

CORRIGE

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

1°

TERMES CULINAIRES 7 Points

Appareil	Mélange d'éléments composant une recette.
Clarifié	Faire fondre doucement du beurre au bain-marie pour séparer les matières non grasses (petit lait ...).
Blanchir	Départ à l'eau froide puis porter à ébullition afin d'éliminer l'albumine des viandes et l'âcreté des légumes.
Darne.	Tranche détaillée dans un gros poisson rond.
Singer	Saupoudrer un ragoût de farine pour en assurer la liaison.
Rôtir	Cuire un aliment dans un four ou à la broche.
Tronçons	Morceaux de poisson détaillés dans un poisson plat.

2°

LE PERSONNEL DE CUISINE

4 POINTS

Classer les chefs de Parties dans la colonne correspondante aux tâches proposées.

GARDE-MANGER - SAUCIER - ENTREMETIER - ROTISSEUR .

Peut faire office de grilladin ou Friturier	Rotisseur
Les fonds, les ragoûts ,les petites garnitures.	Saucier
Hors-d'oeuvre et entrées froides	Garde-manger
Entrées chaudes, cuisson des pâtes, du riz, préparation des omelettes et des oeufs brouillés .	Entremetier

CORRIGE

LES POISSONS

3°)

Mettre une croix dans les cases correspondantes.

10 Points

	Eau de mer	Eau douce	2 filets	4 filets
• Sole	X			X
• Turbot	X			X
• Julienne	X		X	
• Colin	X		X	
• Saumon	X	X	X	
• Maquereau	X		X	
• Perche		X	X	
• Brochet		X	X	
• Dorade	X		X	
• Truite	X		X	

CORRIGE

4°) LES SAUCES

7 Points

Citez le nom des sauces émulsionnées :

Composants	Sauce obtenue
Fondue de tomate + brunoise de poivrons rouges .	Andalouse
Câpres, cornichons, oignons, persil, cerfeuil et estragon hachés .	Tartare
Crème fouettée très ferme .	Mousseline
Jus d'oranges et zestes d'oranges sanguines taillés en julienne et blanchis	Maltaise
Sauce Béarnaise dont l'estrageon est remplacé par de la menthe.	Paloise
Sauce Béarnaise additionnée de fondue de tomates .	Choron
Jus de persil, cerfeuil, estragon, épinards et cresson légèrement chauffé pour extraire la chlorophylle .	Verte

5°) LES CUISSONS

6 Points

• Indiquez le mode de cuisson correspondant aux recettes proposées dans le tableau : (pocher , rôtir, frire, ragoût à brun , sauté déglacé et sauté pané).

Carré d'agneau aux primeurs	Rôtir
Sauté de veau Marengo	Ragoût à brun
Tournedos Chatelaine	Sauté déglacé
Blanquette de veau à l'Ancienne	Pocher
Escalope de veau Viennoise	Sauté pané
Beignets de gambas	Frire

CORRIGE

LES VIANDES DE BOUCHERIE

5 Points

6°)

Classer les morceaux en fonction de leur catégorie.

MORCEAUX	1 ^{ère} catégorie	2 ^{ème} catégorie	3 ^{ème} catégorie
<i>Exemple</i>		X	
- FILET	X		
- GITE-GITE			X
- PALERON		X	
- COLLIER			X
- QUEUE			X
- ENTRECOTE	X		
- SOUS-NOIX	X		
- QUASI	X		
- TENDRON		X	
- SELLE	X		

7°)

LES VIANDES DE BOUCHERIE

4 Points

a) Citer quatre abats blancs :

- Ris de veau ou d'agneau
- Amourettes
- Cervelle
- Tête de veau
- fraise

b) Citer quatre abats rouges :

