

**PARTIE 1 : CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE**

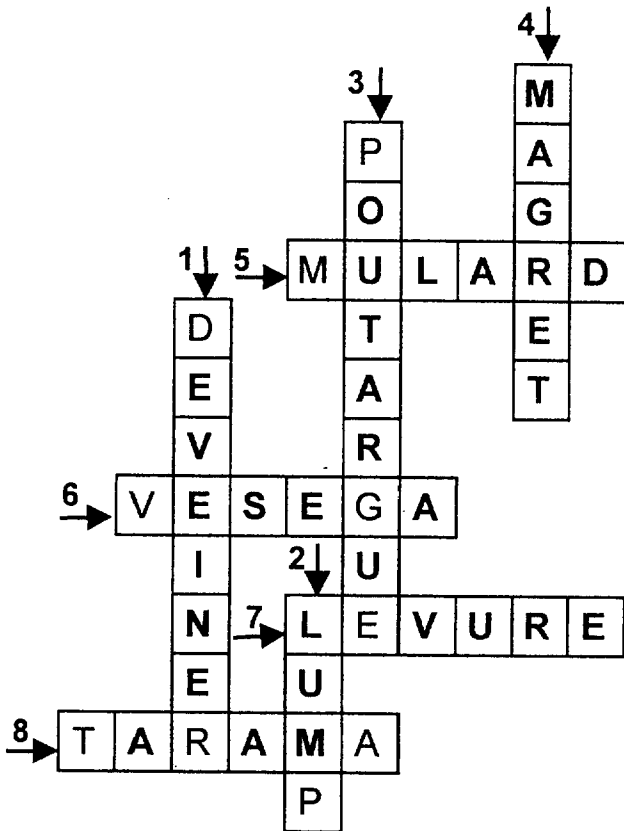
**LES HORS D'ŒUVRES FROIDS**

**QUESTION N°1** : 4 points (8 x 0,5 pt)

JE REMPLIS LA GRILLE DES MOTS CROISÉS.

À PARTIR DES DÉFINITIONS PROPOSÉES, PLACER LE MOT QUI CONVIENT DANS LA GRILLE.

**CORRIGÉ**



- |    |   |
|----|---|
| 1) | préparation préliminaire du foie gras.  |
| 2) | œufs de poisson colorés en noir craquants.  |
| 3) | œufs de mullet ou cabillaud fumés et pressés, vendus sous forme d'une saucisse.                           |
| 4) | filet de canard engraisé.   |
| 5) | race de canard utilisée pour la confection du foie gras.  |
| 6) | moelle d'esturgeon utilisée dans la fabrication du koulibiac.   |
| 7) | utilisée dans les pâtes levées.   |
| 8) | œufs de cabillaud, salés et fumés, pilés avec de l'huile d'olive, de la mie de pain et du citron (GRÈCE). |

**LES HORS D'ŒUVRES CHAUDS**

BASE ET APPLICATION CULINAIRES DES HORS D'ŒUVRES CHAUDS.  
FAITES UNE PROPOSITION POUR CHAQUE PÂTE.

**QUESTION N° 2** : AVEC DE LA PÂTE À CHOUX, JE PEUX RÉALISER

1.5 pts

**Beignets ou Choux**

**QUESTION N° 3** : AVEC DE LA PÂTE FEUILLETÉE, JE PEUX RÉALISER

1.5 pts

**Allumettes ou Bouchées**

**QUESTION N°4** : AVEC DE LA PÂTE À FRIRE, JE PEUX RÉALISER

1 5 pts

**Beignets ou Fritotes**

**QUESTION N° 5** : AVEC UNE PÂTE BRISÉE, JE PEUX RÉALISER

1.5 pts

**Quiche ou Flamiche**

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>Session 2002</b>	<b>CORRIGÉ</b> 1/9	<b>Tirages</b>
<b>BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION dominante CUISINE</b>		Code	
<b>Épreuve : EP2 Partie Technologie Professionnelle</b>		<b>BEP</b> : Durée 2 H 30 - Coef. 6 <b>CAP</b> : Durée 2 H 00 - Coef. 4	

**QUESTION N°6** : 4 points (4 x 1 pt)

L'IMPLANTATION D'UNE CUISINE DOIT RESPECTER CERTAINES NORMES.

J'INDIQUE LES NORMES ET L'ERGONOMIE.

HAUTEUR DU PLAFOND (MINIMUM)	2,50 m
HAUTEUR DE LA TABLE DE TRAVAIL	0,90 m
DÉBORD DE HOTTE	0,20 m
SURFACE PAR PERSONNE	1,20 m

**QUESTION N° 7** : 6 points (4 x 1.5 pt)

LA BRIGADE DE CUISINE (LES POSTES D'UNE BRIGADE).

DANS LA BRIGADE DE CUISINE, LE CHEF EST RESPONSABLE DE L'ORGANISATION DU TRAVAIL

IL ÉTABLIT..... (FAITES 4 PROPOSITIONS)

Menus, Cartes;  
Fiches ...

