

Examen ou concours :

Série\* :

Spécialité/option :

Repère de l'épreuve :

Épreuve/sous-épreuve :

(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)

Numérotez chaque page (dans le cadre en bas de la page) et placez les feuilles intercalaires dans le bon sens.

Note :

20

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

ORIGINAL

\* Uniquement s'il s'agit d'un examen.

## LES CANDIDATS AU BEP CUISINE

répondront à l'ensemble des questions.

### PARTIE 1 :

Connaissances technologiques professionnelles de cuisine  
**questions 1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 12, 13, 14, 16, 18, 19, 20, 23, 24, 27**

### PARTIE 2 :

Connaissances technologiques de restaurant

### PARTIE 3 :

Connaissances technologiques d'hébergement.

## LES CANDIDATS AU CAP CUISINE

répondront à :

### PARTIE 1 :

Connaissances technologiques professionnelles de cuisine  
**questions 1 à 29**

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>Session 2001</b>	<b>SUJET</b>	<b>Tirages</b>
<b>BEP/CAP HOTELLERIE dominante CUISINE</b>		<b>Page de garde</b>	
Epreuve : EP2 Technologie prof. et sciences appliquées		Code	
		durée 2 h 30 Coef 6	

**LE SUJET EST A COMPLETER ET A RENDRE AGRAFE A LA COPIE D'EXAMEN**

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

CAP | BEP

**LES POTAGES**

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

CATEGORIE	POTAGES
Potage taillé	
Potage à base de purée de légumes frais	
Soupe	
Potage à base de purée de légumes secs	
Crème et Velouté	

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

Eléments nutritifs	
Eléments aromatiques	
Eléments clarifiants	

**BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION**

**Dominante CUISINE**

**Epreuve EP2 : Technologie professionnelle**

**Code :**

**Tirages**

**Session 2001**

**SUJET folio 1/12**

CAP | BEP

**LES PATES DE BASES**

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

FAMILLES	PATES
Pâtes sèches	
Pâtes molles	
Pâte montées	
Pâtes levées	
Pâte poussées	

**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			
Anglaise			
Crème prise sucrée			

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					
Sauce émulsionnée instable chaude					
Sauce émulsionnée stable froide					
Sauce émulsionnée semi-coagulée chaude					

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

Jaunes œufs		Moutarde	
Citron		Estragon	
Huile		Mignonnette	
Œufs entiers		Beurre	
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>

8) Donnez la définition d'un œuf « Extra frais » 0,5 point (CAP)

CAP BEP

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

--	--	--

**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.	
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.	
Préparer un court-bouillon, refroidir le court-bouillon, ajouter le poisson et cuire lentement ( 80 ° C )	
Assommer et vider le poisson que l'on a acheté vivant ( brochetons, carpes, truites ) les arroser de vinaigre, cuire dans un court-bouillon bouillant.	
Tremper dans du lait ou dans la bière, égoutter, fariner, cuire dans un bain d'huile chaud, dresser sur papier gaufré.	
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.	

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

	CARACTERISTIQUES		CARACTERISTIQUES
Œil		Peau	
Branchies		Ecailles	
Abdomen		Chair	

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					
Crevettes					
Moules					
Bigorneaux					
Ecrevisses					

**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			
Huile			
Saindoux			
Margarine			

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

APPELLATIONS	DEFINITIONS
Point de fumée	
Point de fusion	

**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		
Cervelle		
Rognon		
Pieds		

CAP BEP

**LES VIANDES DE BOUCHERIE (BEP/CAP)**

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

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

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		Sauter Griller
Partie arrière de l'agneau		Rôtir Sauter
Petite escalope garnie d'une farce		Poêler Braisier
Tranche de filet de bœuf de 300 g coupée dans la tête du filet		Sauter Griller
Ensemble des 2 filets d'agneau non séparées		Rôtir Poêler
Petite escalope de 40 g très fine et aplatie		Sauter

CAP BEP

**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

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

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

**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						
Epinards						
Fenouil						
Fèves						
Haricots verts						
Pomme de terre						

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				



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					
B.F.15					

**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	
Produits appertisés	
Produits à l'état brut	
Produits cuisinés prêts à être servis et conditionnés sous-vide	
Produits végétaux crus sous atmosphère contrôlée prêts à l'emploi	

**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						
Quiches						
Fritots						
Gougères						
Coulbiac						
Pannequets						

CAP BEP

**LES VOLAILLES**

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

-

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

-  
-  
-

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

**LES CUISSONS**

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

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

CAP | BEP

**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 :

-

Saupoudrer un ragoût de farine pour en assurer la liaison :

-

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

-

Démarrer la cuisson d'un aliment :

-