

**PARTIE 3 : CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES CULINAIRES**

**QUESTION N° 1 - LES PHÉNOMÈNES DE CUISSON** : 4 points (1pt x 4)

Cochez les case qui correspondent aux types de cuisson suivants (colonne 1) :

TYPES DE CUISSON	PAR CONCENTRATION	PAR EXPANSION	MIXTE
Rôtir	X		
Pocher (départ eau froide)		X	
Griller	X		
Braiser			X

**QUESTION N° 2 – LES SAUCES ÉMULSIONNÉES** : 3 points (1pt x 3)

Donnez le nom des sauces émulsionnées correspondant aux ingrédients mentionnés :

SAUCES ÉMULSIONNÉES	INGRÉDIENTS
<b>Vinaigrette</b>	Huile, vinaigre, sel fin, poivre.
<b>Hollandaise</b>	Beurre clarifié, jaunes d'œufs, jus de citron, eau, sel fin.
<b>Mayonnaise</b>	Huile, jaunes d'œufs, moutarde, vinaigre, poivre blanc.

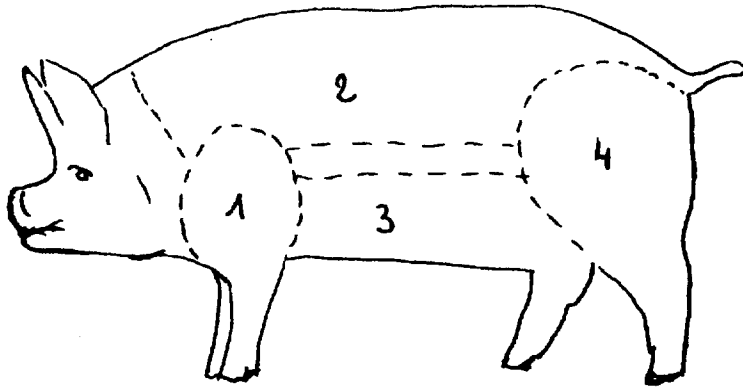
**QUESTION N° 3 – LES PRODUITS LAITIERS** : 4 points (1pt x 4)

Donnez les types de lait qui correspondent aux traitements de conservation mentionnés :

TYPES DE LAIT	TRAITEMENTS DE CONSERVATION
<b>Lait cru</b>	Produit intégral de la traite d'une femelle laitière qui n'a subi aucun traitement.
<b>Lait pasteurisé</b>	Lait ayant subi un traitement thermique limité : 70°C-75°C durant 30 secondes.
<b>Lait stérilisé</b>	Lait rendu stérile par chauffage à l'autoclave : 115°C pendant 25 minutes.
<b>Lait U.H.T.</b>	Lait ayant subi un traitement thermique intense : 140°C-150°C pendant quelques secondes puis refroidissement rapide.

**QUESTION N° 4 : LES VIANDES - 4 points (1pt x 4).**

Donnez le nom des principales parties du porc :



1	Épaule
2	Longe
3	Poitrine
4	Cuisse ou Jambon