

Partie : CUISINE

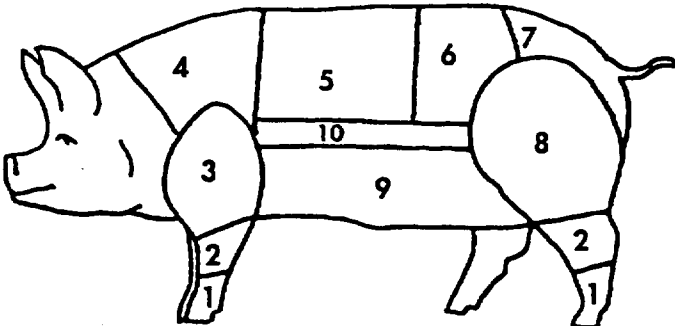
1 - Les viandes de boucherie

a) Choisir la pièce de viande appropriée pour permettre la réalisation des préparations culinaires suivantes :

Filet de boeuf - Noix ou sous-noix - Selle d'agneau - Jambon -
Train de côtes - Jarret de veau - Epaule d'agneau - Carré de porc.

		Préparation Culinaire	Pièce de viande
B.E.P. /4 pts		▪ Curry d'agneau	Epaule d'agneau
		▪ Escalope de veau viennoise	Noix ou sous-noix
		▪ Côte de boeuf grillée	Train de côtes
C.A.P. /8 pts		▪ Côte de porc sautée charcutière	Carré de porc
		▪ Tournedos sauté châtelaine	Filet de boeuf
		▪ Osso bucco milanaise	Jarret de veau
		▪ Lamb chop grillé aux herbes de Provence	Selle d'agneau
		▪ Rouelle de porc braisé dijonnaise	Jambon

b) Identifier le nom des morceaux sur cet animal :

		LE PORC	MORCEAUX
B.E.P. /4 pts C.A.P. /8 pts		1	PIED
		2	JAMBONNEAU
		3	PALETTE
		4	ECHINE
		5	CARRE
		6	FILET
		7	POINTE
		8	JAMBON
		9	POITRINE
		10	TRAVERS

Groupement "Est"	Session 2000	CORRIGE
B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION Option CUISINE		code :
C.A.P. CUISINE		
Epreuve : EP2 - Technologies professionnelles et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	Durée Totale B.E.P. : 2 h 30 Durée Totale C.A.P. : 2 h 00	Coef. B.E.P. : 6 Coef. C.A.P. : 4
Partie : Technologies professionnelles		page 1/8

2 - Les corps gras

Qu'est-ce que le point critique d'un corps gras ?

/1 pt
B.E.P.
et
C.A.P.

Appelé aussi température de décomposition, c'est la température à laquelle un corps gras commence à brûler et à se décomposer.

3 - Les potages

Associer le légume de base à l'appellation du potage :

Choux-fleurs - Lentilles - Pois cassés - Laitues - Carottes - Oignons.

	Potage	Légume de base
B.E.P. /6 pts	▪ Potage Esaü	Lentilles
	▪ Gratinée	Oignons
C.A.P. /9 pts	▪ Crème Dubarry	Choux-fleurs
	▪ Potage Crecy	Carottes
	▪ Velouté Choisy	Laitues
	▪ Potage Saint Germain	Pois cassés

3 - Education du goût

Retrouver la saveur fondamentale des produits cités ci-dessous :

	Produit	Saveur
B.E.P. /4 pts	▪ Citron	Acide
	▪ Cacao	Amère
C.A.P. /6 pts	▪ Crème d'anchois	Salée
	▪ Miel	Sucrée

5 - Les modes de cuisson

A - Technologies professionnelles

Attribuez à chacune des préparations culinaires, le mode de cuisson approprié proposé ci-dessous :

Rôtir - Griller - Braiser - Frire - Pocher -
Poêler - Sauter - Cuire en ragoût.

		Préparation Culinaire	Mode de cuisson
B.E.P. /4 pts		▪ Escalope de dinde Chasseur	Sauter
		▪ Blanquette de veau à l'ancienne	Pocher
		▪ Navarin d'agneau	Cuire en ragoût
		▪ Aiguillette de boeuf Bourgeoise	Braiser
C.A.P. /8 pts		▪ Mixed Grill	Griller
		▪ Carré d'agneau persillé	Rôtir
		▪ Fritots de cervelle sauce Orly	Frire
		▪ Canetons aux olives	Poêler

6 - Le vocabulaire culinaire

Retrouvez le terme culinaire pour chaque définition proposée :

