

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.

BARÈME DE NOTATION

Partie 1 - Technologie

1. LA BRIGADE DE CUISINE	3 points
2. CONNAISSANCES DIVERSES	4 points
3. LES POISSONS	
3.1 Critères de fraîcheur	3 points
3.2 Température de stockage	1 point
3.3 Les phases de l'habillage	3 points
4. LE VEAU	6 points
5. LES MODES DE CUISSONS	5 points
6. PÂTISSERIE	4 points
7. COMMUNICATION	3 points

32 points

GROUPEMENT EST	SESSION 2005	BARÈME	TIRAGES
C.A.P. Cuisine		Durée : 2 h 00	Page 1/1
ÉPREUVE : E.P.3 - Technologie, Sciences appliquées et Connaissance de l'entreprise			

1. LA BRIGADE DE CUISINE

Citer le chef de partie responsable des différentes tâches ci-dessous.
(0,5 pt par bonne réponse)

3 points

CHEF DE PARTIE RESPONSABLE	TÂCHES
<i>Pâtissier</i>	Confectionne les entremets, les pâtisseries, les glaces... Il prépare pour la cuisine toutes les pâtes salées. Il peut être secondé par un glacier.
<i>Entremetier</i>	Prépare tous les légumes sauf ceux grillés et frits, les potages et les œufs.
<i>Saucier</i>	Confectionne tous les fonds, les sauces, les viandes en sauce, les sautés, les poêlés, les braisés et les viandes pochées.
<i>Rôtisseur</i>	Traite tous les aliments rôtis, grillés et frits. Il peut être secondé par un grillardin.
<i>Tournant</i>	Remplace les chefs de partie lorsqu'ils sont au repos.
<i>Poissonnier</i>	Il traite tous les poissons, mollusques et crustacés (sauf ceux frits ou grillés).

GROUPEMENT EST	SESSION 2005	CORRIGÉ	TIRAGES
C.A.P. Cuisine		Code :	Page 1/10
ÉPREUVE : E.P.3 - Partie 1 : Technologie			

2. CONNAISSANCES DIVERSES

Replacer les différents noms ou appellations suivants correspondant aux définitions ci-dessous. (0,25 pt par bonne réponse)

4 points

Dubarry - Saint-Pierre - Nicolas Appert - Saint-Germain - Curry - Paillarde -
Le Doyen - Parmentier - Cultivateur - Marjolaine - Baron - Julienne - Escoffier -
Saint-Jacques - Alain Ducasse - Paysanne

HISTOIRE DE LA CUISINE

<i>Nicolas Appert</i>	A mis au point le procédé de conservation par la chaleur (stérilisation)
<i>Parmentier</i>	La culture de la pomme de terre se généralise grâce à lui (1737-1813). Certaines préparations culinaires à base de pomme de terre portent son nom.
<i>Escoffier</i>	Auteur du « Guide Culinaire » en 1903. Surnommé « Roi des cuisiniers » et « Cuisinier des Rois ».
<i>Le Doyen</i>	Grand restaurant datant du 18 ^{ème} siècle tels que le Grand Véfour et le Café de la Paix.
<i>Alain Ducasse</i>	Chef de cuisine contemporain, il est tout à la fois chef de cuisine, chef d'entreprise... Il dirige deux restaurants ayant trois macarons Michelin pour chacun d'entre eux.

POISSON, MOLLUSQUE

<i>Saint-Pierre</i>	Poisson de mer à deux filets, plat à chair maigre.
<i>Saint-Jacques</i>	Mollusque lamellibranche bivalve vivant sur les fonds sableux. Ouvrir la coquille, récupérer la noix et le corail. Consommée crue, marinée ou cuite pochée, sautée, grillée, parfois servie dans sa coquille.

POTAGES

<i>Saint-Germain</i>	Potage à base de pois cassés.
<i>Cultivateur</i>	Potage à base de légumes taillés en paysanne, servi avec du fromage râpé et des rondelles de baguette.
<i>Dubarry</i>	Crème et velouté à base de chou-fleur.

