

# 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**

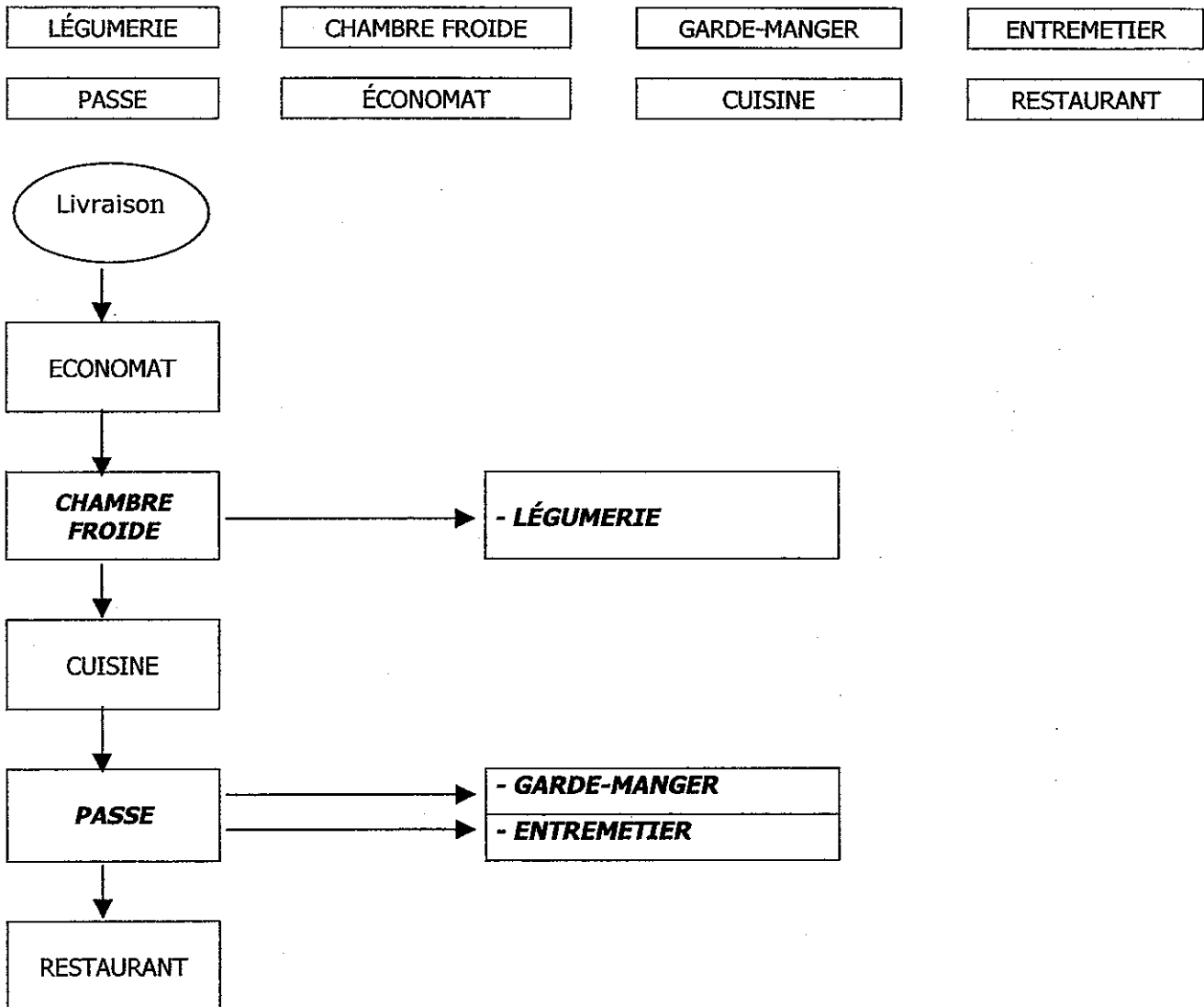
**TECHNOLOGIE**

**MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE**

Le Restaurant «Aux trois cigognes» situé à STRASBOURG  
immatriculé au RCS de STRASBOURG,  
qui emploie 10 salariés (3 cuisiniers, 3 serveurs, 2 apprentis, l'employeur et son épouse).  
Le nombre de repas servis est en moyenne de 70 au prix moyen de 17 euros.

**1. LES LOCAUX : circuit des denrées, de la réception à la consommation. (7 pts)**

1.1 Compléter le schéma suivant à l'aide des mots ci-dessous : (2,5 pts)



<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2003</b>	<b>CORRIGÉ</b>	<b>TIRAGES</b>
<b>C.A.P. Cuisine</b>		<b>Code :</b>	
<b>ÉPREUVE : E.P.3 – Partie 1 : Technologie</b>		<b>Durée : 2 h 00</b>	<b>Page 1/5</b>

1.2 Pour chaque étape citée, donner des exemples de déchets en fonction de leur destination. (4,5 pts)

ÉTAPE	EXEMPLES DE DÉCHETS	DESTINATION
A la réception des denrées	- <i>Emballages</i> - <i>Cartons</i> - <i>Cageots</i>	Local poubelle
En cuisine	- <i>Graisses</i> - <i>Parures</i> - <i>Os, Arêtes</i>	Poubelles
À la plonge (Restes)	- <i>Restes alimentaires</i>	Eaux grasses
	- <i>Plastique</i> - <i>Papier</i>	Poubelles

## 2. LE MATÉRIEL (7,5 pts)

En tant que cuisinier et selon le type de restauration classique ou collective, vous travaillez plus souvent avec certains matériels.

