

# 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.**

## TECHNOLOGIE

1. Les potages (0,5 pt par réponse)

3 points

- a) Un consommé double est un consommé simple :  clarifié  
 dégraissé  
 auquel l'on a rajouté de la crème double
- b) Le potage Soissonnais est confectionné à base de :  pois cassés  
 lentilles  
 haricots blancs
- c) Les Veloutés sont liés avec :  de la crème  
 des jaunes d'œufs et de la crème  
 de la fécule
- d) Laquelle de ces appellations désigne une soupe de poisson :  Garbure ?  
 Bouillabaisse ?  
 Thourin ?
- e) Lequel de ces trois potages est un potage taillé :  Parmentier ?  
 Parisien ?  
 Esaü ?
- f) Les bisques sont des potages réalisés à base de :  poissons  
 crustacés  
 viandes

2. Les œufs (0,5 pt par bonne réponse)

3 points

Restituer aux préparations énoncées dans le tableau ci-dessous, les **modes** et les **temps** de cuisson.

|   | Appellation                | Mode de cuisson   | Temps de cuisson |
|---|----------------------------|-------------------|------------------|
| 1 | Œuf Mimosa                 | <i>dur</i>        | <i>10 min</i>    |
| 2 | Œuf servi avec mouillettes | <i>à la coque</i> | <i>3 min</i>     |
| 3 | Œuf poché                  | <i>mollet</i>     | <i>5-6 min</i>   |

| GROUPEMENT EST                           | SESSION 2004 | CORRIGÉ | TIRAGES   |
|--|--------------|---------|-----------|
| C.A.P. Cuisine                           |              | Code :  | Page 1/12 |
| ÉPREUVE : E.P.3 - Partie 1 : Technologie |              |         |           |

3. Les produits Laitiers (0,5 pt par bonne réponse)

2,5 points

- a) De quelle couleur est l'emballage d'une brique de lait ½ écrémé :  rouge ?  
 bleu ?  
 jaune ?
- b) Qu'obtient-on après barattage de la crème du lait :  du fromage blanc ?  
 du beurre ?  
 des yaourts ?
- c) Qu'appelle-t-on de la crème Fleurette :  une crème liquide ?  
 une crème épaisse ?  
 une crème allégée ?
- d) Lequel de ces fromages est à pâte persillée :  le Roquefort ?  
 le Munster ?  
 le Chèvre ?
- e) Le Camembert est un fromage :  à pâte molle, à croûte lavée  
 à pâte pressée non cuite  
 à pâte molle, à croûte fleurie

4. Les poissons (0,25 pt par bonne réponse)

2,5 points

Identifier et restituer les poissons énumérés ci-après dans le tableau ci-dessous selon leur forme et leur provenance.

COLIN – SANDRE – BARBUE – THON – BROCHET  
 MERLAN – LIMANDE – PERCHE – DAURADE - SAINT-PIERRE

| LES POISSONS DE MER     |  | LES POISSONS D'EAU DOUCE    |
|-------------------------|--|-----------------------------|
| RONDS                   | PLATS  |                             |
| COLIN<br>MERLAN<br>THON | BARBUE<br>DAURADE<br>SAINT-PIERRE<br>LIMANDE | SANDRE<br>PERCHE<br>BROCHET |

5. Les volailles (0,5 pt par bonne réponse)

2,5 points

a) Le critère Label Rouge Fermier est attribué à une volaille ayant vécu en

- claustration complète
- semi claustration*
- liberté complète

b) Quel est le poids d'un poulet 4/4

- moins de 1,000 kg
- entre 1,000 kg et 1,300 kg*
- plus de 1,300 kg

c) Citer trois abattis d'une volaille. (1,5 pt = 0,5 pt par abattis)

*COU – GÉSIER – FOIE – CŒUR – PATTES – CRÊTE – AILERON*

6. Les viandes de boucherie

7 points

a) Restituer les différents morceaux de viande énoncés ci-après, aux préparations culinaires correspondantes dans le tableau ci-dessous.  
(3 pts = 0,5 par bonne réponse)

