

<b>ACADÉMIE DE POITIERS</b>	<b>SESSION Juin 1999</b>	<b>Feuille : 1/6</b>	<b>N° d'anonymat</b>
<b>EXAMEN : CAP CUISINE</b>			
<b>Epreuve : EP2 ⇨ Technologie Professionnelle</b>			
Durée :		Coef :	
NOM : .....		Prénom : .....	

<b>EXAMEN : CAP CUISINE</b>	<b>SESSION Juin 1999</b>	<b>N° d'anonymat</b>
<b>Epreuve : EP2 ⇨ Technologie Professionnelle</b>		

## PARTIE 1 - Technologie cuisine - sur 50 points

### BRIGADE DE CUISINE

Question n° 1

/ 6

Qui réalise ces préparations dans la brigade ?

<b>Salades composées</b>	
<b>Ragoûts</b>	
<b>Viandes rôties</b>	
<b>Glaces - chocolats</b>	
<b>Garnitures de légumes</b>	
<b>Poissons</b>	

### PROCÉDÉS DE CONSERVATION

Question n° 2

/ 6

Reportez dans le tableau 1 « Aliments » le n° du procédé de conservation adapté.

#### **1 « Aliments »**

CRÈME - LAIT		MORUE	
GLACES - SORBETS		CHAMPIGNONS SECS	
CORNICHONS		FRUITS AU SIROP	

Procédés de conservation :

<b>Appertisation</b> .....	<b>1</b>	<b>Réfrigération</b> .....	<b>7</b>
<b>Confits</b> .....	<b>2</b>	<b>Salage</b> .....	<b>8</b>
<b>Déshydratation</b> .....	<b>3</b>	<b>Saumure</b> .....	<b>9</b>
<b>Fumage</b> .....	<b>4</b>	<b>Sous-vide</b> .....	<b>10</b>
<b>Lyophilisation</b> .....	<b>5</b>	<b>Surgélation</b> .....	<b>11</b>
<b>Pasteurisation</b> .....	<b>6</b>	<b>Vinaigre</b> .....	<b>12</b>

*Ne rien inscrire sur les parties grisées*

## LES LÉGUMES

### Question n° 3

/ 2 Indiquez la couleur des étiquettes en fonction des catégories

<i>COULEUR</i>	<i>CATÉGORIE</i>	<i>DÉFINITION RÉGLEMENTAIRE</i>
	<b>EXTRA</b>	<b>QUALITÉ SUPÉRIEURE</b>
	<b>I</b>	<b>BONNE QUALITÉ</b>
	<b>II</b>	<b>QUALITÉ MARCHANDE (défauts d'aspect)</b>
	<b>III</b>	<b>CATÉGORIE TRANSITOIRE</b>

## TYPES DE CUISSON

### Question n° 4

/ 5 Identifiez d'une croix le type de cuisson de ces préparations. (*une seule croix par préparation*)

<i>PRÉPARATIONS</i>	<i>CONCENTRATION</i>	<i>EXPANSION</i>	<i>MIXTE</i>
Endives braisées			
¼ poulet sauté			
Blanquette de veau			
Sauté de veau marengo			
Poularde pochée			
Haricots verts à l'anglaise			
Escalope panée			
Légumes secs			
Pommes vapeur			
Tournedos grillés			

*Ne rien inscrire sur les parties grisées*

## LES POTAGES

### Question n° 5

/ 8 Numérotez de 1 à 5 les potages correspondants aux caractéristiques ci-dessous

CARACTÉRISTIQUES		POTAGES	NUMÉROS
1	Lié à base de poireau pommes de terre	POTAGE SAINT GERMAIN	
2	Base de légumes taillés	POTAGE CRECY	
3	Composé de chou-fleur + os de veau, lié au roux blanc	BISQUE DE HOMARD	
4	Lié à base de pois cassés	CONSOMME MADRILENE	
5	Mouillé au fumet de poisson	POTAGE SOISSONNAIS	
6	Bouillon de bœuf clarifié	POTAGE PARMENTIER	
7	Lié à base de carottes pommes de terre	POTAGE CULTIVATEUR	
8	Lié à base de haricots blancs	VELOUTE DUBARRY	

## LES HORS D'ŒUVRE

### Question n° 6

/ 6 Parmi la liste suivante, choisissez la pâte correspondant à celle utilisée pour la réalisation de ces hors d'œuvre : *pâte à choux, pâte à frire, pâte feuilletée, pâte à crêpes, pâte brisée, pâte à pain*

HORS D'ŒUVRE	PÂTE UTILISÉE	HORS D'ŒUVRE	PÂTE UTILISÉE
GOUGERE FORESTIERE		CHAUSSON AUX ESCARGOTS	
CROMESQUIS		PIZZA MILANAISE	
ALLUMETTE AUX ANCHOIS		TALMOUSE EN TRICORNE	
PANNEQUET FRUITS DE MER		TARTE TOMATE	
DARTOIS AUX CREVETTES		FRITOTS DE CERVELLE	
QUICHE AUX MOULES		GNOCCHI PARISIENNE	

