

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.

PARTIE 1 : CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE

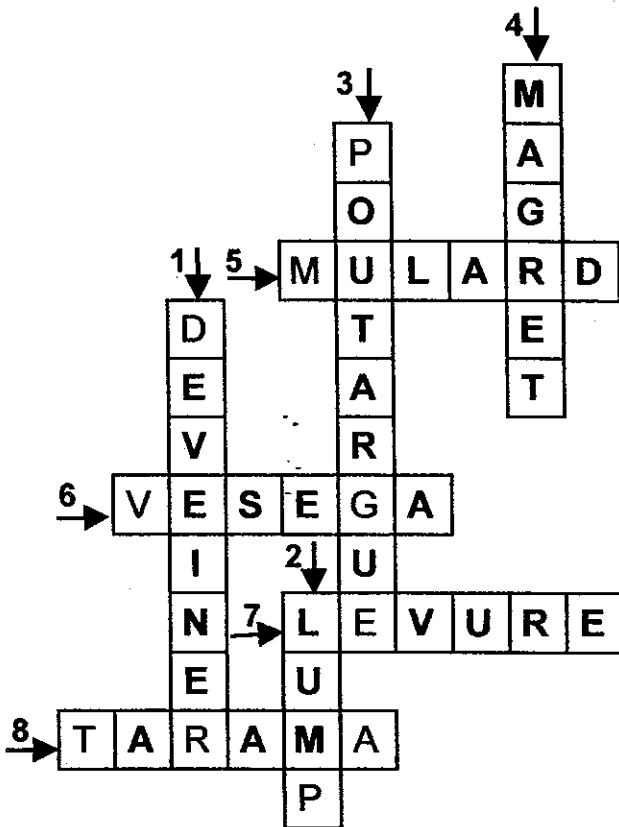
LES HORS D'ŒUVRES FROIDS

QUESTION N°1 : 4 points (8 x 0,5 pt)

JE REMPLIS LA GRILLE DES MOTS CROISÉS.

CORRIGÉ

À PARTIR DES DÉFINITIONS PROPOSÉES, PLACER LE MOT QUI CONVIENT DANS LA GRILLE.



- | | |
|----|---|
| 1) | préparation préliminaire du foie gras. |
| 2) | œufs de poisson colorés en noir craquants. |
| 3) | œufs de mulot ou cabillaud fumés et pressés, vendus sous forme d'une saucisse. |
| 4) | filet de canard engraissé. |
| 5) | race de canard utilisée pour la confection du foie gras. |
| 6) | moelle d'esturgeon utilisée dans la fabrication du koulibiac. |
| 7) | utilisée dans les pâtes levées. |
| 8) | œufs de cabillaud, salés et fumés, pilés avec de l'huile d'olive, de la mie de pain et du citron (GRÈCE). |

LES HORS D'ŒUVRES CHAUDS

BASE ET APPLICATION CULINAIRES DES HORS D'ŒUVRES CHAUDS.
FAITES UNE PROPOSITION POUR CHAQUE PÂTE.

QUESTION N° 2 : AVEC DE LA PÂTE À CHOUX, JE PEUX RÉALISER
1.5 pts **Beignets ou Choux**

QUESTION N° 3 : AVEC DE LA PÂTE FEUILLETÉE, JE PEUX RÉALISER
1.5 pts **Allumettes ou Bouchées**

QUESTION N°4 : AVEC DE LA PÂTE À FRIRE, JE PEUX RÉALISER
1 5 pts **Beignets ou Fritotes**

QUESTION N° 5 : AVEC UNE PÂTE BRISÉE, JE PEUX RÉALISER
1.5 pts **Quiche ou Flamiche**

GROUPEMENT EST	Session 2002	CORRIGÉ 1/9	Tirages
BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION dominante CUISINE		Code	
Épreuve : EP2 Partie Technologie Professionnelle		BEP : Durée 2 H 30 - Coef. 6 CAP : Durée 2 H 00 - Coef. 4	

QUESTION N°6 : 4 points (4 x 1 pt)

L'IMPLANTATION D'UNE CUISINE DOIT RESPECTER CERTAINES NORMES.

J'INDIQUE LES NORMES ET L'ERGONOMIE.

HAUTEUR DU PLAFOND (MINIMUM)	2,50 m
HAUTEUR DE LA TABLE DE TRAVAIL	0,90 m
DÉBORD DE HOTTE	0,20 m
SURFACE PAR PERSONNE	1,20 m

QUESTION N° 7 : 6 points (4 x 1.5 pt)

LA BRIGADE DE CUISINE (LES POSTES D'UNE BRIGADE).

DANS LA BRIGADE DE CUISINE, LE CHEF EST RESPONSABLE DE L'ORGANISATION DU TRAVAIL

IL ÉTABLIT..... (FAITES 4 PROPOSITIONS)

Menus, Cartes;
Fiches ...