		Terme Culinaire	Définition
B.E.P. /4 pts		Abattis	Tête, cou, ailerons, gésier, coeur et foie des volailles ou des gibiers à plumes.
		Décantier	a) Pour le beurre clarifié : éliminer l'écume, puis changer le beurre de récipient pour bien le séparer du petit lait. b) Pour la viande : changer une préparation (ragoût) de récipient afin d'en éliminer la garniture aromatique.
		Ecaler	Éliminer la coquille des oeufs durs ou des oeufs mollets.
C.A.P. /8 pts		Vanner	Remuer une sauce ou une crème avec une spatule pour favoriser et régulariser son refroidissement tout en évitant la formation d'une peau en surface.
		Pincer	a) Faire caraméliser les sucs d'une viande au fond d'un récipient de cuisson. b) Pratiquer de petites cannelures à l'aide d'une pince sur les crêtes d'une tarte, tourte, pâtés pour en favoriser la présentation.
		Paner	Avant de cuire un aliment, le recouvrir entièrement de mie de pain ou de chapelure après l'avoir passer dans de l'anglaise.
		Monder	Éliminer la peau de certains légumes ou fruits en les immergeant pendant quelques secondes dans de l'eau bouillante et en les rafraichissant immédiatement (tomates, pêches).
	Macérer	Mettre des fruits à tremper dans de l'alcool afin qu'ils s'imprègnent du parfum (zestes d'oranges, fruits confits...).	

7 - Législation sur les plats cuisinés à l'avance

a) Indiquez les températures de stockage pour la conservation des plats cuisinés :

/2 pts

B.E.P.
et
C.A.P.

En liaison froide positive : 0 à + 3°C

En liaison froide négative : - 18°C

b) Le temps nécessaire à la remise en température des plats cuisinés doit se faire en :
(cochez la bonne réponse)

/1 pt

B.E.P.
et
C.A.P.

En moins de 1Heure

En moins de 3 Heures

c) Afin de respecter la législation des plats cuisinés à l'avance, indiquez sur le tableau ci-dessous la bonne température nécessaire :
(cochez la bonne réponse)

/1 pt

B.E.P.
et
C.A.P.

+ 25°C

+ 41°C

+ 63°C

8 - La batterie de cuisine

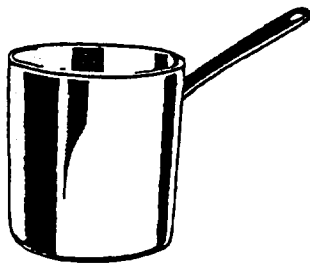
Identifiez les ustensiles suivants :

B.E.P.

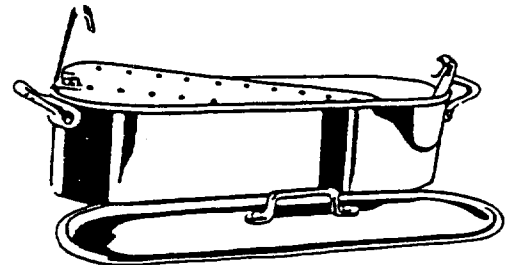
/5 pts

C.A.P.

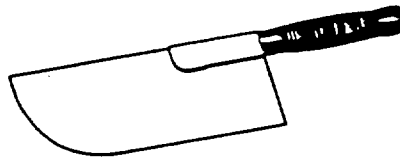
/10 pts



BAIN MARIE A SAUCE



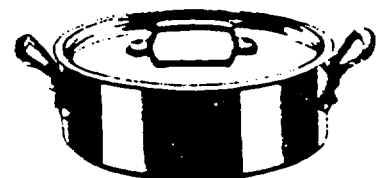
POISSONNIERE OU SAUMONNIERE



FEUILLE A FENDRE



SAUTEUSE



RONDEAU PLAT OU BAS

9 - Les épices - Les aromates

Associer aux préparations culinaires suivantes une épice ou un aromate :

Cannelle	Clou de girofle	Muscade	Paprika
Safran	Vanille	Coriandre	Genièvre

(une seule réponse par préparation).

	Préparation Culinaire	Epices - Aromates
B.E.P. /4 pts	▪ Légumes à la Grecque	Coriandre
	▪ Béchamel	Muscade
	▪ Compote de pommes	Cannelle
	▪ Gigoue des chevreuils Grand Veneur	Genièvre
C.A.P. /8 pts	▪ Crème caramel	Vanille
	▪ Goulasch	Paprika
	▪ Pot au feu	Clou de girofle
	▪ Paella	Safran

Partie : RESTAURANT

B.E.P. uniquement

1 - Accords mets et vins

Accorder un vin de la liste ci-dessous à chacun des mets suivants :

Fleurie	Bandol blanc	Sauternes	Château-Chalon
Muscadet sur lie	Muscat d'Alsace	Madiran	Maury

(8 x 0,5 point)

• Asperges sauce mousseline.....	Muscat d'Alsace
• Confit de canard.....	Madiran
• Plateau de fruits de mer.....	Muscadet sur lie
• Marquise au chocolat noir.....	Maury
• Foie gras de canard et ses toasts.....	Sauternes
• Poularde aux morilles et au vin jaune.....	Château-Chalon
• Bouillabaisse.....	Bandol blanc
• Assiette de charcuterie lyonnaise.....	Fleurie

2 - Les fromages

Elaborer un plateau de fromages franc-comtois en vous aidant des appellations ci-dessous :

Epoisses	Morbier	Reblochon	Bleu de Gex
Crottin de Chavignol	Comté	Brie de Meaux	Munster
Roquefort	Mont d'Or	Chaource	

(4 x 0,5 point)

Comté	Roquefort	Mont d'Or	Bleu de Gex
--------------	------------------	------------------	--------------------

3 - Les vins

Compléter le tableau suivant en précisant la région de production et la couleur de chaque appellation.

