

**PARTIE 1 : Connaissances technologiques de CUISINE**  
**BEP/CAP**

CAP BEP

**LES POTAGES**

1) Citer 2 potages de chaque catégorie. (BEP/CAP) 2,5 points

CATEGORIE	POTAGES
Potage taillé	- Parisien - Cultivateur
Potage à base de purée de légumes frais	- Parmentier - Crécy
Soupe	- Poisson - Oignons
Potage à base de purée de légumes secs	- Conti - Saint-Germain
Crème et Velouté	- Dubarry - Choisy

2) Reclasser dans le tableau les éléments suivants entrant dans la composition de la clarification. (BEP/CAP) 2 points

Eléments nutritifs	Maigre de bœuf, Chair de Merlan
Eléments aromatiques	Carottes, Céleri, Poireaux, tomates, Cerfeuil
Eléments clarifiants	Blancs œufs

CAP BEP

**LES PATES DE BASES**

3) Citez 2 pâtes par famille : (BEP/CAP) 2,5 points

FAMILLES	PATES
Pâtes sèches	- Brisée, Sablée, Sucrée, à Nouilles - Feuilletée
Pâtes molles	- Choux - Crêpes
Pâte montées	- Génoise, biscuits - frire
Pâtes levées	- Brioche, savarin, Kouglopf - Pizza
Pâte poussées	- Cake - Quatre-quart

**LES CREMES DE BASE**

4) Complétez le tableau ci-dessous en précisant les composants et proportions pour un litre de crème, et une utilisation pour chaque crème. (BEP/CAP) 4,5 points

CREME	INGREDIENTS	QUANTITE	UTILISATIONS
Pâtissière	- lait - Œufs ou jaunes - Sucre semoule - Farine - gousse vanille	1 l 6 ou 8 200 à 250 g 150 g 1 p	Choux , éclairs
Anglaise	- lait - Jaunes oeufs - Sucre semoule - Gousse vanille	1 l 8 200 à 250 g 1 p	Ile flottante, œufs à la neige
Crème prise sucrée	- lait - œufs - Sucre semoule - Gousse vanille	1 l 6 200g 1 p	Crème caramel

CAP BEP

**LES SAUCES DE BASE**

- 5) Indiquez d'une croix dans la (ou les) colonne(s) adéquate(s), la catégorie dont relèvent les sauces de bases suivantes : (BEP/CAP) 2,5 points

CATEGORIES	SAUCES				
	Hollandaise	Vinaigrette	Beurre Blanc	Mayonnaise	Béarnaise
Sauce émulsionnée instable froide		X			
Sauce émulsionnée instable chaude			X		
Sauce émulsionnée stable froide				X	
Sauce émulsionnée semi-coagulée chaude	X				X

- 6) Indiquez d'une croix les composants d'une sauce hollandaise (CAP) 1,5 point

Jaunes œufs	X	Moutarde	
Citron	X	Estragon	
Huile		Mignonnette	
Œufs entiers		Beurre	X
Vinaigre		Saindoux	

**LES ŒUFS**

- 7) Indiquez dans chaque case, le nombre moyen de pièces au litre (CAP). 1,5 point

<u>BLANCS ŒUFS</u>	<u>ŒUFS ENTIERS</u>	<u>JAUNES ŒUFS</u>
32	20	48

- 8) Donnez la définition d'un œuf « Extra frais » 0,5 point (CAP)  
Œufs de moins de 7 jours

CAP BEP

9) Donnez trois modes de cuisson d'œuf cuit « hors coquille » (BEP/CAP) 1,5 point

AU PLAT, POELES	COCOTTE, POCHEs, FRITS	OMELETTE, BROUILLES
-----------------	------------------------	---------------------

### LES PRODUITS DE LA PECHE

10) A la lecture des définitions des techniques suivantes, précisez les modes de cuisson utilisés (BEP/CAP) 3 points

TECHNIQUES	MODES DE CUISSON
Passer le poisson dans la farine, cuire à la poêle avec beurre et huile, dresser sur plat long ou sur assiette, napper de jus de citron.	Sauter meunière
Eponger les pièces à cuire, les mettre en marinade instantanée, quadriller sur un grill très chaud, finir éventuellement la cuisson au four ou au cuiseur vapeur, lustrer.	Griller
Préparer un court-bouillon, refroidir le court-bouillon, ajouter le poisson et cuire lentement ( 80 ° C )	Pocher
Assommer et vider le poisson que l'on a acheté vivant ( brochetons, carpes, truites ) les arroser de vinaigre, cuire dans un court-bouillon bouillant.	Au Bleu
Tremper dans du lait ou dans la bière, égoutter, fariner, cuire dans un bain d'huile chaud, dresser sur papier gaufré.	Frire
Plaquer les pièces dans un récipient beurré et parsemé d'échalotes ciselées, mouiller au vin blanc et fumet de poisson froid, couvrir de papier sulfurisé beurré et cuire au four.	Pocher à court-mouillement

