

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) :

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

## LES CANDIDATS AU B.E.P. CUISINE

répondront aux questions :

**PARTIE 1 : CUISINE questions 1 à 14.**

Connaissances technologiques professionnelles de cuisine 40 points

**PARTIE 2 : RESTAURANT questions 1 à 3.**

Connaissances technologiques de restaurant 15 points

**PARTIE 3 : HÉBERGEMENT questions 1 à 5.**

Connaissances technologiques d'hébergement 15 points

## LES CANDIDATS AU C.A.P. CUISINE

répondront aux questions :

**PARTIE 1 : CUISINE questions 1 à 14.**

Connaissances technologiques professionnelles de cuisine 70 points

Plus les questions de 1 à 5 réservées aux candidats se présentant au CAP CUISINE.

GROUPEMENT EST	Session 2002	SUJET Page de garde	Tirages
BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION dominante CUISINE		Code	
Épreuve : EP2 <u>Partie</u> Technologie Professionnelle		BEP : Durée 2 H 30 - Coef. 6 CAP : Durée 2 H 00 - Coef. 4	

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

C.A.P B.E.P

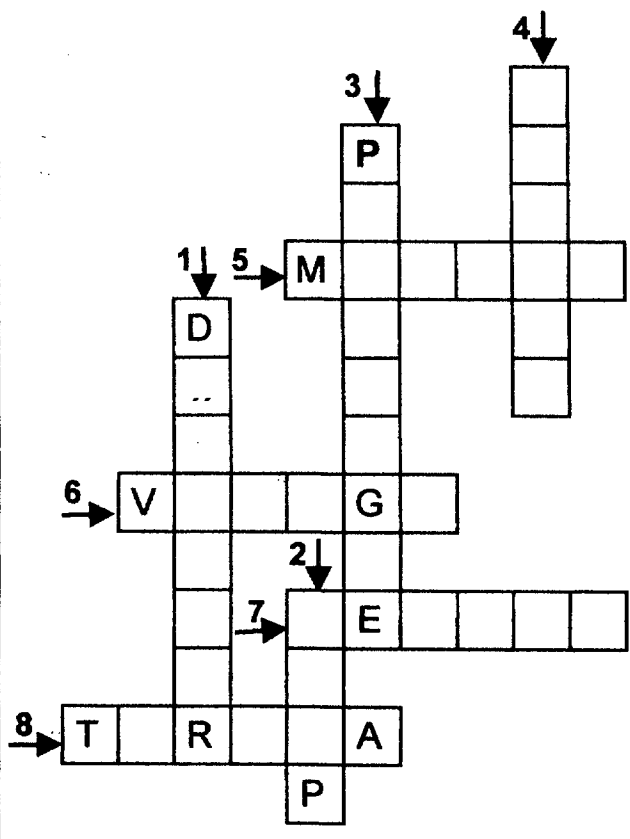
**BEP - CAP**

**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.



- 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

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

**QUESTION N° 4** : AVEC DE LA PÂTE À FRIRE, JE PEUX RÉALISER.....  
1 5 pts

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

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

**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) .....

HAUTEUR DE LA TABLE DE TRAVAIL .....

DÉBORD DE HOTTE .....

SURFACE PAR PERSONNE .....

**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)

--	--	--	--

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

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

--	--

**QUESTION N° 9** : 2 points

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

**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

Sauce MAYONNAISE

**QUESTION N° 11** : 2 points

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

**LES SAUCES ÉMULSIONNÉES À CHAUD**

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

LA SAUCE BÉARNAISE

COMPOSITION : .....

.....  
.....  
.....  
.....

**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 :

**QUESTION N° 14** : 2 points

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



C.A.P.

**LES CUISSONS**

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

DÉFINIR LES 3 TYPES DE CUISSON.

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

JE PROPOSE UN TYPE DE CUISSON POUR CHAQUE MODE.

GRILLER .....

RAGOÛT .....

FRIRE .....

POCHER (eau froide).....

SAUTER .....

POÊLER .....

BRAISER (viande).....

RÔTIR .....

**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	<b>XXX</b>			
CUISSEAU				
ÉCHINE				
TOURNEDOS				
JARRET (OSSO)				
GIGOT				
TRAVERS DE POITRINE				
MUTTON CHOP				