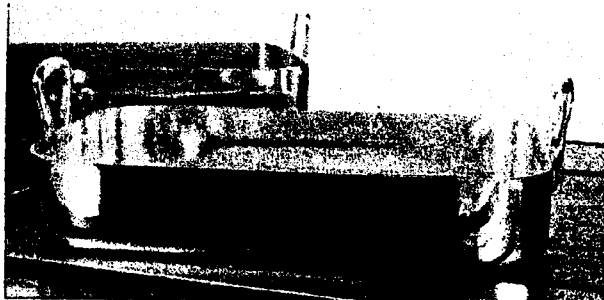
- Foie
- Coeur
- Rognon
- Langue Poumons

8°)

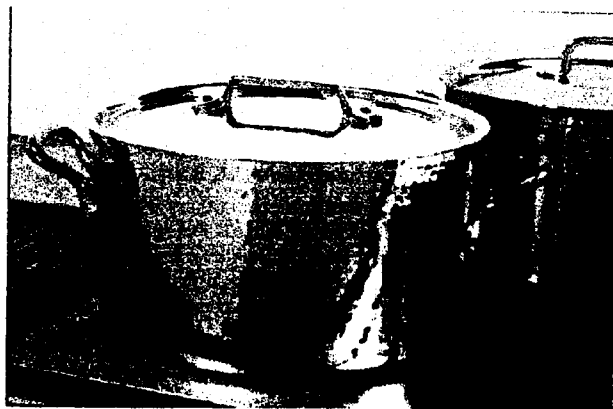
LE MATERIEL DE CUISINE : 7 Points

Donner le nom du matériel ci-dessous.

CORRIGE



PLAQUE A ROTIR



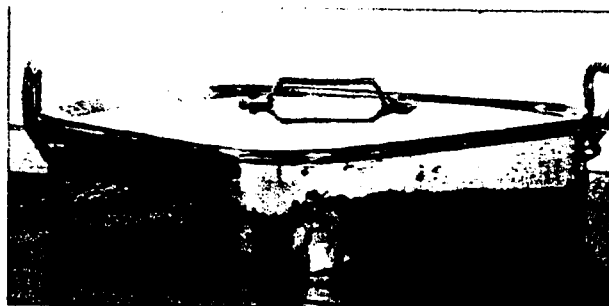
RONDEAU HAUT ou MARMITE BASSI



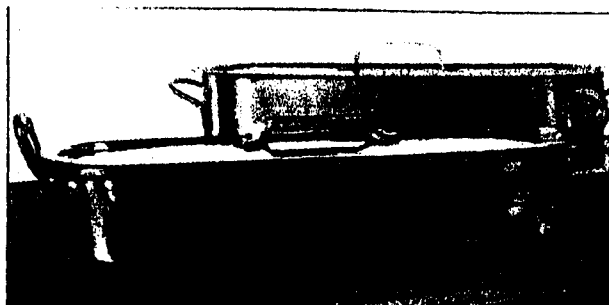
PLAQUE A POISSON



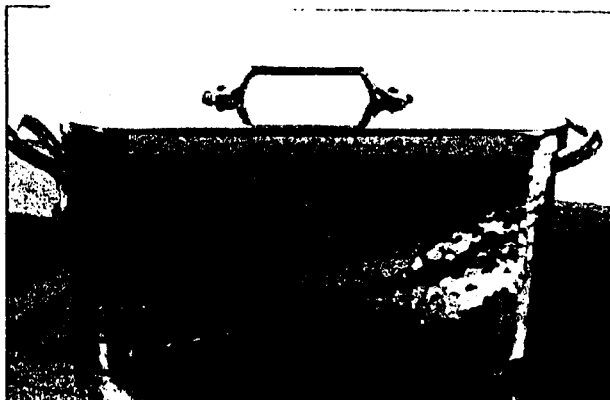
MARMITE ou "POT AU FEU"



TURBOTIERE



POISSONNIERE



BRAISIERE

**Les cuissons
corrigé**

Choisir le mode de cuisson qui convient pour marquer en cuisson , des aliments ci-dessous par une croix

	DEPART LIQUIDE FROID	DEPART LIQUIDE BOUILLANT
exemple : pommes à l'anglaise	X	
truite au court-bouillon	X	
poularde pochée	X	
épinards		X
crever le riz pour entremet	X	
spaghetti		X
fruits (exemple :poires au sirop)		X
riz créole		X
fond blanc de veau	X	
truite au bleu		X
haricots secs	X	

1 point par bonne réponse

10 réponses

**Les techniques de travail
CORRIGE**

Les sauces émulsionnées

On considère les sauces émulsionnées froides ou chaudes, stables ou instables

Classez dans les cases correspondantes les sauces dérivées.