11) Au regard des points suivants, définissez les caractéristiques de fraîcheur d'un poisson (CAP) 3 points

	CARACTERISTIQUES		CARACTERISTIQUES
Œil	Clair, vif, brillant	Peau	Tendue, bien adhérente
Branchies	Humides, brillantes, rouges ou roses	Ecailles	Adhérentes, brillantes
Abdomen	Forme normale, pas de tâche, pas déchiré	Chair	Ferme,

BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION

Dominante CUISINE

Epreuve EP2 : Technologie professionnelle

Code :

Tirages

Session 2001

CORRIGE folio 4/12

CAP BEP

**LES PRODUITS DE LA PECHE**

12) Indiquez d'une croix, pour chaque produit, la classification qui est la sienne , (mollusque, crustacés...) (BEP/CAP) 2,5 points

PRODUITS	MOLLUSQUES			CRUSTACES	
	Céphalopodes	Gastéropodes	Lamellibranches	Mer	Rivière
Poulpes	X				
Crevettes				X	
Moules			X		
Bigorneaux		X			
Ecrevisses					X

**LES CORPS GRAS**

13) Indiquez d'une croix l'origine des corps gras suivants (BEP/CAP) 2 points

CORPS GRAS	ORIGINE		
	Animale	Végétale	Mixte
Beurre	X		
Huile		X	
Saindoux	X		
Margarine			X

14) Donnez les définitions des appellations (états) suivantes. (BEP/CAP) 1 point

APPELLATIONS	DEFINITIONS
Point de fumée	Moment où le corps brûle et se décompose
Point de fusion	Moment où le corps gras passe de l'état solide à l'état liquide

**LES ABATS**

15) Indiquez par une croix dans la colonne correspondante la catégorie à laquelle appartiennent les différents abats. (CAP) 2 points

ABATS	CATEGORIES	
	Rouges	Blancs
Foie	X	
Cervelle		X
Rognon	X	
Pieds		X

CAP BEP

**LES VIANDES DE BOUCHERIE**

16) Classez les pièces suivantes dans les régions anatomiques de l'agneau.  
(BEP/CAP) 2,5 points

Pièces	Régions				
	Lombaire	Ventrale	Dorsale	Arrière	Avant
Carré couvert			X		
Epaule					X
Poitrine		X			
Selle anglaise	X				
Souris				X	

17) Précisez les appellations spécifiques des définitions suivantes (CAP) 6 points

DEFINITIONS	APPELLATIONS	MODES DE CUISSON
Tranche de bœuf de 1 <sup>ère</sup> ou 2 <sup>ème</sup> catégorie	<i>Steak</i>	Sauter Griller
Partie arrière de l'agneau	<i>Gigot</i>	Rôtir Sauter
Petite escalope garnie d'une farce	<i>Paupiette</i>	Poêler Braisier
Tranche de filet de bœuf de 300 g coupée dans la tête du filet	<i>Chateaubriand</i>	Sauter Griller
Ensemble des 2 filets d'agneau non séparées	<i>Selle anglaise</i>	Rôtir Poêler
Petite escalope de 40 g très fine et aplatie	<i>Piccata</i>	Sauter

**LE GIBIER**

18) Précisez le nom du document que le restaurateur doit tenir à jour lors de la commercialisation de gibier (BEP/CAP). 1 point

- le registre d'entrées et sorties du gibier.

19) Classez les différentes espèces de gibier suivantes (BEP/CAP).3 points

Espèces	Gibier à poils		Gibier à plumes
	Venaison	Petit gibier	
Sanglier	X		
Lièvre		X	
Alouettes			X
Cailles			X
Chevreuil	X		
Lapin de garenne		X	

**LES LEGUMES**

20) Classez les légumes suivants en fonction de leur partie comestible (BEP/CAP) 3 points

Légumes	Parties comestibles					
	Racines	Feuilles	Bulbes	Tubercules	Gousses	Graines
Carottes	X					
Epinards		X				
Fenouil			X			
Fèves						X
Haricots verts					X	
Pomme de terre				X		

21) Indiquez la couleur des étiquettes des catégories de légumes suivantes (CAP). 2 points

Catégorie	Catégorie extra	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie III
Couleur étiquette	Rouge	Verte	Jaune	Grise

CAP BEP

**LES LEGUMES (SUITE)**

22) Indiquez les utilisations culinaires possibles des catégories de pommes de terre suivantes (CAP). 2,5 points