**FILET D'AGNEAU – PALERON – ÉCHINE  
FILET DE BŒUF – CÔTES D'AGNEAU – NOIX DE VEAU**

| PRÉPARATIONS CULINAIRES | MORCEAUX DE VIANDE À UTILISER |
|-------------------------|-------------------------------|
| Fricandeau              | <i>noix de veau</i>           |
| Pot-au-feu              | <i>paleron</i>                |
| Chateaubriand           | <i>filet de bœuf</i>          |
| Noisettes d'Agneau      | <i>filet d'agneau</i>         |
| Ragoût de Porc          | <i>échine</i>                 |
| Mutton-chop             | <i>côtes d'agneau</i>         |

- b) Restituer les numéros des morceaux de viande de mouton du schéma ci-dessous dans le tableau, et pour chaque morceau déterminer sa catégorie (1-2-3).  
(4 pts = 0,25 pt par bonne réponse)

| N° | MORCEAUX              | CATÉGORIE |
|----|-----------------------|-----------|
| 6  | POITRINE              | 3         |
| 3  | SELLE                 | 1         |
| 8  | ÉPAULE                | 2         |
| 1  | CARRÉ DECOUVERT       | 1         |
| 4  | GIGOT                 | 1         |
| 7  | HAUT DE<br>CÔTELETTES | 3         |
| 5  | COLLIER               | 3         |
| 2  | CARRÉ COUVERT         | 1         |

7. Les fruits et légumes (0,5 pt par bonne réponse)

7,5 points

Reclasser dans les deux tableaux, les fruits et légumes énoncés ci-dessous, selon leur famille, en fonction de la partie botanique consommable ou de leur spécificité.

**ASPERGE, CAROTTE, AIL, POMME DE TERRE, ARTICHAUT,  
CÉLERI BRANCHE, PETITS POIS, CRESSON, TOMATE.**

| FAMILLES        | LÉGUMES               |
|-----------------|-----------------------|
| BULBES          | <i>ail</i>            |
| RHIZOMES        | <i>asperge</i>        |
| TUBERCULES      | <i>pomme de terre</i> |
| TIGES           | <i>céleri branche</i> |
| INFLORESCENCES  | <i>artichaut</i>      |
| FEUILLES        | <i>cresson</i>        |
| RACINES         | <i>carotte</i>        |
| GOUSSES/GRAINES | <i>petits pois</i>    |
| LÉGUMES/FRUITS  | <i>tomate</i>         |

MÛRES , AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, OLIVE, MELON, BANANE

| FAMILLES          | FRUITS              |
|-------------------|---------------------|
| AGRUMES           | <i>pamplemousse</i> |
| FRUITS ROUGES     | <i>mûres</i>        |
| FRUITS À NOYAU    | <i>avocat</i>       |
| FRUITS AMYLACES   | <i>banane</i>       |
| FRUITS OLÉAGINEUX | <i>olive</i>        |
| FRUITS À PÉPINS   | <i>melon</i>        |

8. Pâtisserie

4 points

Compléter les parties grisées du tableau ci-dessous. (2 pts = 0,5 pt par bonne réponse)

| INGRÉDIENTS / PÂTES ET CRÈMES |        | Pâte brisée     | <i>Pâte à choux</i> | Pâte feuilletée | Crème pâtissière |
|-------------------------------|--------|-----------------|---------------------|-----------------|------------------|
| Farine                        |        | 0,300 kg        |                     | <i>0,400 kg</i> | 0,120 kg         |
| Beurre                        |        | <i>0,150 kg</i> | 0,080 kg            |                 |                  |
| Eau                           |        | 0,06 l          | 0,25 l              | 0,20 l          |                  |
| Sel                           |        | 0,007 kg        | 0,003 kg            | 0,008 kg        |                  |
| Œuf                           | Jaune  | 1               | 1                   |                 | 8                |
|                               | Blanc  |                 |                     |                 |                  |
|                               | Entier |                 | 4 à 5               |                 |                  |
| Sucre                         |        | Facultatif      |                     | Facultatif      | 0,200 kg         |
| Lait                          |        |                 |                     |                 | <i>1 l</i>       |
| Margarine feuilletage         |        |                 |                     | 0,300 kg        |                  |

Compléter le tableau ci-dessous. (2 pts = 0,5 pt par bonne réponse)

|         | Température du four | Temps de cuisson   |
|---------|---------------------|--------------------|
| Génoise | <i>160° à 180°C</i> | <i>20 min</i>      |
| choux   | <i>160° à 180°C</i> | <i>25 à 30 min</i> |