	Vinaigrette	Mayonnaise	Hollandaise	Béarnaise
Exemple : Tartare		X		
MIKADO			X	
ANDALOUSE		X		
MOUSQUETAIRE		X		
FOYOT				X
ARLESIENNE				X
REMOULADE		X		
RAVIGOTE	X			

1/2 point par bonne réponse

TECHNOLOGIE RESTAURANT

1) Classez les fromages suivants, par type de pâte et par région : sur 5 Pts

Chaource - Livarot - Reblochon - Fourme d'Ambert - Pont l'Evêque - Cantal - Bleu de Gex - Beaufort - Comté - Maroilles.

REGIONS	Pâte molle à croûte fleurie	Pâte pressée non cuite	Pâte pressée cuite	Pâte persillée	Pâte molle à croûte lavée
Champagne-Ardenne	Chaource				
Auvergne		Cantal		Fourme d'Ambert	
Normandie					Livarot Pont l'Eveque
Franche Comté			Comté	Bleu de Gex	
Savoie		Reblochon	Beaufort		

2) Proposez un accord mets et vins avec les produits suivants : Sur 5 points

Entre Deux Mers - Bandol Rosé - Rosé des Riceys - Muscat Beaume de Venise - Château Chalon

Coq au vin jaune	CHATEAU CHALON
Huîtres du Bassin d'Arcachon	ENTRE DEUX MERS
Andouillette de Troyes	ROSE DES RICEYS
Bouillabaisse	BANDOL ROSE
Tarte au citron meringuée	MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

C/ Hébergement**CORRIGE****1/ Un voucher ou bon d'agence est un moyen de paiement**vrai faux **1pt****2/ La rooming-list c'est la liste des chambres disponibles à partir de 12 heures**vrai faux **1pt****3/ Les débours sont des sommes non réglées par le client lors de son séjour à l'hôtel**vrai faux **1pt****4/ Calculez le taux d'occupation d'un hôtel qui dispose de 60 chambres et qui en a loué 36.**
2pts

$$\frac{36 \times 100}{60} = 60\%$$

5/ L'équipement d'une chambre avec télévision et mini-bar est obligatoire pour les hôtels 4 étoiles.vrai faux **1pt****6/ Une twin est :****1pt**

une chambre avec un grand lit
 une chambre pour enfant
 une chambre avec 2 lits

7/ Un client désire payer sa facture en euros. Peut-il le faire par chèque ?oui non **1pt****8/ Quelles précautions devez vous prendre lorsqu'un client vous règle par chèque ?**
2pts

- vérifier que le montant du chèque correspond au montant de la facture
- vérifier que le montant en lettres correspond au montant en chiffres
- vérifier que le chèque est signé
- demander une pièce d'identité

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

Madame BOURSIN a consommé le repas ci-dessous .

I - Complétez le tableau suivant :

B.E.P. 12 pts
 C.A.P. 10 pts
 4,5 pts (0,25 + 0,5 x 6)
 6 pts (0,5 + 0,5 x 6)

Aliments	Constituant(s) alimentaires caractéristique(s)	Rôles dans l'organisme
Tomate	VITAMINES	Anti-infectieux Stimulant nerveux Bon état des tissus
Huile	LIPIDES	Thermorégulation Maintien de la température à 37°C Lutte contre le froid...
Filet de sole	PROTIDES	Construction Réparation Renouvellement cellulaire....
Pâte	GLUCIDES	Energétique : activité physique, métabolique
Yaourt	CALCIUM	Croissance Ossification
Eau	EAU	Constitution cellulaire : plastique Transport : fonctionnel...

