

# 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 6 pages numérotées de 1/17 à 6/17

La partie 2 est composée de 5 pages numérotées de 7/17 à 11/17

La partie 3 est composée de 6 pages numérotées de 12/17 à 17/17

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 à agraffer aux copies d'examen.

#### MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous travaillez au restaurant « Les Bons Amis » 12 allée de la République  
67000 STRASBOURG.

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2004</b>	<b>SUJET</b>	<b>TIRAGES</b>
C.A.P. Cuisine		Durée : 2 h 00	Page 1/1
ÉPREUVE : E.P.3 - Technologie, Sciences appliquées et Connaissance de l'entreprise			

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2004</b>	<b>S U J E T</b>	<b>TIRAGES</b>
C.A.P. Cuisine		Code :	Page 1/17
ÉPREUVE : E.P.3 - Partie 1 : Technologie			

**PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT**

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE  
ET DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

**PARTIE 1**

**TECHNOLOGIE**

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous travaillez au restaurant « Les Bons Amis » 12 allée de la République 67000 STRASBOURG.

1. Les potages (Cocher la bonne réponse)

- 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 ?  
 Hourin ?
- 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

**PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT**2. Les œufs

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		
2	Œuf servi avec mouillettes		
3	Œuf poché		

3. Les produits Laitiers (Cocher la bonne réponse)

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

**PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT****4. Les poissons**

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	

**5. Les volailles**

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.

---

---

---

## PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

6. Les viandes de boucherie

- a) Restituer les différents morceaux de viande énoncés ci-après, aux préparations culinaires correspondantes dans le tableau ci-dessous.

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

PRÉPARATIONS CULINAIRES	MORCEAUX DE VIANDE À UTILISER
Fricandeau	
Pot-au-feu	
Chateaubriand	
Noisettes d'Agneau	
Ragoût de Porc	
Mutton-chop	

- 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)

	N°	MORCEAUX	CATÉGORIE
			POITRINE
		SELLE	
		ÉPAULE	
		CARRÉ DECOUVERT	
		GIGOT	
		HAUT DE CÔTELETTES	
		COLLIER	
		CARRÉ COUVERT	

## PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

### 7. Les fruits et légumes

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	
RHIZOMES	
TUBERCULES	
TIGES	
INFLORESCENCES	
FEUILLES	
RACINES	
GOUSSSES/GRAINES	
LÉGUMES/FRUITS	

**MÛRES , AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, OLIVE, MELON, BANANE**

FAMILLES	FRUITS
AGRUMES	
FRUITS ROUGES	
FRUITS À NOYAU	
FRUITS AMYLACES	
FRUITS OLÉAGINEUX	
FRUITS À PÉPINS	

## PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

8. Pâtisserie

Compléter les parties grisées du tableau ci-dessous.

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

Compléter le tableau ci-dessous.

	Température du four	Temps de cuisson
Génoise		
choux		