TAILLAGES

<i>Paysanne</i>	Carrés, triangles, losanges de 1 cm de côté sur 1 à 2 mm d'épaisseur.
<i>Julienne</i>	Fins filaments de 4 à 7 cm de long et de 1 à 2 mm d'épaisseur.

ÉPICES ET AROMATES

<i>Curry</i>	Mélange aromatique en poudre de composition variable selon les régions de production. Cette épice peut comporter du poivre, piment, clou de girofle, noix de muscade, macis, coriandre, cumin, curcuma...
<i>Marjolaine</i>	Utilisé en cuisine italienne, aromatise les pizzas.

LES VIANDES DE BOUCHERIE

<i>Baron</i>	Deux gigots d'agneau avec la selle anglaise.
<i>Paillarde</i>	Escalope de veau très grande et très mince.

3. LES POISSONS

3.1 Définir les critères de fraîcheur du poisson en complétant le tableau ci-dessous.
(0,5 pt par bonne réponse)

3 points

DÉSIGNATION	CRITÈRE DE FRAÎCHEUR
Exemple : Odeur	de marée, fraîche.
Peau	<i>Tendue.</i>
Écailles	<i>Adhérentes brillantes.</i>
Œil	<i>Brillant, convexe.</i>
Anus	<i>Clos, fermé.</i>
Abdomen	<i>Ferme et élastique.</i>
Ouïes	<i>Rouge sang.</i>

3.2 Indiquer la température de stockage des poissons frais.

1 point

0 à 2°C.

3.3 Compléter les parties grisées concernant les phases de l'habillage des merlans à l'anglaise à l'aide des termes cités ci-dessous : (0,5 pt par bonne réponse)

3 points

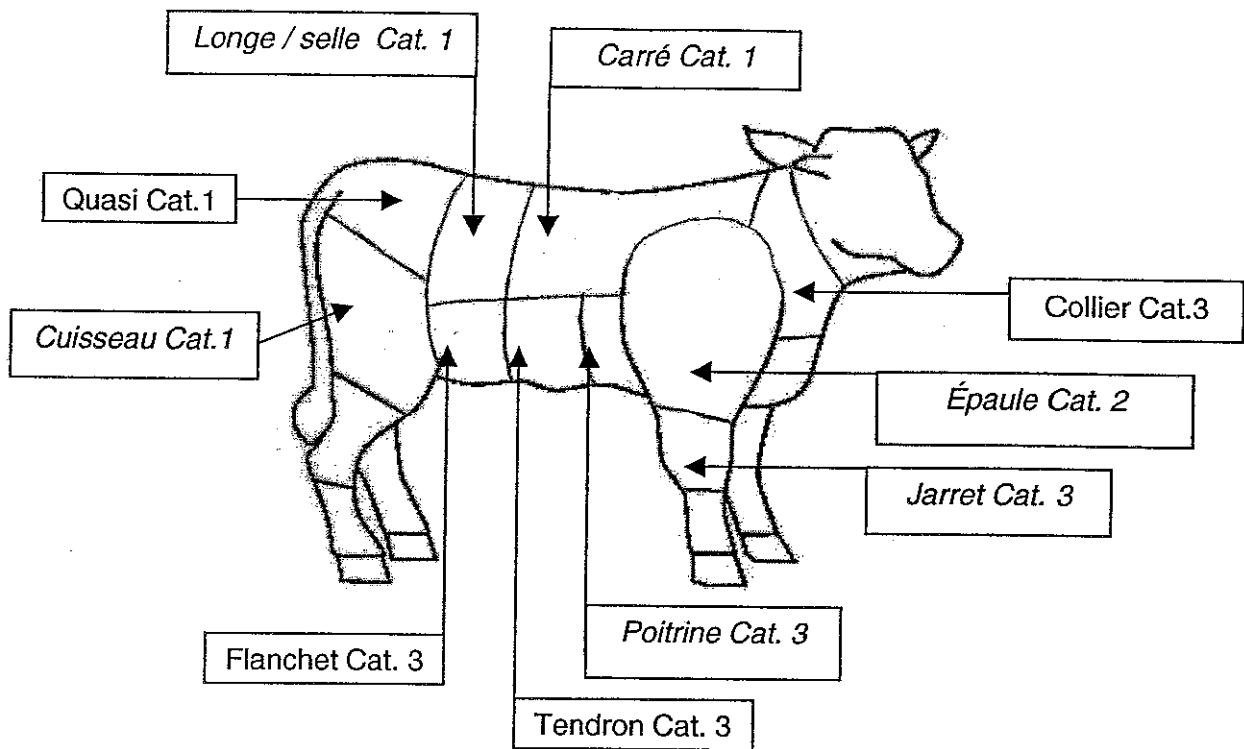
rincer, vider, écailler, ébarber, éponger, désarêter par le dos.

