

# 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.**

TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

**PARTIE TECHNOLOGIE CULINAIRE**

**1. HISTOIRE DE LA CUISINE**

1.1 Indiquer le nom des personnages décrits ci-dessous. (0,5 pt par réponse exacte) **2 points**

- Il est celui qui codifie la cuisine et édite en 1902 « Le guide culinaire ».

*Auguste Escoffier*

- Il est élu en 1927 prince des gastronomes, fonde en 1946 la revue « Cuisine et Vins de France ».

*Curnonsky*

- Nommé Meilleur Ouvrier de France en 1961, cuisinier à Collonges près de Lyon, il participe activement au rayonnement de la cuisine française dans le monde.

*Paul Bocuse*

- Premier chef français à obtenir \*\*\* étoiles au guide Michelin simultanément à Monté Carlo et à Paris, pionnier de la « cuisine fusion ».

*Alain Ducasse*

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2005</b>	<b>CORRIGÉ</b>	<b>TIRAGES</b>
<b>B.E.P. Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie</b>		Code :	
<b>ÉPREUVE : E.P.2 - Partie A : Technologies professionnelles</b>			<b>Page 1/16</b>

## 2. LA CARTE

2.1 Compléter cet extrait de la carte. (0,5 pt par réponse exacte)

6 points

Il vous est demandé de renseigner l'intitulé du plat à partir de la composition proposée et d'énoncer la composition sommaire des plats cités.

### POTAGES

INTITULÉ DU PLAT	COMPOSITION SOMMAIRE
Saint Germain aux croûtons	<i>Pois cassés - lard - crème - pain de mie.</i>
<i>Crème Dubarry</i>	Velouté à base de chou-fleur, crémé et garni de sommités et pluches de cerfeuil.

### HORS-D'ŒUVRE FROIDS

INTITULÉ DU PLAT	COMPOSITION SOMMAIRE
Salade niçoise	<i>Laitue - tomate - poivrons - pommes de terre - haricots verts - œuf dur - olive - thon - anchois - vinaigrette.</i>
<i>Macédoine mayonnaise</i>	Dés de carottes et navets, petits pois et haricots verts, cuits à l'anglaise, mayonnaise.

### HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

INTITULÉ DU PLAT	COMPOSITION SOMMAIRE
Quiche Lorraine	<i>Pâte brisée - lard fumé - gruyère et appareil à prise salée.</i>
<i>Gnocchi parisienne</i>	Bouchons de pâte à chou pochés, nappés de sauce béchamel, gruyère, gratinés.

### POISSONS

INTITULÉ DU PLAT	COMPOSITION SOMMAIRE
<i>Truite grenobloise</i>	Truite sautée, garnie de câpres, dés de citron et de pain de mie, beurre noisette.
Filet de sole « Bonne femme »	<i>Filet de sole - velouté de poisson crémé - champignons émincés - persil haché.</i>

### VIANDES

INTITULÉ DU PLAT	COMPOSITION SOMMAIRE
Escalope de veau viennoise	<i>Escalope de veau panée, sautée, garnie de persil, câpres, jaunes et blancs d'œufs hachés. Rondelle de citron, anchois, olive.</i>
Blanquette de veau à l'ancienne	<i>Épaule de veau détaillée - velouté de veau crémé - champignons - petits oignons.</i>

### DESSERTS

INTITULÉ DU PLAT	COMPOSITION SOMMAIRE
<i>Crème renversée caramel</i>	Appareil à prise sucrée cuit au bain-marie, démoulé et servi avec du caramel.
Moka	<i>Génoise imbibée, garnie crème au beurre café - amandes effilées grillées.</i>

### 3. L'ORGANISATION DU TRAVAIL EN BRIGADE CLASSIQUE

3.1 Indiquer, dans le tableau ci-dessous, les préparations à réaliser par chaque chef de partie. (0,5 pt par réponse exacte)

3 points

CHEF DE PARTIE	PRÉPARATION
Garde manger	<i>Salade niçoise</i>
Saucier	<i>Blanquette de veau à l'ancienne</i>
Rôtisseur	<i>Escalope de veau viennoise</i>
Entremetier	<i>Saint Germain aux croûtons</i>
Poissonnier	<i>Filet de sole « Bonne femme »</i>
Pâtissier	<i>Quiche Lorraine</i>

3.2 À l'aide de la liste des postes ci-dessous, indiquer celui qui correspond à la tâche décrite. (0,5 pt par réponse exacte)

1 point

Grillardin - Communard - Tournant - Friturier - Aboyeur

*Communard*

Responsable de la préparation des repas du personnel.