*Ne rien inscrire sur les parties grisées*

## LES LIAISONS

### Question n° 7

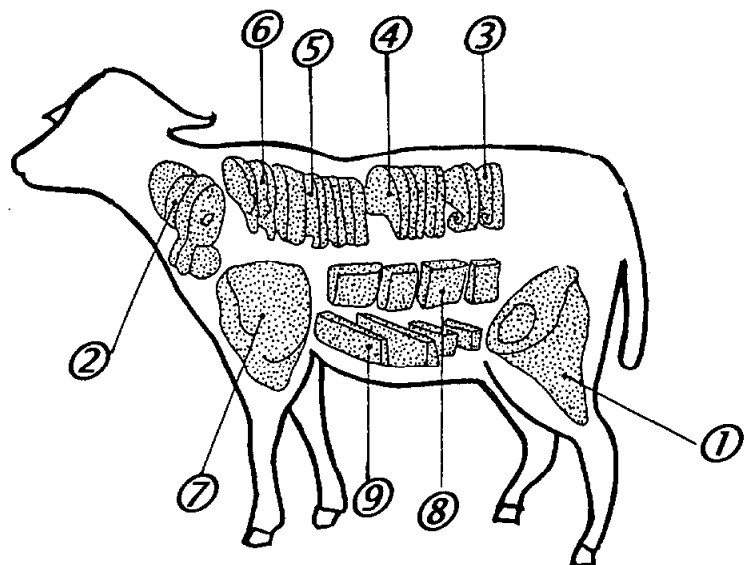
/ 4 Faites correspondre par une lettre les modes de liaison aux préparations.

LETTRES	PRÉPARATIONS	LETTRES	MODE LIAISON
A	Sauce béchamel		Sang
B	Civet lièvre		Corail
C	Sauce américaine		Réduction
D	Crème anglaise		Roux blanc
E	Fond veau lié		Singer
F	Sauce vin blanc		Beurre manié
G	Ragoût à brun		Jaune d'œufs
H	Sauce manquant de liaison		Fécule

## VIANDES DE BOUCHERIE – LE MOUTON

### Question n° 8

/ 4 Identifiez les morceaux du mouton par rapport au schéma ci-contre :



ex.	6	<i>Côtes découvertes ou carré découvert</i>	Poitrine
		Gigot	Côtes première ou carré
		Épaule	Côtes deuxième ou couvertes
		Collier	Côtes filet
		Hauts de côtes	

*Ne rien inscrire sur les parties grisées*

/ 1,5

De quels morceaux se compose le cuisseau de veau ?

- \* .....
- \* .....
- \* .....

/ 1,5

Que signifient les indications 2 U 1 apposées sur un veau ?

- \* 2 = .....
- \* U = .....
- \* 1 = .....

/ 2

Dans quel animal de boucherie (a) et dans quel morceau (b) pouvez vous prélever un OSSO-BUCCO ? Cochez les 2 cases correspondantes.

a) Animal :

Agneau

Bœuf

Porc

Veau

b) Morceau :

Collier

Epaule

Jarret

Paleron

*Ne rien inscrire sur les parties grisées*

## LES POISSONS

### Question n° 9

/2 Habillages : quelles sont les appellations correspondant à chaque découpe représentée ?

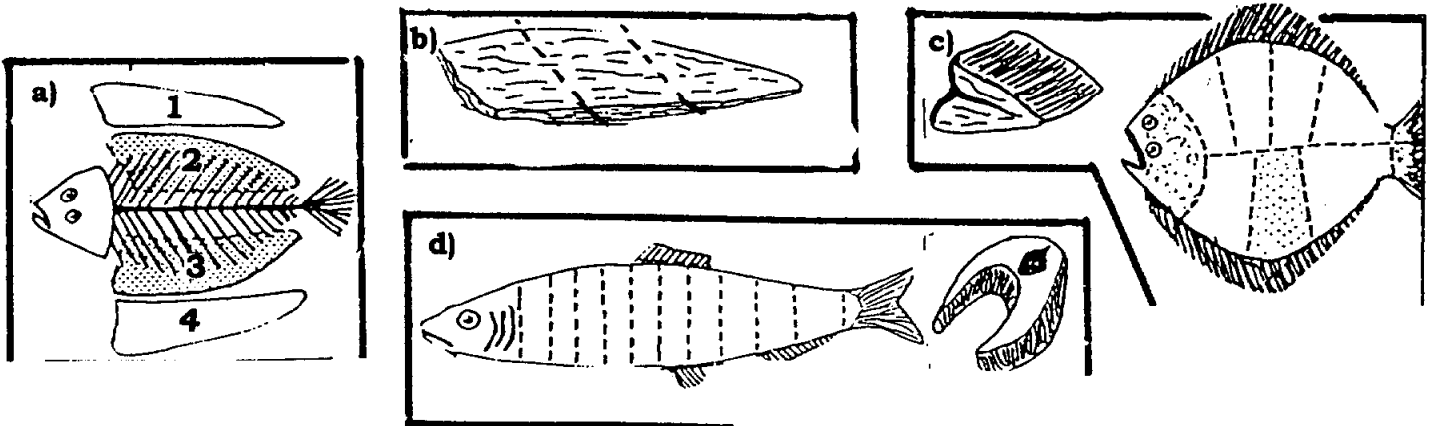


Figure a : ..... Figure c : .....

Figure b : ..... Figure d : .....

### Question n° 10

/2 Donnez deux explications aux termes culinaires suivants :

<b>BLANCHIR</b>	- -
<b>CLARIFIER</b>	- -