

# 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 1/13 à 5/13

La partie 2 est composée de 5 pages numérotées de 6/13 à 10/13

La partie 3 est composée de 3 pages numérotées de 11/13 à 13/13

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.

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

#### MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous postulez pour un emploi de commis au Restaurant « Chez Lou ».  
Deux postes sont à pourvoir, un poste de commis de poisson et un de commis de viande.  
Après une première sélection sur C.V. et lettre de motivation, un entretien vous est proposé avec une évaluation de vos connaissances sur la culture professionnelle.

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

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2005</b>	<b>SUJET</b>	<b>TIRAGES</b>
<b>C.A.P. Cuisine</b>		<b>Code :</b>	<b>Page 1/13</b>
<b>ÉPREUVE : E.P.3 - Partie 1 : Technologie</b>			

PAGE A RENDRE PAR LE CANDIDAT

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

**PARTIE 1**

**TECHNOLOGIE**

**1. LA BRIGADE DE CUISINE**

Citer le chef de partie responsable des différentes tâches ci-dessous.

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

## PAGE A RENDRE PAR LE CANDIDAT

2. CONNAISSANCES DIVERSES

Replacer les différents noms ou appellations suivants correspondant aux définitions ci-dessous.

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**

	A mis au point le procédé de conservation par la chaleur (stérilisation)
	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.
	Auteur du « Guide Culinaire » en 1903. Surnommé « Roi des cuisiniers » et « Cuisinier des Rois ».
	Grand restaurant datant du 18 <sup>ème</sup> siècle tels que le Grand Véfour et le Café de la Paix.
	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**

	Poisson de mer à deux filets, plat à chair maigre.
	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**

	Potage à base de pois cassés.
	Potage à base de légumes taillés en paysanne, servi avec du fromage râpé et des rondelles de baguette.
	Crème et velouté à base de chou-fleur.

**TAILLAGES**

	Carrés, triangles, losanges de 1 cm de côté sur 1 à 2 mm d'épaisseur.
	Fins filaments de 4 à 7 cm de long et de 1 à 2 mm d'épaisseur.

**ÉPICES ET AROMATES**

	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...
	Utilisé en cuisine italienne, aromatise les pizzas.

**LES VIANDES DE BOUCHERIE**

	Deux gigots d'agneau avec la selle anglaise.
	Escalope de veau très grande et très mince.

## PAGE A RENDRE PAR LE CANDIDAT

3. LES POISSONS

3.1 Définir les critères de fraîcheur du poisson en complétant le tableau ci-dessous.

NOM	CRITÈRE DE FRAÎCHEUR
Exemple : Odeur	de marée, fraîche.
Peau	
Écailles	
Œil	
Anus	
Abdomen	
Ouïes	

3.2 Indiquer la température de stockage des poissons frais.

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 :

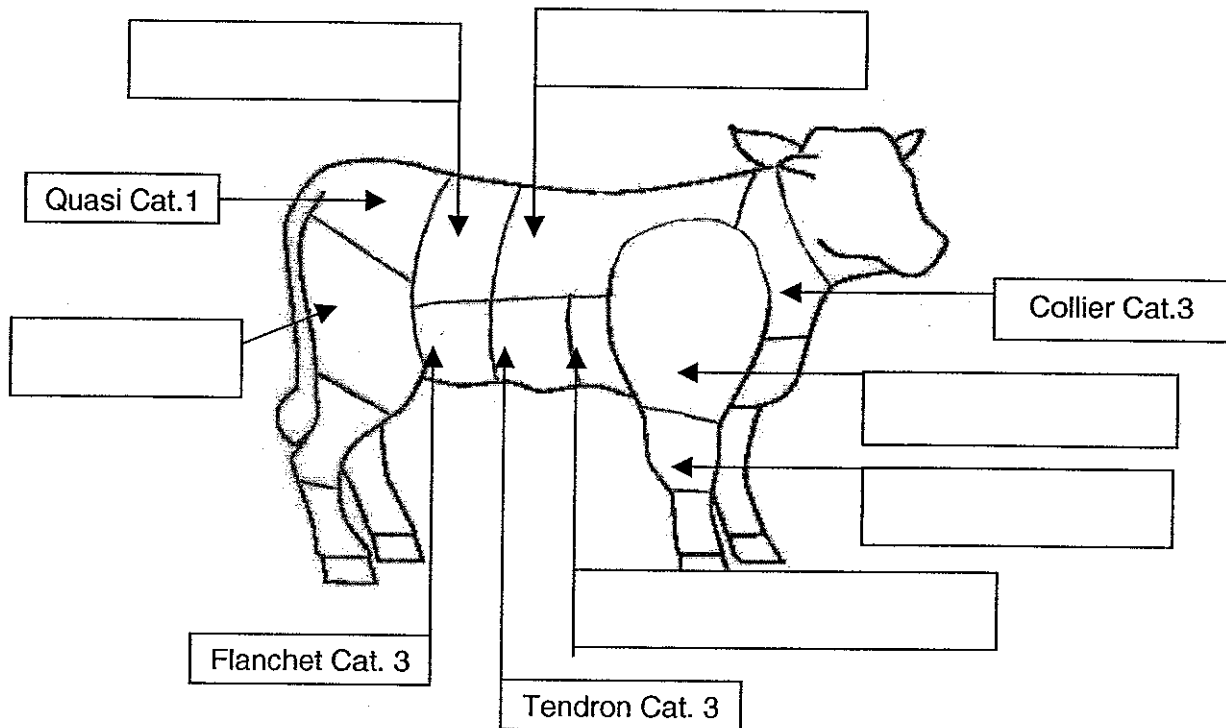
rincer, vider, écailler, ébarber, éponger, désarêter par le dos.

	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 ».
	Éliminer les écailles.
Supprimer les branchies	Arracher délicatement à la main, où les couper au ciseau.
	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.
	Essuyer délicatement le merlan avec du papier absorbant.
	Dégager les filets de l'arête avec un couteau filet de sole, sans les détacher de la tête.
	Laver le poisson sous l'eau courante.

## PAGE A RENDRE PAR LE CANDIDAT

4. LE VEAU

Compléter le schéma suivant en indiquant le nom, ainsi que la catégorie des morceaux de viande de veau manquants.

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 :

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

PLAT DU JOUR	MODE DE CUISSON
Jarret de veau bourgeoise	
Carré de veau (entier) aux petits légumes	
Blanquette de veau à l'ancienne	
Côte d'agneau provençale	
Navarin d'agneau aux primeurs	
Fricassée de volaille, riz pilaf	
Carré d'agneau persillé	
Truite meunière, pommes nature	
Brochette de poisson au feu de bois	
Pommes Pont-neuf	

## PAGE A RENDRE PAR LE CANDIDAT

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.

Pâte feuilletée :

_____	1 kg
Eau	_____
Sel	_____
Matière grasse	_____

Crème pâtissière :

_____	1 litre
Sucre	_____
Farine	140 g
_____	1 gousse
_____	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.

**Menu du jour :**

- Médaillon de porc forestière
- Riz aux petits légumes

Morceau de viande choisi	
Mode de cuisson	
Composition de la sauce	
Composition de la garniture	Exemple : Riz pilaf additionné de dés de légumes