II - Après lecture de la composition alimentaire des tomates, répondez aux questions suivantes :

Composition alimentaire pour 100 g de tomates :

- | | | | |
|------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|
| - EAU 93,5 g | - LIPIDES 0,2 g | - POTASSIUM 268 mg | - VITAMINE C 23mg |
| - GLUCIDES 4,7 g | - SODIUM 3 mg | - VITAMINE A 900 UI | - VITAMINE PP 0,6 mg |
| - PROTIDES 1,1 g | - CALCIUM 13 mg | - VITAMINE B1 0,06 mg | - VITAMINE E / |
| | | | - VITAMINE B2 / |

a) Relevez :

- ♦ Les vitamines hydrosolubles :

B1, C, PP, B2

- ♦ Les vitamines liposolubles :

A, E

b) Citez 4 précautions à prendre lors de la préparation et la cuisson des légumes si l'on veut préserver leurs vitamines.

- ♦ *Eviter le fractionnement avant lavage.*

- ♦ *Lavage rapide.*

- ♦ *Epluchure fine*

- ♦ *Cuisson en autocuiseur*

- ♦ *Cuisson à la vapeur*

B.E.P.	C.A.P.
3 pts (0,25 x 6)	3 pts

B.E.P.	C.A.P.
2 pts (0,5 x 4)	1 pt (0,25 x 4)

Question à traiter uniquement par les candidats au B.E.P.

III - a) Entourez les aliments riches en lipides saturés, dans la liste suivante : 1,5 pt
(0,5 x 3)

BOEUF - SAINDOUX - CREME FRAICHE - HUILE D'OLIVE -
FILET DE SOLE - BEURRE

b) Quelle peut-être la conséquence d'une alimentation trop riche en lipides saturés ? 1 pt

- Cholestérol sanguin trop élevé ⇒ risque d'athérosclérose.

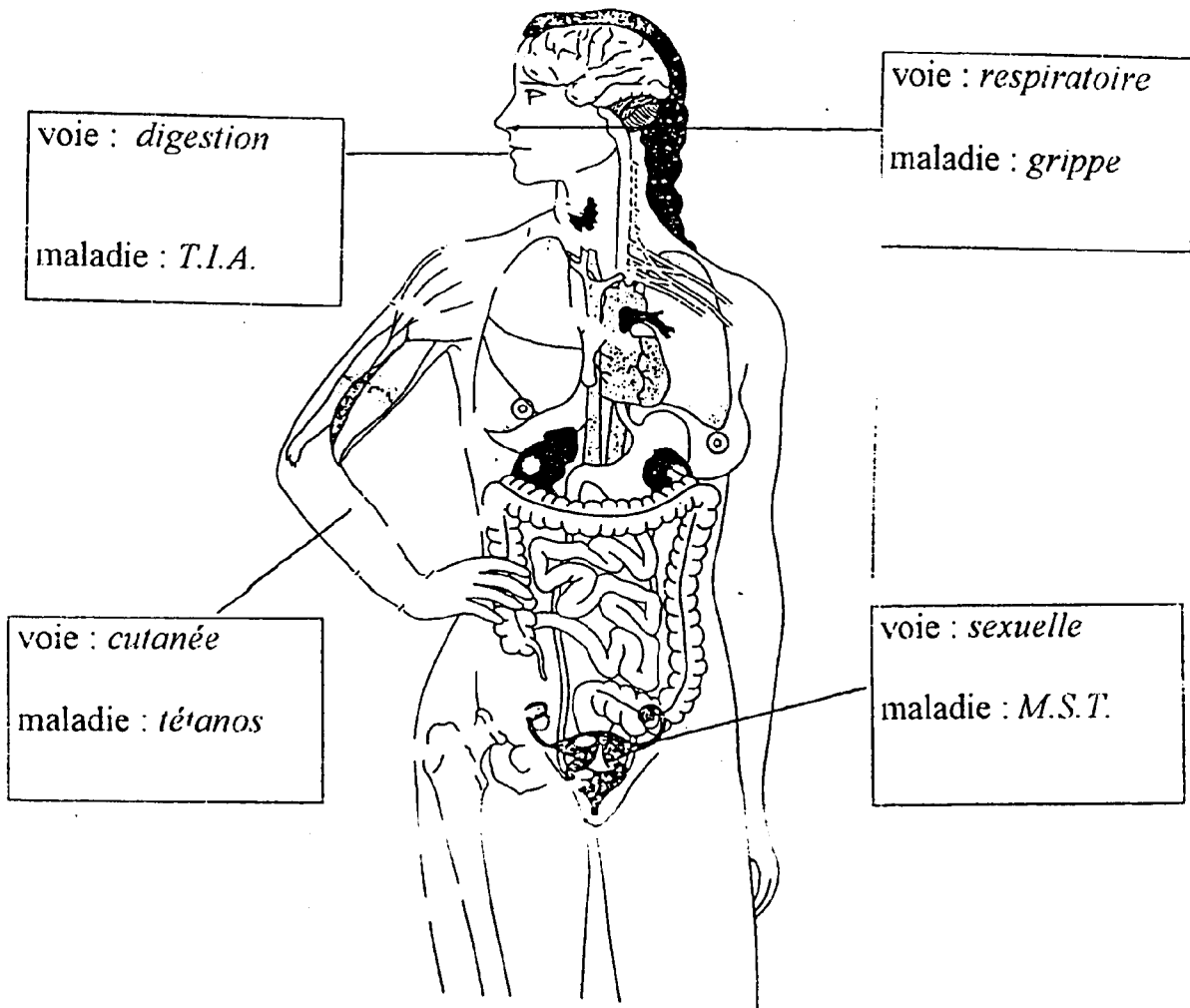
SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE

I - Complétez le schéma en indiquant :

- ♦ la voie de pénétration des microbes dans l'organisme
- ♦ le nom d'une des maladies transmises par cette voie.

B.E.P. 12 pts C.A.P. 10 pts

2 pts (0,25 x 8) 2 pts



II - Citez 2 toxi infections alimentaires :

- ♦ *Staphylococcie*
- ♦ *Botulisme*
- ♦ *Salmonellose*

1 pt 1 pt
(0,5 x 2)

III - Citez 4 erreurs professionnelles favorisant l'apparition des T.I.A.C .

- ♦ *Travailler au contact des aliments avec une plaie infectée.*
- ♦ *Souffler sur les plats.*
- ♦ *Ne pas se laver les mains après passage aux W.C.*
- ♦ *Travailler sur un plan de travail ni lavé, ni désinfecté.*

B.E.P.	C.A.P.
4 pts (1 x 4)	5 pts (1,25 x 4)

IV - Citez deux méthodes de conservation des aliments par le froid et la chaleur. Pour chaque procédé cité, précisez l'action sur les microorganismes.

3 pts (0,25 + 0,5 x 4)	2 pts (0,25 x 4)
---------------------------	---------------------

FROID	
Méthode	—————> Action sur les microorganismes
1 - Réfrigération	—————> <i>Ralentissement du développement des microbes</i>
2 - Congélation	—————> <i>Arrêt du développement des microbes.</i>
CHALEUR	
Méthode	—————> Action sur les microorganismes
1 - Pasteurisation	—————> <i>Destruction des microbes pathogènes</i>
2 - Appertisation	—————> <i>Destruction de tous les microbes</i>

Question à traiter uniquement par les candidats au B.E.P.

V - Remplacez les mots suivants dans le texte.