Formation
apprentis

Embauche de
personnel de
cuisine

Aboyeur
Roulement
des congés

QUESTION N° 8 : 4 points (2 x 2 pts)

**DANS LA BRIGADE, DÉFINISSEZ LE RÔLE DU SAUCIER.
(FAITES 2 PROPOSITIONS)**

Fonds, sauf le fumet
de poissons, toutes les sauces
sauf hollandaise. Les viandes
en sauce.

Les poêlées , les sautés
les braisés, les viandes
Pochées.

QUESTION N° 9 : 2 points

**DANS LA BRIGADE DE CUISINE, IL EST CHARGÉ DE PRÉPARER LES REPAS DU
PERSONNEL, IL S'APPELLE, LE.....**

Le Communard

LES SAUCES ÉMULSIONNÉES À FROID

QUESTION N° 10 : 4 points (2 x 2 pts)

Précisez dans le rectangle , si la sauce proposée est STABLE ou INSTABLE.

Sauce VINAIGRETTE

Instable

Sauce MAYONNAISE

Stable

QUESTION N° 11 : 2 points

SI J'AJOUTE DES CÂPRES, DES CORNICHONS, DU PERSIL À UNE SAUCE
MAYONNAISE, J'OBTIENDRAI UNE SAUCE :

Rémoulade

LES SAUCES ÉMULSIONNÉES À CHAUD

QUESTION N° 12 : 4 points (8 x 0,5 pt)

LA SAUCE BÉARNAISE

COMPOSITION :

Beurre clarifié

Estragon

Jaunes d'œufs

Cerfeuil

Vinaigre

Mignonnette

Échalotes

Sel fin

QUESTION N° 13 : 2 points

SI J'AJOUTE DE LA MENTHE FRAÎCHE À LA PLACE DE L'ESTRAGON À UNE SAUCE
BÉARNAISE, J'OBTIENDRAI UNE SAUCE :

Paloise

QUESTION N° 14 : 2 points

EN AJOUTANT DE LA PURÉE DE TOMATE À UNE SAUCE BÉARNAISE,
J'OBTIENDRAI UNE SAUCE :

Choron

QUESTIONS POUR LES CANDIDATS AU CAP UNIQUEMENT

LES FRUITS

QUESTION N° 1 : 7 points (7 x 1 pt)

UTILISATION DES FRUITS EN CUISINE (FAIRE 1 PROPOSITION POUR CHAQUE FRUIT).

COMPLÉTEZ LE TABLEAU.

FRUIT	APPLICATION CULINAIRE
CASSIS	Exemple : GARNITURE DE GIBIER
ORANGE	Canard à l'orange
NOIX	Salade aux noix
AMANDES	Trites aux amandes
MELON	Jambon au melon (Bayonne) ...
TOMATES	Salade ...
POMMES	Salade – tarte – garniture ...
CITRON	Historié - Tarte – sauces ...

LES POTAGES

QUESTION N°2 : 5 points (5 x 1 pt)

EN FONCTION DU LÉGUME DE BASE PROPOSÉ, JE TROUVE LE NOM DU POTAGE.

NOM DU POTAGE	LÉGUME DE BASE
Esau	LENTILLES
Dubary	CHOU-FLEUR
St Germain	POIS CASSÉS
VELOUTÉ CHOISY	LAITUES
Crécy	CAROTTES
Gratinée	OIGNON

LES CUISSONS

QUESTION N° 3 : 3 points (3 x 1 pt)

DÉFINIR LES 3 TYPES DE CUISSON.

Concentration

Mixte

Expansion

QUESTION N° 4 : 8 points (8 x 1 pt)

JE PROPOSE UN TYPE DE CUISSON POUR CHAQUE MODE.

<u>GRILLER</u>	Concentration	<u>RAGOÛT</u>	Mixte
<u>FRIRE</u>	Concentration	<u>POCHER</u> (eau froide)	Expansion
<u>SAUTER</u>	Concentration	<u>POÊLER</u>	Concentration
<u>BRAISER</u> (viande)	Mixte	<u>RÔTIR</u>	Concentration

LES VIANDES

QUESTION N° 5 : 7 points (7 x 1 pt)

CHAQUE DÉNOMINATION DE MORCEAU OU DE PLAT EST PROPRE À UN ANIMAL, COCHEZ PAR UNE CROIX SON APPARTENANCE.

MORCEAUX	BOEUF	AGNEAU	VEAU	PORC
ENTRECÔTE	XXX			
CUISSEAU			XXX	
ÉCHINE				XXX
TOURNEDOS	XXX			
JARRET (OSSO)			XXX	
GIGOT		XXX		
TRAVERS DE POITRINE				XXX
MUTTON CHOP		XXX		

PARTIE 2 : CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT**LES FROMAGES****QUESTION N° 1 : 5 points**

Complétez le tableau suivant en utilisant uniquement des fromages A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) :

FROMAGES	FAMILLES	RÉGIONS	LAIT
Exemple : COMTÉ	Pâte pressée cuite	Franche Comté	Vache
CAMEMBERT	Pâte molle croûte fleurie	NORMANDIE	Vache
OSSAU IRATY	Pâte pressée non cuite	PAYS BASQUE	Brebis
ROQUEFORT	PÂTE PERSILLÉE	AVEYRON	Brebis
BEAUFORT	PÂTE PRESSÉE CUITE	SAVOIE	Vache
MUNSTER GÉROMÉ	Pâte molle croûte lavée	VOSGES	Vache