Catégories de pommes de terre	Utilisations culinaires				
	Anglaise	Chips	Boulangères	Rissolées	Gratin dauphinois
Bintje		X	X		X
B.F.15	X			X	

**LES PRODUITS**

23) A la lecture des définitions suivantes, précisez par un chiffre de 1 à 5 la gamme de produits (BEP/CAP). 2,5 points

DEFINITIONS	GAMMES DE PRODUITS
Produits surgelés	3
Produits appertisés	2
Produits à l'état brut	1
Produits cuisinés prêts à être servis et conditionnés sous-vide	5
Produits végétaux crus sous atmosphère contrôlée prêts à l'emploi	4

**LES HORS D'ŒUVRE**

24) Indiquez par une croix la pâte utilisée pour la confection des hors d'œuvre chauds suivants (BEP/CAP). 3 points

HORS D'ŒUVRE	PATES					
	CREPES	FRIRE	CHOUX	FEUILLETEE	BRISEE	BRIOCHE
Allumettes				X		
Quiches					X	
Fritots		X				
Gougères			X			
Coulbiac						X
Pannequets	X					

CAP BEP

**LES VOLAILLES**

25) Que signifie le sigle P.A.C. ? (CAP) 1,5 point

*- Prêt à cuire.*

26) Citez une volaille A.O.C. et deux labels (CAP).3 points

*- la volaille de Bresse**-**-*

27) Précisez la durée d'élevage minimum d'un poulet labellisé (BEP/CAP).1 point

*- 81 jours***LES CUISSONS**

28) Précisez par une croix les types de cuissons des plats suivants (CAP).4,5 points

PLATS	CONCENTRATION	EXPANSION	MIXTE
OSSO BUCCO			X
POULE AU POT		X	
TRUITE AU BLEU	X		
CARRE DE VEAU POELE CHOISY	X		
BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE		X	
FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE			X
MERLAN FRIT	X		
AIGUILLETTE DE BOEUF BOURGEOISE			X
POT AU FEU		X	

**BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION****Dominante CUISINE****Epreuve EP2 : Technologie professionnelle****Code :****Tirages****Session 2001****CORRIGE folio 9/12**

**LES TERMES CULINAIRES**

29) A la lecture des définitions suivantes, précisez le terme culinaire correspondant (CAP) 2 points

Sommités des feuilles de cerfeuil, de persil ou de cresson utilisées pour la garniture de certains potages :

- *Pluches*

Saupoudrer un ragoût de farine pour en assurer la liaison :

- *Singer*

Recouvrir un aliment de beurre clarifié, de gelée ou de nappage à l'aide d'un pinceau pour lui donner un aspect brillant :

- *Lustrer*

Démarrer la cuisson d'un aliment :

- *Marquer*

C O R R I G E S

**PARTIE 2 : Connaissances technologiques de restaurant**  
**BEP**

**QUESTION 1 : 3 points**

Citez 3 cépages du vignoble alsacien.

- Riesling
- Gewurtztramminer
- Muscat
- Tokay Pinot Gris
- Pinot Blanc
- Sylvaner
- Pinot Noir

**QUESTION 2 : 5 points**

Pour ces différents fromages citez l'origine du lait, la région, la pâte, la croûte.

	Lait	Région	Pâte	Croûte
Crottin de Chavignol	Chèvre	Berry Sancerre ou Sancerrois	Molle	Naturelle
Brie de Meaux	Vache	Brie Ile de France	Molle	Fleurie
Munster	Vache	Alsace	Molle	Lavée
Colonnel ou Livarot	Vache	Normandie	Molle	Lavée
Bleu de GEX	Vache	Franche Comté Ain	Persillée	Naturelle

**QUESTION 3 : 4 points**

Accorder les plats régionaux avec un vin de la même région. précisez dans la colonne réponse le numéro du vin qui s'accorde.

Pâté lorrain	Réponse	N°	
Choucroute	7	1	Sancerre
Entrecôte Bordelaise	8	2	Madiran
Tartiflette	6	3	Chablis
Quenelles de Brochet (Lyon)	5	4	Crozes Hermitage
Jambon du Morvan	4	5	Roussette de Savoie
Poulet à la Berrichonne (Nivernais)	3	6	Pauillac
Poulet Basquaise	1	7	Côtes de Toul
	2	8	Riesling

**QUESTION 4 : 3 points**

Pour chacune des 3 catégories de Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool citées ci-dessous, donner un exemple.

- Diabolo *ex limonade + sirop*
- Limes *ex boisson au citron vert*
- Tonics *ex Ginger ale Schweppes Canada dry*