*Tournant*

Remplace les chefs de parties lors de leurs repos et vacances.

#### 4. LES ÉPICES

Choisir et affecter l'épice, l'aromate, le condiment aux préparations classiques, ci-dessous. (0,25 pt par réponse exacte)

2 points

curry, muscade, safran, cannelle, genièvre, coriandre, paprika, cayenne.

PRÉPARATIONS CLASSIQUES	ÉPICE - AROMATE - CONDIMENT
Bouillabaisse	Safran
Légumes à la grecque	Coriandre
Goulash à la hongroise	Paprika
Choucroute alsacienne	Genièvre
Sauce américaine	Cayenne
Poulet à l'indienne	Curry
Compote de pommes	Cannelle
Gnocchi à la parisienne	Muscade

#### 5. LES PRODUITS DE LA MER

5.1 Effectuer un classement des mollusques et des crustacés suivants dans le tableau ci-dessous : (0,25 pt par réponse exacte)

3 points

langoustes, moules, palourdes, écrevisses, homards, huîtres, bigorneaux, gambas, escargots, langoustines, praires, crevettes

MOLLUSQUES
Moules
Palourdes
Huîtres
Bigorneaux
Escargots
Praires

CRUSTACÉS
Langoustes
Écrevisses
Homards
Gambas
Langoustines
Crevettes

5.2 Citer la cuisson préconisée :

- pour les mollusques : à la marinière.

0,5 point

- pour les crustacés : pocher au court-bouillon.

0,5 point

## 6. LES VIANDES DE BOUCHERIE

6.1 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque appellation l'animal et les morceaux de viande utilisés.

Préciser la garniture la mieux adaptée à l'aide des termes suivants :

(0,25 pt par réponse exacte)

4 points

à l'ancienne - mascotte - duroc - bourguignonne - milanaise - printanier - viennoise

APPELLATION	ANIMAL	MORCEAU	GARNITURE
Tournedos	Bœuf	Filet	Mascotte
Navarin	Agneau	Épaule, collier	Printanier
Blanquette	Veau	Épaule	À l'ancienne
Ossobuco	Veau	Jarret	Milanaise
Estouffade	Bœuf	Macreuse, paleron	Bourguignonne
Escalope	Veau	Noix	Viennoise
Mignon	Veau	Filet	Duroc

6.2 Préciser la catégorie des différents morceaux cités ci-dessous.

(0,25 pt par réponse exacte)

2 points

MORCEAU	CATÉGORIE
Épaule de veau	2
Jarret de veau	3
Gigot d'agneau	1
Filet de bœuf	1
Selle d'agneau	1
Paleron de bœuf	2
Rumsteak	1
Noix de veau	1

## 7. LES MARINADES

Les quatre préparations suivantes nécessitent une mise en marinade :

coq au Riesling - civet de lièvre - farce pour terrine - carpaccio de saumon

7.1 Compléter le tableau ci-dessous, en précisant pour chaque marinade la préparation correspondante et la composition.

(0,5 pt par réponse exacte et composition réalisable)

4 points

MARINADE	Au vin rouge	Instantanée	Instantanée	Au vin blanc
PRÉPARATION	<i>Civet de lièvre</i>	<i>Farce pour terrine</i>	<i>Carpaccio de saumon</i>	<i>Coq au Riesling</i>
COMPOSITION DE LA MARINADE	<i>Vin rouge Oignons Carottes Vinaigre Huile Aromates</i>	<i>Échalotes Cognac Vin blanc Quatre épices</i>	<i>Jus de citron Huile d'olive</i>	<i>Vin « Riesling » Oignons Carottes Aromates</i>

7.2 Citer quatre raisons de la mise en marinade : (0,5 pt par réponse exacte)

2 points

- *Attendrir les fibres musculaires.*
- *Aromatiser les chairs.*
- *Prolonger la durée de conservation.*
- *Base pour la sauce.*

## PARTIE TECHNOLOGIE DE SERVICES

### 1. PARTIE TECHNOLOGIE RESTAURANT

1.1 Citer quatre types de service utilisés en restauration.  
(0,25 pt par réponse exacte)

1 point

<b>Exemple : service à l'assiette</b>
<i>Service à l'anglaise</i>
<i>Service à la française</i>
<i>Service à la russe ou au guéridon</i>
<i>Service plat sur table</i>

1.2 Que signifient les expressions suivantes ? (0,5 pt par réponse exacte)

1 point

Faire dresser	<i>Cela signifie que le chef doit préparer le ou les plats que vous désirez enlever.</i>
Chef je réclame	<i>Vous êtes prêt(e), et vous attendez les plats que vous avez fait marcher et / ou dresser.</i>