2 pts
(0,5 x 4)

ANTICORPS - LYMPHOCYTES - PHAGOCYTOSE - ANTIGENES

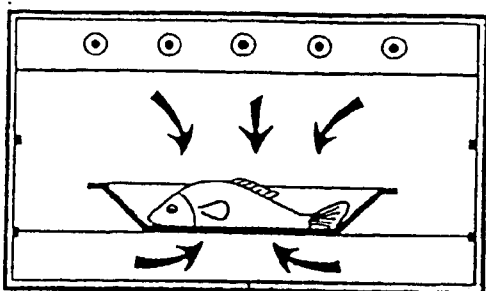
- ♦ Certains globules blancs englobent et détruisent les microbes par phénomène de *phagocytose*
 Ils renseignent les *lymphocytes* sur la nature des agresseurs.
- ♦ Les agresseurs de l'organisme comme les microbes sont appelés *antigènes*
- ♦ Les lymphocytes fabriquent des *anticorps*. spécifiques.

SCIENCES APPLIQUEES A L'EQUIPEMENT

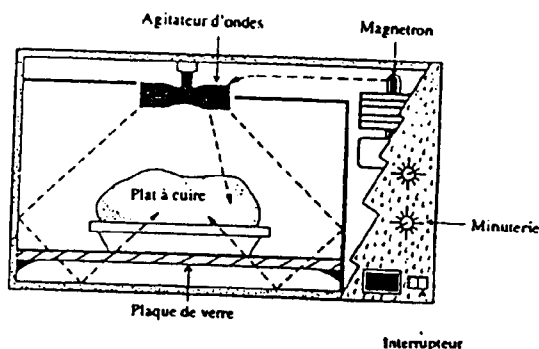
I - Expliquez brièvement le principe de fonctionnement du four à micro-ondes, à l'aide de vos connaissances et des schémas comparatifs "four classique" et "four à micro-ondes".

B.E.P. 12 pts	C.A.P. 10 pts
4 pts	3 pts

DANS UN FOUR CLASSIQUE:
 la cuisson se fait par élévation de la température ambiante qui provoque un échauffement de l'aliment de l'extérieur vers l'intérieur.



four micro - ondes



Le magnétron diffuse des ondes électro-magnétiques de très haute fréquence. Ces ondes agitent les molécules d'eau contenues dans les aliments. Les frottements ainsi produits chauffent l'aliment.

II - Citez 3 matériaux qui peuvent être utilisé dans l'enceinte du micro-ondes.

1,5 pt (0,5 x 3)	1,5 pt (0,5 x 3)
---------------------	---------------------

- ♦ Verre
- ♦ Porcelaine
- ♦ Plastique
- ♦ Grès
- ♦ Carton

III - Donnez 2 avantages du micro-ondes.

2 pts (1 x 2)	2 pts (1 x 2)
------------------	------------------


- ♦ Gain de temps
- ♦ Petit encombrement.
- ♦ Conservation de la valeur alimentaire.

IV - Trouvez les définitions des termes suivants :

- ♦ **DETERGENT :**
Produit qui permet de nettoyer en facilitant le contact entre l'eau et les salissures, surtout les graisses.
- ♦ **DESINFECTANT :**
Substance qui permet la destruction plus ou moins complète des microbes.

B.E.P.	C.A.P.
2 pts (1 x 2)	2 pts (1 x 2)

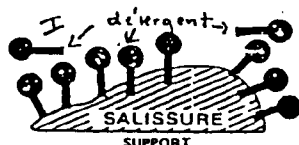
V - Remplissez le tableau suivant :

SYMBOLE	SIGNIFICATION	PRECAUTION D'EMPLOI
	<i>Corrosif</i>	<i>Se protéger lors de l'utilisation → mettre des gants</i>

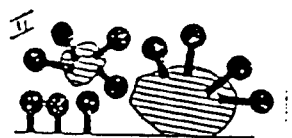
1 pt (0,5x2)	1,5 pt (0,5+1)
-----------------	-------------------

Question à traiter uniquement par les candidats au B.E.P.

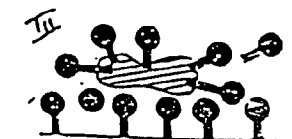
VI -



A l'aide du document et de vos connaissances, citez trois pouvoirs d'un bon détergent. 1,5 pt
(0,5 x 3)



1 - Pouvoir mouillant



2 - Pouvoir émulsifiant



3 - Pouvoir antiredéposition