ACCORD DES METS ET DES VINS**QUESTION N° 2 : 5 points**

En respectant les règles de la gastronomie régionale, accordez les vins et les mets suivants (placer la lettre du Vin en face du mets ou du plat) :

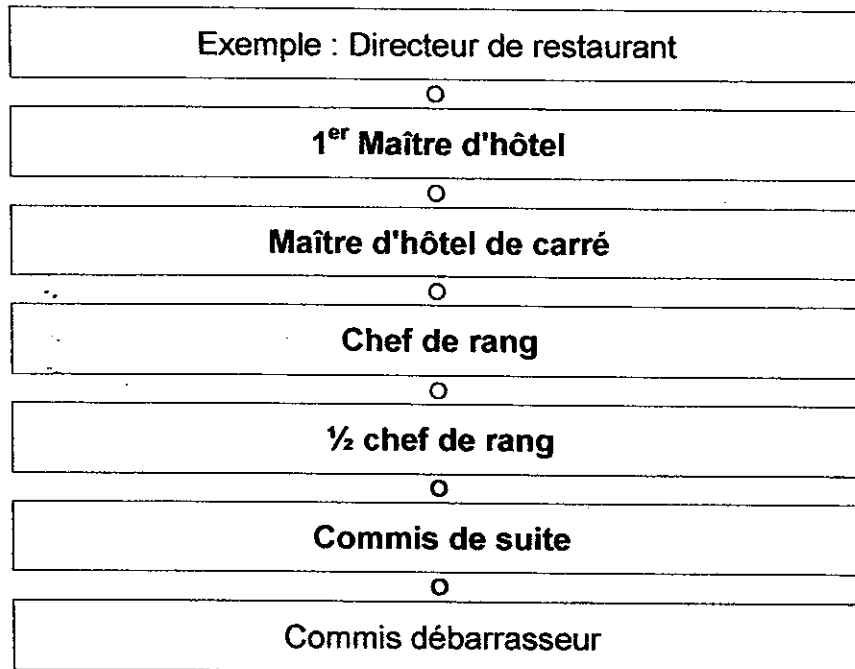
METS		VINS
Salade Niçoise	C	A Muscadet de Sèvre et Maine
Munster	E	B Vin jaune : Exemple
Tartiflette	D	C Côtes de Provence blanc
Huîtres	A	D Crépy
Foie gras des Landes	F	E Gewurztraminer
Exemple : Comté	B	F Sauternes

LE PERSONNEL DE RESTAURANT

QUESTION N° 3 : 5 points

Complétez l'organigramme suivant à l'aide des emplois nommés ci-dessous : dans un ordre hiérarchique)

~~Ex : Directeur de restaurant~~ – 1^{er} maître d'hôtel – ½ chef de rang – maître d'hôtel de carré – commis de suite – chef de rang.



PARTIE 3 : CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES D'HÉBERGEMENT

QUESTION N° 1 : 2 points

Citez 4 différents moyens dont dispose un client pour réserver une chambre.

- Visite ou réservation sur place
- Lettre
- Téléphone - Télex

QUESTION N° 2 : 3 points

Citez la composition d'un petit déjeuner continental.

Une boisson chaude (thé, café, chocolat), viennoiseries (croissant, pain au chocolat, brioche), une boisson froide (jus d'orange), produits d'accompagnement (beurre, confiture, miel).

QUESTION N° 3 : 2 points

Citez 4 modes de paiement dans un hôtel.

- Espèces
- Devises
- Chèque de voyage.
- Chèque bancaire
- Carte bancaire

QUESTION N° 4 : 4 points

Remplacez chaque poste, de la liste ci-dessous, dans le service correspondant.

Gouvernante – Night auditor – Femme de chambre – Réceptionniste – Lingère – Concierge – Bagagiste – Valet de chambre – Exemple : Voiturier

A - ÉTAGES	B - RÉCEPTION - HALL
Gouvernante	Exemple : Voiturier
Femme de chambre	Night auditor
Lingère	Réceptionniste
Valet de chambre	Concierge
	Bagagiste

QUESTION N° 5 : 4 points

Entourez la définition qui correspond à chaque terme d'utilisation courante en hôtellerie.

Exemple : NO SHOW

Chambre sans sanitaire - Non venue d'un client ayant réservé - Tarifs de chambre

V.I.P.

Aménagement spécial d'une chambre - Prix par personne - Personne très importante

SINGLE

Terme anglais désignant une chambre pour deux personnes

Terme anglais désignant une chambre pour une personne

Terme anglais désignant une chambre à deux lits

CARDEX

Ensemble de chambre - Terme anglais pour forfait - Fiche client

ROOM SERVICE

Équipe d'entretien des chambres - Service de restauration en chambre - Table chaude