Formation  
apprentis

Embauche de  
personnel de  
cuisine

Aboyeur  
Roulement  
des congés

**QUESTION N° 8** : 4 points (2 x 2 pts)

DANS LA BRIGADE, DÉFINISSEZ LE RÔLE DU SAUCIER.  
(FAITES 2 PROPOSITIONS)

Fonds, sauf le fumet  
de poissons, toutes les sauces  
sauf hollandaise. Les viandes  
en sauce.

Les poêlées, les sautés  
les braisés, les viandes  
Pochées.

**QUESTION N° 9** : 2 points

DANS LA BRIGADE DE CUISINE, IL EST CHARGÉ DE PRÉPARER LES REPAS DU PERSONNEL, IL S'APPELLE, LE.....

Le Communard

**LES SAUCES ÉMULSIONNÉES À FROID**

**QUESTION N° 10** : 4 points (2 x 2 pts)

Précisez dans le rectangle , si la sauce proposée est STABLE ou INSTABLE.

Sauce VINAIGRETTE

**Instable**

Sauce MAYONNAISE

**Stable**

**QUESTION N° 11** : 2 points

SI J'AJOUTE DES CÂPRES, DES CORNICHONS, DU PERSIL À UNE SAUCE  
MAYONNAISE, J'OBTIENDRAI UNE SAUCE :

**Rémoulade**

**LES SAUCES ÉMULSIONNÉES À CHAUD**

**QUESTION N° 12** : 4 points (8 x 0,5 pt)

LA SAUCE BÉARNAISE

COMPOSITION : .....

Beurre clarifié

Estragon

Jaunes d'œufs

Cerfeuil

Vinaigre

Mignonnette

Échalotes

Sel fin

**QUESTION N° 13** : 2 points

SI J'AJOUTE DE LA MENTHE FRAÎCHE À LA PLACE DE L'ESTRAGON À UNE SAUCE  
BÉARNAISE, J'OBTIENDRAI UNE SAUCE :

**Paloise**

**QUESTION N° 14** : 2 points

EN AJOUTANT DE LA PURÉE DE TOMATE À UNE SAUCE BÉARNAISE,  
J'OBTIENDRAI UNE SAUCE :

**Choron**

## QUESTIONS POUR LES CANDIDATS AU CAP UNIQUEMENT

### LES FRUITS

**QUESTION N° 1** : 7 points (7 x 1 pt)

UTILISATION DES FRUITS EN CUISINE (FAIRE 1 PROPOSITION POUR CHAQUE FRUIT).

COMPLÉTEZ LE TABLEAU.

FRUIT	APPLICATION CULINAIRE
CASSIS	Exemple : GARNITURE DE GIBIER
ORANGE	Canard à l'orange
NOIX	Salade aux noix
AMANDES	Truites aux amandes
MELON	Jambon au melon (Bayonne) ...
TOMATES	Salade ...
POMMES	Salade – tarte – garniture ...
CITRON	Historié - Tarte – sauces ...

### LES POTAGES

**QUESTION N°2** : 5 points (5 x 1 pt)

EN FONCTION DU LÉGUME DE BASE PROPOSÉ, JE TROUVE LE NOM DU POTAGE.

NOM DU POTAGE	LÉGUME DE BASE
Esaü	LENTILLES
Dubary	CHOU-FLEUR
St Germain	POIS CASSÉS
VELOUTÉ CHOISY	LAITUES
Crécy	CAROTTES
Gratinée	OIGNON

## LES CUISSONS

**QUESTION N° 3** : 3 points (3 x 1 pt)

DÉFINIR LES 3 TYPES DE CUISSON.

Concentration

Mixte

Expansion

**QUESTION N° 4** : 8 points (8 x 1 pt)

JE PROPOSE UN TYPE DE CUISSON POUR CHAQUE MODE.

<u>GRILLER</u>	Concentration	<u>RAGOÛT</u>	Mixte
<u>FRIRE</u>	Concentration	<u>POCHER</u> (eau froide)	Expansion
<u>SAUTER</u>	Concentration	<u>POÊLER</u>	Concentration
<u>BRAISER</u> (viande)	Mixte	<u>RÔTIR</u>	Concentration

## LES VIANDES

**QUESTION N° 5** : 7 points (7 x 1 pt)

CHAQUE DÉNOMINATION DE MORCEAU OU DE PLAT EST PROPRE À UN ANIMAL, COCHEZ PAR UNE CROIX SON APPARTENANCE.

MORCEAUX	BOEUF	AGNEAU	VEAU	PORC
ENTRECÔTE	XXX			
CUISSEAU			XXX	
ÉCHINE				XXX
TOURNEDOS	XXX			
JARRET (OSSO)			XXX	
GIGOT		XXX		
TRAVERS DE POITRINE				XXX
MUTTON CHOP		XXX		