2.1 Préciser par une croix à quel type de restauration correspond chaque matériel cité dans le tableau ci-dessous. (3,5 pts)

MATÉRIEL	RESTAURATION CLASSIQUE	RESTAURATION COLLECTIVE
Poêle	X	
Sauteuse basculante		X
Sautoir	X	
Marmite	X	
Marmite basculante		X
Four	X	
Armoire de maintien en température		X

2.2 En fonction de la cuisson demandée, quel matériel utiliserez-vous ? (4 pts)

Servez-vous de la liste ci-dessous pour compléter le tableau suivant.

Braisière – Sautoir – Rôtissoire – Russe – Polycuiseur - Rondeau – Friteuse - Rondeau

CUISSON	MATÉRIEL	CUISSON	MATÉRIEL
Sauté	<i>Sautoir</i>	Poêlé	<i>Rondeau</i>
Braisé	<i>Braisière</i>	Ragoût	<i>Rondeau</i>
Vapeur	<i>Polycuiseur</i>	Poché	<i>Russe</i>
Rôti	<i>Rôtissoire</i>	Frit	<i>Friteuse</i>

### 3. LE PERSONNEL DE CUISINE (Les comportements) (5 pts)

En tant que cuisinier, quels sont les comportements qui vous paraissent indispensables pour être un bon professionnel ? Citer des qualités nécessaires dans les trois situations suivantes.

	3 réponses logiques
En cuisine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Ponctuel</i></li> <li>- <i>Sobre</i></li> <li>- <i>Avoir du goût</i></li> <li>- <i>Créatif</i></li> <li>- <i>Rapide</i></li> <li>- <i>Efficace</i></li> </ul>

	4 réponses logiques
En brigade	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Travailleur</i></li> <li>- <i>Réfléchi</i></li> <li>- <i>Esprit d'équipe</i></li> <li>- <i>Être positif</i></li> <li>- <i>Inventif</i></li> <li>- <i>Motivé</i></li> </ul>

	3 réponses logiques
Dans la société	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Cultivé</i></li> <li>- <i>Propre</i></li> <li>- <i>Intéressé</i></li> <li>- <i>Curieux</i></li> </ul>

#### 4. LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION (2,5 pts)

Pour chaque moyen et groupe, d'aliments cités dans le tableau suivant, préciser le procédé de conservation concerné :

MOYEN	GROUPE D'ALIMENTS	PROCÉDÉ
A. Froid positif (entre 0 et +10°)	Poissons, viandes, produits laitiers, fruits, légumes, volailles	- <i>Réfrigération</i>
B. Froid négatif (-18°)	Poissons, viandes, volailles, légumes	- <i>Congélation</i>
C. Eau éliminée	Morilles, girolles	- <i>Dessiccation</i>
D. Air éliminé	Légumes, poissons	- <i>Sous vide</i>
E. P.H. acide	Cornichons	- <i>Acidification</i>

#### 5. LES VIANDES (4 pts)

5.1 Par quel sigle est caractérisé «la conformation» d'une viande ? (0,5 pt)

**EUROP**

5.2 Après l'abattage de la bête, la viande doit reposer sept jours minimum afin de développer sa saveur et sa tendreté. Comment s'appelle ce temps de repos ? (0,5 pt)

**MORTIFICATION**

5.3 La viande de bœuf est classée en 3 catégories (1 - 2 - 3). Préciser pour chaque morceau cité le chiffre correspondant à sa catégorie. (3 pts)

MORCEAU	CATÉGORIE
Filet de bœuf	<b>1</b>
Côte de bœuf	<b>1</b>
Rumsteck	<b>1</b>
Bavette	<b>1</b>
Poitrine	<b>2</b>
Paleron	<b>3</b>

## 6. L'ENTRETIEN DES LOCAUX (6 pts)

Vous avez terminé le service. C'est l'heure du nettoyage et du rangement.  
Depuis le 29 Septembre 1997, la réglementation impose un plan de nettoyage et de désinfection des locaux.

6.1 Qui est «responsable» des opérations de nettoyage et de désinfection dans la cuisine ? (1 pt)

- **Chef**  
ou **Chef de partie**  
-  
ou **Commis**

6.2 Préciser dans le tableau ci-dessous à quel moment de la journée, de la semaine ou du mois, les locaux et matériels cités doivent être nettoyés. (2,5 pts)

Le sol de la cuisine	<b>Après chaque service.</b>
Les hottes du fourneau	<b>Chaque semaine.</b>
Le fourneau	<b>Après chaque service.</b>
Les murs et le carrelage	<b>Chaque semaine.</b>
Les tables de travail	<b>Après chaque service.</b>

6.3 Vous avez le sol à nettoyer. Reclassez les cinq étapes suivantes en indiquant les chiffres correspondant à l'ordre logique de ① pour la première à ⑤ pour la dernière. (2,5 pts)

ÉTAPES	RACLER	LAISSER SÉCHER	RINCER ABONDAMMENT	LAISSER LE PRODUIT DÉSINFECTANT EN CONTACT	APPLIQUER LE PRODUIT DÉTÉRGENT EN FROTTANT
ORDRE	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>