1.3 Citer trois éléments du petit matériel qu'un chef de rang doit toujours avoir au début du service. (0,5 pt par réponse exacte)

1,5 point

- *Limonadier, stylo.*
- *Boîte d'allumettes, bouchon.*
- *Liteau, ramasse-miettes, carnet de bons.*

1.4 Citer les deux types de mise en place utilisés en restauration et expliquer leur signification. (0,25 pt par réponse exacte)

1 point

<b>MISE EN PLACE</b>	<b>SIGNIFICATION</b>
<i>Mise en place à la carte</i>	<i>On ne connaît pas le menu à l'avance. La mise en place est composée du matériel de base, souvent utilisé par le client.</i>
<i>Mise en place banquet</i>	<i>On connaît le menu à l'avance. Cette mise en place consiste à disposer sur la table le maximum de matériel nécessaire au service.</i>



1.5 Donner les contenances des bouteilles citées dans le tableau ci-dessous.  
(0,5 pt par réponse exacte)

1,5 point

NOM DE LA BOUTEILLE	CONTENANCE EN CL OU EN NOMBRE DE BOUTEILLES DE 75 CL
<b>Exemple : Magnum</b>	<b>150 cℓ ou 2 bouteilles</b>
Clavelin	62 cℓ
Jéroboam	300 cℓ ou 4 bouteilles
Nabuchodonosor	1 500 cℓ ou 20 bouteilles

1.6 Les garnitures.

Compléter le tableau suivant en donnant les ingrédients de base des garnitures ci-dessous. (0,25 pt par réponse exacte)

1 point

GARNITURES	INGRÉDIENTS DE BASE
Parmentier	<i>Pommes de terre</i>
Esaū ou Conti	<i>Lentilles</i>
Florentine	<i>Épinards</i>
Choisy	<i>Laitue</i>

## 2. PARTIE ŒNOLOGIE

2.1 Replacer dans le bon ordre les différentes étapes de la vinification en blanc.  
(0,25 pt par réponse exacte)

1,5 point

Égouttage - débourbage - clarification - vendange - pressurage - fermentation

1	<i>Vendange</i>
2	<i>Égouttage</i>
3	<i>Pressurage</i>
4	<i>Débourbage</i>
5	<i>Fermentation</i>
6	<i>Clarification</i>
7	Mise en bouteilles

2.2 Donner la définition des termes suivants. (0,5 pt par réponse exacte)

1 point

Levurage	<i>Opération qui consiste à additionner, dans le moût des levures sélectionnées. Il permet de favoriser le départ de la fermentation alcoolique, d'améliorer la qualité et la conservation du vin.</i>
Soutirage	<i>Opération qui consiste à séparer le vin de son dépôt.</i>

### 3. PARTIE CRU DES VINS

3.1 Compléter le tableau ci-dessous en précisant, pour chaque région citée, le vin correspondant, pris dans la liste suivante. (0,5 pt par réponse exacte)

7,5 points

Pinot blanc	Château Grillet	Patrimonio
Rosé des Riceys	Château Margaux	Cahors
Meursault	Château Chalon	Palette
Morey Saint Denis	Châteauneuf du Pape	Saint Chinian
Morgon	Mondeuse	Saint Nicolas de Bourgueil

RÉGION	VIN
Alsace	<i>Pinot blanc</i>
Beaujolais	<i>Morgon</i>
Bordelais	<i>Château Margaux</i>
Champagne	<i>Rosé des Riceys</i>
Corse	<i>Patrimonio</i>
Côte de Beaune	<i>Meursault</i>
Côte de Nuits	<i>Morey Saint Denis</i>
Côte du Rhône méridionale	<i>Châteauneuf du Pape</i>
Côte du Rhône septentrionale	<i>Château Grillet</i>
Jura	<i>Château Chalon</i>
Languedoc	<i>Saint Chinian</i>
Provence	<i>Palette</i>
Savoie	<i>Mondeuse</i>
Sud Ouest	<i>Cahors</i>
Vallée de la Loire	<i>Saint Nicolas de Bourgueil</i>

3.2 Compléter le tableau suivant en mettant une croix dans la case correspondant à la couleur du cépage. (0,25 pt par réponse exacte)

2,5 points

CÉPAGE	ROUGE	BLANC
Chardonnay		X
Gamay	X	
Grenache	X	
Gros plant		X
Merlot	X	
Pinot noir	X	
Roussette de Savoie		X
Sémillon		X
Sylvaner		X
Syrah	X	

