

C.A.P. CUISINE

ÉPREUVE : E.P.3

TECHNOLOGIE, SCIENCES APPLIQUÉES ET CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

Le présent sujet comporte 3 parties

PARTIE 1 – Technologie culinaire, communication

PARTIE 2 – Sciences appliquées

PARTIE 3 – Connaissance de l'entreprise

La partie 1 est composée de 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5 → S01

La partie 2 est composée de 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5 → S02

La partie 3 est composée de 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5 → S03

Chacune des parties 1, 2 et 3 devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelé l'intitulé de la partie concernée.

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront àagrafer aux copies d'examen.

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous travaillez au 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.

GROUPEMENT EST	SESSION 2003	SUJET	TIRAGES
C.A.P. Cuisine		Code :	
ÉPREUVE : E.P.3 – Technologie, Sciences appliquées et Connaissance de l'entreprise		Durée : 2 h 00	Page 1/1

PARTIE 1

TECHNOLOGIE

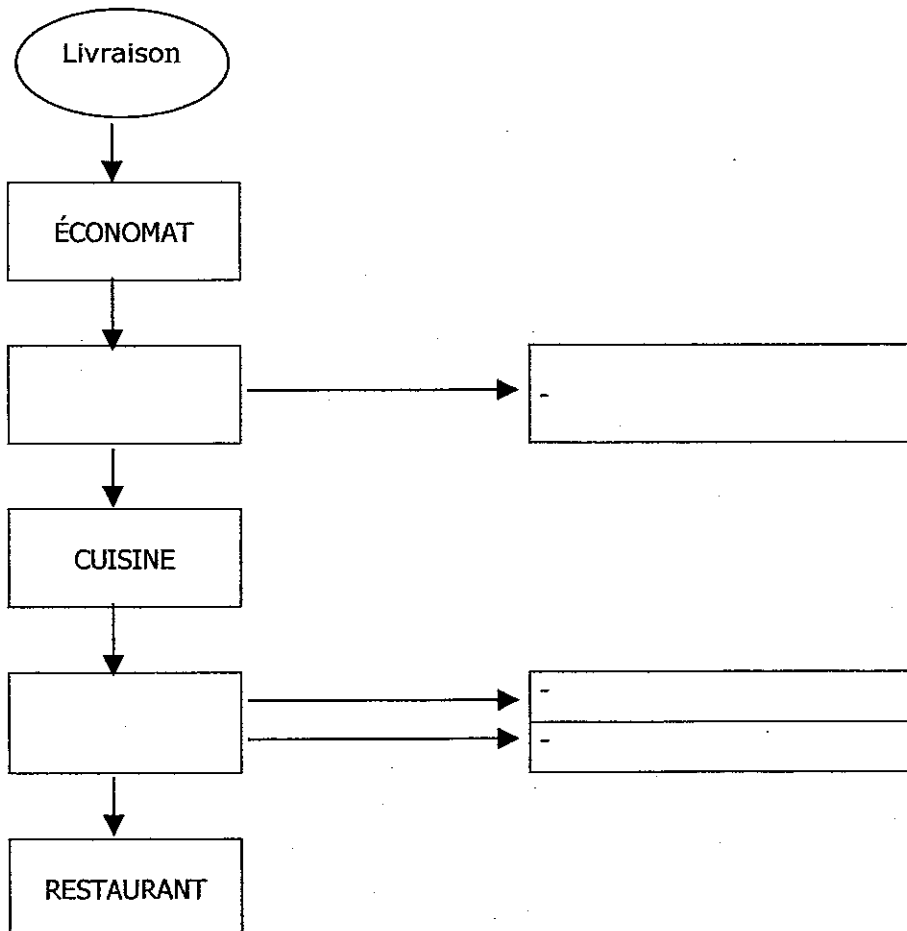
MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous travaillez au 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.

1.1 Compléter le schéma suivant à l'aide des mots ci-dessous :

- | | | | |
|-----------|----------------|--------------|-------------|
| LÉGUMERIE | CHAMBRE FROIDE | GARDE-MANGER | ENTREMETIER |
| PASSE | ÉCONOMAT | CUISINE | RESTAURANT |



1.2 Pour chaque étape citée, donner des exemples de déchets en fonction de leur destination.

ÉTAPE	EXEMPLES	DESTINATION
À la réception des denrées	- - -	Local poubelle
En cuisine	- - -	Poubelles
À la plonge	-	Eaux grasses
	- -	Poubelles

2. LE MATÉRIEL

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.

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

2.2 En fonction de la cuisson demandée, quel matériel utiliserez-vous ?
Servez-vous de la liste ci-dessous pour compléter le tableau suivant.

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

CUISSON	MATÉRIEL
Sauté	
Braisé	
Vapeur	
Rôti	

CUISSON	MATÉRIEL
Poêlé	
Ragoût	
Poché	
Frit	

3. LE PERSONNEL DE CUISINE (Les comportements)

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.

En cuisine	-
	-
	-

En brigade	-
	-
	-
	-

Dans la société	-
	-
	-

4. LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION

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	-
B. Froid négatif (-18°)	Poissons, viandes, volailles, légumes	-
C. Eau éliminée	Morilles, girolles	-
D. Air éliminé	Légumes, poissons	-
E. P.H. acide	Cornichons	-

5. LES VIANDES

5.1 Par quel sigle est caractérisé «la conformation» d'une viande ?

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 ?

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.

MORCEAU	CATÉGORIE
Filet de bœuf	
Côte de bœuf	
Rumsteck	
Bavette	
Poitrine	
Paleron	

6. L'ENTRETIEN DES LOCAUX

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 ?

-
OU
-
OU

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.

Le sol de la cuisine	
Les hottes du fourneau	
Le fourneau	
Les murs et le carrelage	
Les tables de travail	

6.3 Vous avez le sol à nettoyer. Reclasser les cinq étapes suivantes en indiquant les chiffres correspondant à l'ordre logique de ① pour la première à ⑤ pour la dernière.

ÉTAPES	RACLER	LAISSER SÉCHER	RINCER ABONDAMMENT	LAISSER LE PRODUIT DÉSINFECTANT EN CONTACT	APPLIQUER LE PRODUIT DÉTURGENT EN FROTTANT
ORDRE					