<i>Ebarber</i>	Supprimer toutes les nageoires et les barbillons à l'aide d'une grosse paire de ciseaux.
Parer	Couper la nageoire caudale pour lui donner une forme régulière de « queue de poisson ».
<i>Écailler</i>	Éliminer les écailles.
Supprimer les branchies	Arracher délicatement à la main, où les couper au ciseau.
<i>Vider</i>	Éliminer partiellement les organes par les opercules.
Inciser	Ouvrir la partie ventrale du poisson sur 2 à 3 cm de longueur. Dégager l'intestin et vider entièrement le poisson.
<i>Éponger</i>	Essuyer délicatement le merlan avec du papier absorbant.
<i>Désarêter par le dos</i>	Dégager les filets de l'arête avec un couteau filet de sole, sans les détacher de la tête.
<i>Rincer</i>	Laver le poisson sous l'eau courante.

4. LE VEAU

Compléter le schéma suivant en indiquant le nom, ainsi que la catégorie des morceaux de viande de veau manquants. (1 pt par bonne réponse)

6 points



5. LES MODES DE CUISSONS

Pour chaque plat du jour cité, restituer le mode de cuisson approprié en vous aidant de la liste ci-dessous : (0,5 pt par bonne réponse)

5 points

braiser, griller, sauter, ragoût à blanc, frire, poêler, rôtir, pocher, ragoût à brun

PLAT DU JOUR	MODE DE CUISSON
Jarret de veau bourgeoise	<i>Braiser</i>
Carré de veau (entier) aux petits légumes	<i>Poêler</i>
Blanquette de veau à l'ancienne	<i>Pocher</i>
Côte d'agneau provençale	<i>Sauter</i>
Navarin d'agneau aux primeurs	<i>Ragoût à brun</i>
Fricassée de volaille, riz pilaf	<i>Ragoût à blanc</i>
Carré d'agneau persillé	<i>Rôtir</i>
Truite meunière, pommes nature	<i>Sauter</i>
Brochette de poisson au feu de bois	<i>Griller</i>
Pommes Pont-neuf	<i>Frire</i>

6. PÂTISSERIE

Vous secondez le chef pâtissier et vous devez réaliser un mille-feuille aux fraises.
Compléter les recettes de la pâte feuilletée et de la crème pâtissière.
(0,5 pt par bonne réponse)

4 points

Pâte feuilletée :

Farine	1 kg
Eau	0,50 litre
Sel	0,020 kg
Matière grasse	0,750 kg

Crème pâtissière :

Lait	1 litre
Sucre	0,150 à 0,250 kg
Farine	140 g
Vanille	1 gousse
Jaunes d'œufs	8 pièces

7. COMMUNICATION

Le serveur vous demande la composition du menu du jour.
Compléter le tableau ci-dessous en lui donnant les précisions relatives à ce menu,
selon l'exemple donné. (1 pt par bonne réponse)

3 points

Menu du jour :

- Médaillon de porc forestière
- Riz aux petits légumes

Morceau de viande choisi	<i>Filet de porc</i>
Mode de cuisson	<i>Sauter</i>
Composition de la sauce	<i>Sauce aux champignons</i>
Composition de la garniture	Exemple : Riz pilaf additionné de dés de légumes