3.3 Compléter le tableau ci-dessous en associant les produits ou spécialités gastronomiques suivantes aux régions citées. (0,25 pt par réponse exacte)

1,5 point

Pieds de porc Sainte Ménehould	Escargots à la chablisienne	Cassoulet
Coq au vin jaune	Bouillabaisse	Kouig aman

RÉGION	SPÉCIALITÉ GASTRONOMIQUE
<b>Exemple : Alsace</b>	<b>Baeckeoffe</b>
Champagne	<i>Pieds de porc Sainte Ménehould</i>
Bourgogne	<i>Escargots à la chablisienne</i>
Bretagne	<i>Kouig aman</i>
Sud-Ouest	<i>Cassoulet</i>
Jura ou Franche-Comté	<i>Coq au vin jaune</i>
Provence	<i>Bouillabaisse</i>

#### 4. PARTIE FROMAGE

4.1 D'après les définitions données dans le tableau ci-dessous, retrouver le nom de l'opération. (0,5 pt par réponse exacte)

1,5 point

OPÉRATION	DÉFINITION
Exemple : salage	Opération effectuée soit par frottement de sel, soit par immersion en bain de saumure
<i>Affinage</i>	Séjour prolongé en cave dont la température et l'humidité varient.
<i>Rompage</i>	Opération qui consiste à diviser le caillé en particules plus ou moins fines, pour accélérer l'égouttage.
<i>Moulage</i>	Opération qui consiste à donner au fromage sa forme définitive.

4.2 Compléter le tableau suivant en indiquant le lait, la région et la famille des fromages indiqués. (0,25 pt par réponse exacte)

4,5 points

APPELLATION	LAIT	RÉGION	FAMILLE
Exemple : Munster	Vache	Alsace	Pâte molle croûte lavée
Fourme d'Ambert	Vache	Auvergne	Pâte persillée
Neufchâtel	Vache	Normandie	Pâte molle croûte fleurie
Ossau Iraty	Brebis	Pyrénées	Pâte pressée non cuite
Sainte-Maure	Chèvre	Centre / Touraine	Pâte molle croûte naturelle
Beaufort	Vache	Savoie	Pâte pressée cuite
Saint Nectaire	Vache	Auvergne	Pâte pressée non cuite

## 5. PARTIE BAR

5.1 Compléter le tableau ci-dessous en donnant l'élément de base des boissons suivantes. (0,5 pt par réponse exacte)

1,5 point

BOISSON	ÉLÉMENT DE BASE
Exemple : Champagne	Raisin
Calvados	<i>Pomme à cidre</i>
Rhum	<i>Canne à sucre</i>
Armagnac	<i>Raisin / Vin blanc</i>

5.2 Citer trois autres techniques de réalisation d'un cocktail.  
(0,5 pt par réponse exacte)

1,5 point

Directement dans le verre
<i>Au verre mélangeur</i>
<i>Au shaker</i>
<i>Au mixer</i>

**1. HYGIÈNE - 6 points**

La légionellose faisait encore récemment la une de l'actualité. Mais bien des questions demeurent sans réponses.

1.1 À partir du texte, citer l'autre nom donné à la maladie de la légionellose. **0,5 point**

*Maladie du légionnaire.*

1.2 Préciser, à partir du texte, la catégorie microbienne à laquelle appartient la « Légionelle ». **0,5 point**

*Les bactéries.*

1.3 Préciser deux autres catégories de micro-organismes. **1 point**

- *Les virus.*
- *Les protozoaires.*
- *Les champignons (levures et moisissures).*

1.4 Les bactéries responsables de la légionellose prolifèrent exclusivement entre 35 et 40°C. Qualifier ce type de bactéries en entourant la bonne réponse. **0,5 point**

- Bactéries thermophiles.
- Bactéries cryophiles.
- Bactéries mésophiles.

1.5 Dans le cas de la légionellose, l'incubation varie de deux à dix jours. Définir l'incubation. **1,5 point**

*La période qui s'écoule entre le moment où la personne a été contaminée et le moment où vont apparaître les premiers symptômes.*

1.6 Indiquer deux lieux où se développe essentiellement cette bactérie. **1 point**

- *Les canalisations.*
- *Les systèmes de climatisation.*
- *Les systèmes de ventilation, les installations sanitaires : douche, robinet...*

1.7 Proposer deux mesures d'hygiène permettant d'éviter le développement de cette bactérie. **1 point**

- *Vérifier régulièrement les appareils et canalisations.*
- *Protéger en détartrant régulièrement les installations sanitaires.*

## 2. ÉQUIPEMENT SÉCURITÉ - 7 points

2.1 Compléter le schéma du chauffe-eau en remplissant le tableau ci-dessous.

2 points

1	Résistance.	3	Arrivée d'eau froide.
2	Thermostat.	4	Sortie de l'eau chaude.

2.2 L'élément de chauffe produit de la chaleur qui est transmise à l'eau stockée. Cette propagation de chaleur se fait par : (entourer la bonne réponse).