(10 x 0,5 point)

	Région de production	Couleur
• Moulin à vent	Beaujolais	rouge
• Etoile	Jura	blanc
• Crépy	Savoie	blanc
• Riesling	Alsace	blanc
• Tavel	Côtes de Rhône	rosé

4 - Les différentes formules de restauration

En vous aidant de la liste des différentes formules de restauration, indiquer devant chaque définition le nom de la formule de restauration correspondant.

Le snack-bar - la restauration rapide - la cafétéria - le coffee-shop - le pub - le drugstore - le bar à vin - la crêperie - la pizzeria - la ferme auberge - le grill - le restaurant avec buffet - le restaurant brasserie haut de gamme - la restauration gastronomique.

(4 x 1 point)

Le Drugstore :	Unité de restauration intégrée dans un ensemble comprenant différents centres d'intérêts (boutiques, vente de denrées à emporter, jeux vidéo, bowling....).
La restauration gastronomique :	Unité de restauration haut de gamme qui garantit un accueil, un confort, un service et une cuisine de grande qualité.
La ferme auberge :	Implanté en milieu rural, ce type de restauration est souvent exploité par des agriculteurs.
La cafétaria :	Cette formule de restauration est exploitée en libre-service.

Partie : HEBERGEMENT

1 - Entretien des chambres (B.E.P. uniquement):

Pour l'entretien des chambres, donner la définition d'une chambre

(2, 5 points) • en recouche : **Le client occupe toujours la chambre donc ses affaires sont présentes.**

(2,5 points) • à blanc : **Le client est définitivement parti. Chambre entièrement entretenue.**

2 - Affichages obligatoires (B.E.P. uniquement):

Cocher les 5 affichages obligatoires à l'extérieur de l'hôtel.

(5 points)

Affichages obligatoires ?	
• Fiche réservation	
• Fiche Kardex	
• Overbooking	
• Panonceau de classement	X
• Plan des chambres	
• Prix de location des chambres à la journée	X
• Prix des petits déjeuners	X
• Prix minima et maxi de la pension et demi-pension	X
• Rooming-List	
• Taxe de séjour par personne (per capita)	X

3 - Fonctions et responsabilités (B.E.P. uniquement):

Citez 5 fonctions et responsabilités principales du concierge d'hôtel.

(5 points) •

- Police et surveillance du hall.
- Responsable du personnel du hall.
- Contrôle des visites, accompagnement des visiteurs.
- Gardien des clés.
- Réveil des clients.
- Opérations de débours.
- Bagages
- Courrier
- Transmission des messages.
- Billets.
- Informations, renseignements, services de toutes sortes.
- Parking, garage, location de voiture

Sujet Cuisine B.E.P. - C.A.P.		B.E.P.	C.A.P.
1 - Viandes de boucherie	Question n°1 a)	4 points	8 points
	b)	4 points	8 points
2 - Les corps gras	Question n° 2	1 point	1 point
3 - Les potages (appellations)	Question n° 3	6 points	9 points
4 - Education du goût	Question n° 4	4 points	6 points
5 - Les modes de cuisson	Question n° 5	4 points	8 points
6 - Les termes culinaires	Question n° 6	4 points	8 points
7 - Les plats cuisinés à l'avance	Question n° 7 a)	2 points	2 points
	b)	1 point	1 point
	c)	1 point	1 point
8 - Le matériel de cuisine	Question n° 8	5 points	10 points
9 - Les épices et aromates	Question n° 9	4 points	8 points
		40 points	70 points

Sujet complémentaire RESTAURANT - B.E.P.		
1 - Accords mets et vins	Question n° 1	4 points
2 - Les fromages	Question n° 2	2 points
3 - Les vins (couleur)	Question n° 3	5 points
4 - Les types de restauration	Question n° 4	4 points
		15 points

Sujet complémentaire HEBERGEMENT - B.E.P.		
1 - Entretien d'une chambre	Question n° 1	5 points
2 - Affichage obligatoire	Question n° 2	5 points
3 - Rôle du concierge	Question n° 3	5 points
		15 points

TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES : Sous total sur 70 points / 5 = notation sur 14 points