

DANS CE CADRE

Académie :

Session :

Examen ou concours :

Série* :

Spécialité/option :

Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous-épreuve :

NOM

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms :

n° du candidat

Né(e) le :

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)

NE RIEN ECRIRE

Examen :

Série* :

Spécialité/option :

Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous-épreuve :

Note :
20

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Session 2003

CAP CUISINE

**EP3 TECHNOLOGIE, SCIENCES APPLIQUEES ET
CONNAISSANCES DE L'ENTREPRISE**

Durée : 2 heures

Coefficient : 4

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble des documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 11

TECHNOLOGIE CULINAIRE

Vous êtes stagiaire au poste du chef saucier dans un restaurant deux étoiles dans le guide Michelin, et vous avez la responsabilité de réaliser les fonds pour les sauces de bases. Pour améliorer vos connaissances technologiques en vue de l'examen votre chef vous propose de compléter les feuilles suivantes.

- 1) Complétez le tableau suivant par le vocabulaire culinaire ayant un rapport avec la réalisation des fonds .

	Retirer, avec une louche ou une écumoire, les graisses et les impuretés qui remontent à la surface d'une préparation en ébullition lente.
	Faire adhérer et colorer, au fond d'un récipient les sucs qui se sont écoulés d'une pièce en cuisson avant qu'ils ne soient déglacés
	Ajouter un liquide à une préparation culinaire pour en permettre la cuisson.
	Cuire à découvert sous l'action d'une chaleur vive une certaine quantité de liquide par évaporation afin d'obtenir un fond ou un jus plus sirupeux et concentré .
	Dissoudre, à l'aide d'un liquide les sucs qui se sont déposés et caramélisés au fond du récipient pendant la cuisson.
	Mettre un aliment en cuisson.

Examen : CAP CUISINE	Session 2003	SUJET
EP3 : Technologie, Sciences appliquées et connaissances de l'entreprise		
Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1/11

2) Quelle est le type de cuisson des réalisations proposées? (mettre une croix)

REALISATIONS	EXPANSION	CONCENTRATION	MIXTE
Fond blanc de veau			
Steak grillé			
Pommes pailles			
Omelette			
Navarin d'agneau			
Estouffade de boeuf			

Certaines sauces ont besoin d'être liées. Retrouvez la liaison des préparations suivantes ?

PREPARATIONS	ELEMENTS DE LIAISON
Poularde sauce suprême	
Civet de lièvre	
Estouffade Bourguignonne	
Coulis de tomates	
Farce de viande ou de légumes	
Calamar sauce américaine	

Examen : CAP CUISINE		Session 2003	SUJET
EP3 : Technologie, Sciences appliquées et connaissances de l'entreprise			
Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 2/11	

Votre chef de cuisine est malade et vous demande de réaliser un menu à base de produits prêts à l'emploi complétez la gamme.
(voir tableau)

Citer deux exemples de produits pour chaque gamme proposée.

1 ^{re} gamme	Produits frais brut	Viandes, légumes
2 ^e gamme		
3 ^e gamme		
4 ^e gamme		
5 ^e gamme		

Les pâtes pour pâtisserie et entrées chaudes :

Lors de votre apprentissage en pâtisserie, vous réalisez des pâtes salées servant pour les entrées chaudes.

A partir des exemples donnés, complétez le tableau ci-dessous.

Les exemples :

Talmouses en tricorne, Fritot de cervelle, Saucisson en brioche, Pommes dauphines, Pithiviers, Pannequets, Religieuse, Beignets de fruits, Cromesquis, Fond de Saint Honoré, Tarte à l'oignons, Baba au rhum

Vos réponses :

Pâtes de base	Pâte salée	Pâte sucrée
Pâtes levées		
Pâte à crêpes		
Pâte brisée		
Pâte feuilletée		
Pâtes à choux		
Pâte à frire		

Examen : CAP CUISINE		Session 2003	SUJET
EP3 : Technologie, Sciences appliquées et connaissances de l'entreprise			
Durée : 2 heures	Coefficient : 4		Page 3/11

SCIENCES APPLIQUEES

1. PARTIE ALIMENTATION

Le lait est un aliment indispensable à tous les âges de la vie.

1.1 Citez 2 périodes de la vie où le lait est indispensable à la bonne santé des individus.

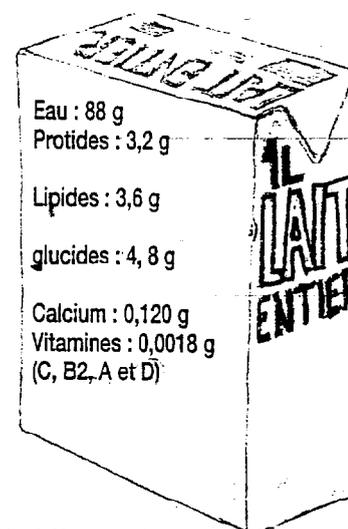
-
-

1.2

1.2.1 Après lecture du document ci-dessous, indiquez le nom des constituants alimentaires énergétiques et pour chacun d'entre eux, donnez sa valeur énergétique par g :

Constituants alimentaires énergétiques	Valeur énergétique par g
-	-
-	-
-	-

Composition du lait entier
(en g pour 100 g)



1.2.2 Calculez la valeur énergétique pour 100 g de ce lait. L'unité utilisée sera le kilojoule. Détaillez les calculs.

-
-

1.3 Quelle modification subit la protéine du lait sous l'action de la chaleur ?

-

Examen : CAP CUISINE		Session 2003	SUJET
EP3 : Technologie, Sciences appliquées et connaissances de l'entreprise			
Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 4/11	

2. PARTIE HYGIENE

2.1 Les enfants d'une école primaire consomment lors du repas servi à midi, une entrée composée de : thon en boîte, mayonnaise, rondelles de tomate et feuille de salade. Dans la soirée, les enfants sont pris de vomissements, diarrhées, fièvre, maux de ventre et maux de tête. Les médecins suspectent une salmonellose.

2.1.1 Quel est l'aliment du plat responsable de cette salmonellose ?

-

2.1.2 Citez les symptômes qui apparaissent ?

-

2.1.3 Quel est le nom du microbe responsable ?

-

2.2 Cette intoxication est une T.I.A.C. Donnez la signification de chacune des lettres :

T

I

A

en Collectivité

2.3 Citez un autre micro-organisme responsable de T.I.A.C.

-

Examen : CAP CUISINE		Session 2003	SUJET
EP3 : Technologie, Sciences appliquées et connaissances de l'entreprise			
Durée : 2 heures	Coefficient : 4		Page 5/11