1 point

- Convection.
- Conduction.
- Rayonnement.

2.3 Énumérer un avantage et un inconvénient de cet appareil.

1 point

AVANTAGE	INCONVÉNIENT
- Pas de gaspillage, eau chaude à T° constante grande souplesse d'utilisation.	- Réserve limitée.
- Possibilité d'utiliser de l'énergie en période creuse, réglage précis de la T°...	- Peut être encombrant, risque de rupture du stock d'eau chaude...

2.4 L'eau dure.

2.4.1 Citer les deux éléments minéraux déterminant la dureté de l'eau.

1 point

*C'est une eau riche en ions calcium et magnésium.*

2.4.2 Cocher la case correspondant à l'unité de mesure de la dureté de l'eau.

1 point

- Degré hygrométrique
- Degré hydrotimétrique

2.5 Sur la plaque signalétique du chauffe-eau apparaissent des symboles d'unités électriques notamment W et V. Indiquer les unités électriques usuelles et les grandeurs électriques correspondantes à partir de l'exemple donné.

1 point

SYMBOLES	UNITÉS ÉLECTRIQUES USUELLES	GRANDEURS ÉLECTRIQUES
Exemple : A	- Ampères	- Intensité
- V	- Volt	- Tension
- W	- Watt	- Puissance

### **3. ALIMENTATION - 7 points**

Les huiles végétales sont de plus en plus utilisées pour leur teneur en acides gras polyinsaturés mais, attention à la façon de les utiliser.

3.1 Indiquer, à partir du texte, le constituant essentiel des huiles végétales. **0,25 point**

*Des triglycérides : 1 molécule d'alcool le glycérol auquel sont liés  
3 acides gras.*

3.2 Préciser par une phrase simple la différence entre un acide gras saturé et un acide gras polyinsaturé. **0,5 point**

- Les acides gras saturés ne peuvent recevoir d'hydrogène.
- Les acides gras polyinsaturés peuvent accepter plusieurs hydrogènes.

3.3 Citer une matière grasse riche en acides gras saturés. **0,25 point**

- Le beurre.

3.4 Citer une matière grasse riche en acides gras polyinsaturés. **0,25 point**

- L'huile d'olive.

3.5 Les huiles alimentaires ne doivent pas être surchauffées. Indiquer :

3.5.1 Deux modifications physico-chimiques dues à la surchauffe. **0,5 point**

- L'huile fume et brunit.
- Formation de peroxydes par décomposition.
- Cétones, aldéhydes.

3.5.2 Deux dangers pour l'organisme de l'utilisation d'une huile surchauffée. **0,5 point**

- Effets mutagènes.
- Effets cancérigènes.

3.6 Définir la température critique d'un corps gras. **0,5 point**

*Température à laquelle un corps gras devient toxique pour le corps si on le chauffe trop.*



3.7 Indiquer les modifications organoleptiques perçues lorsqu'une huile est surchauffée.

0,75 point

MODIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES	ORGANES DES SENS
- Odeur de brûlé.	- Le nez.
- Âcre à la surface.	- Les yeux.
- Amer en bouche.	- La bouche.

3.8 L'acide linoléique est classé dans les AGE (acides gras essentiels). Justifier cette appellation.

1 point

*L'organisme ne sait pas le synthétiser, il doit être apporté par l'alimentation.*

3.9 Les corps gras sont sensibles à la lumière et à l'oxygène de l'air. Nommer l'altération subie par les corps gras mal conservés.

0,5 point

*Le rancissement.*

3.10 Les huiles contiennent des lipides qui seront digérés par notre organisme. Compléter le tableau ci-dessous.

1 point

ORGANES	SUCS DIGESTIFS	TRANSFORMATIONS CHIMIQUES
- Bouche.	↓	↓
- Estomac.	↓	↓
- Foie.	- La bile.	- Émulsion des lipides.
- Pancréas.	- Suc pancréatique (lipase).	- Hydrolyse des lipides.
- Intestin grêle.	- Le suc intestinal.	

3.11 Nommer les produits résultant de la digestion des lipides.

1 point

*- Les acides gras.  
- Le glycérol.*