relevez ceux-ci dans le tableau ci-dessous. (1.5 pts)

Plat	Aromate ou épice
➤ Aumônière de langoustines	➤ safran
➤ Filet de bar rôti	➤ badiane
➤ Dôme au chocolat	➤ gousse de vanille

C.A.P CUISINE CORRIGE		
E.P.1 Technologie culinaire	Durée : 30 minutes	Coefficient 4
Session : juin 2006		Page 3/4

**Savoir associé 1.6 les pâtes de base :**

1.7 Les aumônières de langoustines seront réalisées avec une pâte à crêpe aux herbes. Associez les pâtes de base ci-dessous aux différents hors d'œuvres proposés. (3 pts)

**(Pâte à frire ; pâte à chou ; pâte feuilletée, pâte brisée, pâte à pain, pâte à nouilles)**

- |                        |             |
|------------------------|-------------|
| ➤ Exemple pâte à crêpe | ▣ aumônière |
| ➤ Pâte à chou          | ▣ gougère   |
| ➤ Pâte à pain          | ▣ pizza     |
| ➤ Pâte brisée          | ▣ quiche    |
| ➤ Pâte à frire         | ▣ beignet   |
| ➤ Pâte feuilletée      | ▣ friand    |
| ➤ Pâte à nouille       | ■ raviole   |

**Savoir associé 1.8 les P.C.E.A :**

1.8 Votre chef envisage de préparer le jus à la badiane à l'avance.  
Il vous demande les informations concernant la législation des plats cuisinés à l'avance.  
Cochez les bonnes réponses ci-dessous. (3 pts)

LEGISLATION	VRAI	FAUX
Les P.C.E.A doivent être refroidis à +10°C en moins d'une heure.	X	
Le temps nécessaire à la remise en température des P.C.E.A doit se faire en moins de 3 heures		X
Concernant la remise en température des plats, la température de l'aliment à cœur doit être de 100°C minimum		X

C.A.P CUISINE CORRIGE		
E.P.1 Technologie culinaire	Durée : 30 minutes	Coefficient 4
Session : juin 2006		Page 4/4

# CORRIGE

## SCIENCES APPLIQUEES

### ALIMENTATION

(8,5 pts)

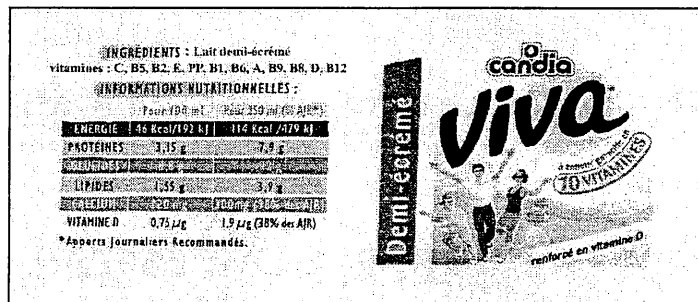
1. Retrouver le groupe d'aliment de chacun des aliments proposés. (3,5 pts)

	Aliment principal du plat	Groupe d'aliments
Entrée	Langoustine	Viandes/poissons/œufs
	Poireaux	Cuidités (légumes et fruits)
Plat / garniture	Bar	Viandes/poissons/œufs
	Tagliatelles de légumes courgettes découpées en fines lanières	Cuidités (légumes et fruits)
Fromage / dessert	Camembert	Produits laitiers
	Salade (mesclun)	Cruidités (légumes et fruits)
	Dôme au chocolat	Aliment glucidique (produit sucré)

2. Ce menu gastronomique est-il équilibré ? Justifier la réponse. (1,5 pt)

**Non, répétition des groupes : viandes/poissons/œufs et cuidités  
Absence de féculent**

3. Pour la préparation de la crème anglaise qui accompagne le dôme au chocolat vous utilisez le lait suivant.



A partir de l'étiquette :

- 3.1 Relever les constituants alimentaires énergétiques présents dans cet aliment. (1,5 pt)

- 3.2 Indiquer l'énergie apportée pour 1 g de chaque constituant alimentaire. (1,5 pt)

Constituants alimentaires énergétiques		Energie fournie pour 1 g	
Glucides	0.5 pt	17 kJ	0.5 pt
Protides	0.5 pt	17 kJ	0.5 pt
Lipides	0.5 pt	38 kJ	0.5 pt

- 3.3 Relever la valeur énergétique de 100 mL de lait exprimée en unité internationale. (0,5 pt)

192 kJ .....



# CORRIGE

## SCIENCES APPLIQUEES

### ALIMENTATION

(8,5 pts)

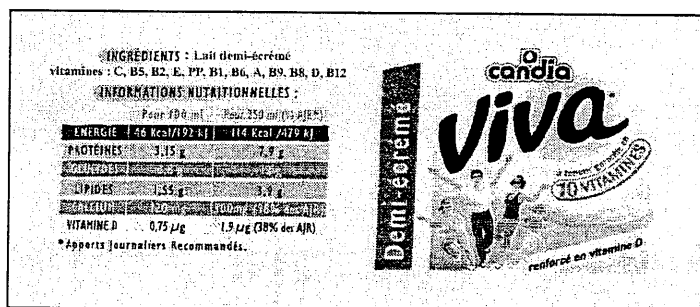
1. Retrouver le groupe d'aliment de chacun des aliments proposés. (3,5 pts)

	Aliment principal du plat	Groupe d'aliments
Entrée	Langoustine	Viandes/poissons/œufs
	Poireaux	Cuités (légumes et fruits)
Plat / garniture	Bar	Viandes/poissons/œufs
	Tagliatelles de légumes courgettes découpées en fines lanières	Cuités (légumes et fruits)
Fromage / dessert	Camembert	Produits laitiers
	Salade (mesclun)	Crutés (légumes et fruits)
	Dôme au chocolat	Aliment glucidique (produit sucré)

2. Ce menu gastronomique est-il équilibré ? Justifier la réponse. (1,5 pt)

**Non, répétition des groupes : viandes/poissons/œufs et cuités**  
**Absence de féculent**

3. Pour la préparation de la crème anglaise qui accompagne le dôme au chocolat vous utilisez le lait suivant.



A partir de l'étiquette :

- 3.1 Relever les constituants alimentaires énergétiques présents dans cet aliment. (1,5 pt)

- 3.2 Indiquer l'énergie apportée pour 1 g de chaque constituant alimentaire. (1,5 pt)

Constituants alimentaires énergétiques	Energie fournie pour 1 g
Glucides	17 kJ
Protides	17 kJ
Lipides	38 kJ

- 3.3 Relever la valeur énergétique de 100 mL de lait exprimée en unité internationale. (0,5 pt)

192 kJ .....