

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

b) Identifier le nom des morceaux sur cet animal :

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

Groupement "Est"	Session 2000	<b>CORRIGE</b>
B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION Option CUISINE		code :
C.A.P. CUISINE		
<u>Epreuve</u> : 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
<u>Partie</u> : Technologies professionnelles	<b>CORRIGÉ</b>	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.

B.E.P.

/6 pts

C.A.P.

/9 pts

Potage	Légume de base
▪ Potage Esaü .....	<b>Lentilles</b>
▪ Gratinée .....	<b>Oignons</b>
▪ Crème Dubarry .....	<b>Choux-fleurs</b>
▪ Potage Crecy .....	<b>Carottes</b>
▪ Velouté Choisy .....	<b>Laitues</b>
▪ Potage Saint Germain .....	<b>Pois cassés</b>

## 3 - Education du goût

Retrouver la saveur fondamentale des produits cités ci-dessous :

B.E.P.

/4 pts

C.A.P.

/6 pts

Produit	Saveur
▪ Citron .....	<b>Acide</b>
▪ Cacao .....	<b>Amère</b>
▪ Crème d'anchois .....	<b>Salée</b>
▪ Miel .....	<b>Sucrée</b>

## 5 - Les modes de cuisson

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 .....	<b>Sauter</b>
		▪ Blanquette de veau à l'ancienne .....	<b>Pocher</b>
		▪ Navarin d'agneau .....	<b>Cuire en ragoût</b>
		▪ Aiguillette de boeuf Bourgeoise .....	<b>Braiser</b>
C.A.P. /8 pts		▪ Mixed Grill .....	<b>Griller</b>
		▪ Carré d'agneau persillé .....	<b>Rôtir</b>
		▪ Fritots de cervelle sauce Orly .....	<b>Frire</b>
		▪ Canetons aux olives .....	<b>Poêler</b>

## 6 - Le vocabulaire culinaire

Retrouvez le terme culinaire pour chaque définition proposée :

		Terme Culinaire	Définition
B.E.P. /4 pts		<b>Abattis</b>	Tête, cou, ailerons, gésier, coeur et foie des volailles ou des gibiers à plumes.
		<b>Décanter</b>	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.
		<b>Ecaler</b>	Eliminer la coquille des oeufs durs ou des oeufs mollets.
C.A.P. /8 pts		<b>Vanner</b>	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.
		<b>Pincer</b>	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.
		<b>Paner</b>	Avant de cuire un aliment, le recouvrir entièrement de mie de pain ou de chapelure après l'avoir passer dans de l'anglaise.
		<b>Monder</b>	Eliminer 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).
	<b>Macérer</b>	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 ..... <input checked="" type="checkbox"/>	En moins de 3 Heures ..... <input type="checkbox"/>
--	---

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 <input type="checkbox"/>
---------------------------------

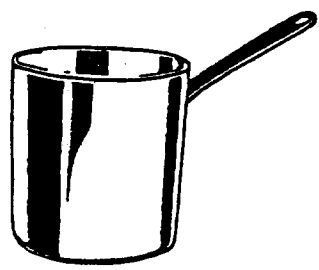
+ 41°C <input type="checkbox"/>
---------------------------------

+ 63°C <input checked="" type="checkbox"/>
--

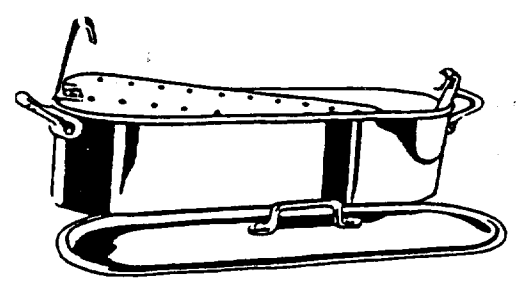
### 8 - La batterie de cuisine

Identifiez les ustensiles suivants :

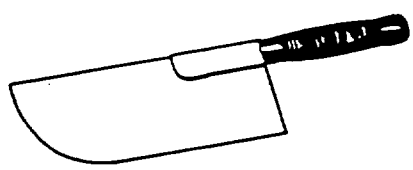
B.E.P.  
/5 pts  
C.A.P.  
/10 pts



BAIN MARIE A SAUCE



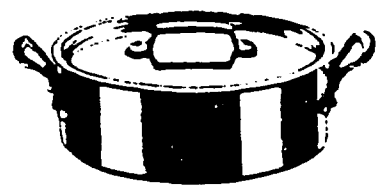
POISSONNIERE OU SAUMONNIERE



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
		▪ Légumes à la Grecque .....	<b>Coriandre</b>
		▪ Béchamel .....	<b>Muscade</b>
<b>B.E.P.</b>		▪ Compote de pommes .....	<b>Cannelle</b>
	<b>/4 pts</b>	▪ Gigue des chevreuils Grand Veneur .....	<b>Genièvre</b>
<b>C.A.P.</b>		▪ Crème caramel .....	<b>Vanille</b>
	<b>/8 pts</b>	▪ Goulasch .....	<b>Paprika</b>
		▪ Pot au feu .....	<b>Clou de girofle</b>
		▪ Paella .....	<b>Safran</b>