

TECHNOLOGIE

(CORRIGE)

1. Mettre la lettre correspondante à la sauce (4 points)

Fond de veau lié + réduction échalotes vin rouge + thym, laurier , moelle pochée.	G	A Diable
Fond de veau lié + réduction vin blanc, vinaigre, échalotes, mignonnette (estragon, cerfeuil)	A	B Soubise
Fond de veau lié - 1/3 vinaigre - 1/3 vin blanc + fondue d'oignons + moutarde	C	C Robert
Béchamel + oignons émincés blanchis étuvés au beurre	B	D Chasseur

E Béarnaise
F Grand Veneur
G Bordelaise
H Bercy

2. Sauces émulsionnées (2 points)

Citez :

- 1 sauce dérivée de la Hollandaise : Mousseline ou Maltaise ...
- 1 sauce dérivée de la Béarnaise : Choron ou Paloise ...
- 1 sauce dérivée de la Mayonnaise : Remoulade ou tartare ...
- 1 sauce dérivée de la Vinaigrette : Sauce moutarde, citron, ravigote ...

3. Le lait (2 points)

<u>Couleur emballage</u>	<u>Nature du lait</u>
VERT	Lait écrémé
ROUGE	Lait entier
JAUNE	Lait cru
BLEU	Lait 1/2 écrémé

4. Les oeufs (2 points)

Rayer la mention inutile.

- Plus un oeuf est frais, plus il flotte, lorsqu'il est dans l'eau ~~Oui~~ - Non
- Le jaune d'un oeuf extra frais est gonflé et brillant Oui - ~~Non~~
- Le blanc d'oeuf extra frais est liquide. Il s'épaissit au fur et à mesure que l'oeuf vieillit. (déshydratation) ~~Oui~~ - Non
- Un oeuf extra frais a moins de 7 jours après la date de ponte ~~Oui~~ - Non

A C A D E M I E D E G R E N O B L E			SESSION 1999.	
EXAMEN : <u>C.A.P. CUISINE</u>			DUREE: 2 H	
Epreuve : <u>EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE CUISINE</u>			COEFFICIENT: 4	
ECHELLE :	Nb. Tirages :	CORRIGE	FEUILLE: 1 5	

5. Les fromages (3 points)

Donnez la famille des fromages suivants :

FAMILLES	EXEMPLES DE FROMAGES
Pâte molle, croûte lavée	- Munster, Epoisses, Livarot
Chèvre	- Saint Maure, Picodon, Valençay
Pâte molle, croûte fleurie	- Coulomiers, Brie de Meaux, Camembert
Pâte pressée cuite	- Comté, Beaufort, Abondance
Pâte persillée	- Bleu de Gex, Roquefort, Bleu de Bresse
Pâte fondue	- Vache qui rit, St Rambol aux noix.

6. Les légumes (5 points)

Les légumes sont classés par famille en fonction de la partie consommée. Citez 5 familles avec un exemple de légumes.

FAMILLES	EX : LEGUMES
- Racine	- Carottes, navets ...
- Tubercule	- Pommes de terre
- Feuilles	- Choux, laitues, épinards
- Bulbes	- Oignons, poireaux
- Tiges ou cotes, inflorescences, rizhomes, légumes, fruits	- Biettes, céleri, cardons, choux fleur, brocolis, artichauts, endives, asperges, tomates, courgettes.

(à l'appréciation du correcteur)

7. Les potages (4 points)

Associer les légumes de bases et les appellations :

- | | | |
|-----------------|-----------------------------|-----|
| (1) FRENEUSE | - Haricot blanc | (8) |
| (2) ARGENTEUIL | - Pois cassés | (5) |
| (3) ESAU | - Poireaux + P de T taillés | (4) |
| (4) PARISIEN | - Asperges | (2) |
| (5) ST GERMAIN | - Carottes | (7) |
| (6) PARMENTIER | - Poireaux + P de T passés | (6) |
| (7) CRECY | - Lentilles | (3) |
| (8) SOISSONNAIS | - Navets | (1) |

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 1999.	
EXAMEN : <u>C.A.P. CUISINE</u>			DUREE: 2 h	
Epreuve : <u>EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE CUISINE</u>			COEFFICIENT: 4	
ECHELLE :	Nb. Tirages :	CORRIGE	FEUILLE: 2 5	

8. Les liaisons (3 points)

Associer les différents éléments suivants :
 singeage, roux blanc, fécule pommes de terre, sang, jaune, réduction + éléments gélatineux.

<u>Liaison</u>	<u>Utilisation</u>
Pommes de terre	- Potage Julienne Darblay
Jaune	- Crème anglaise
Roux blanc	- Béchamel
Singeage	- Navarin aux pommes
Éléments gélatineux	- Paleron de boeuf bourgeoise
Sang	- Civet de lièvre

9. Les corps gras (2,5 points)

Remplir le tableau avec tous les corps gras suivants :
 Palme - Olive - Sésame - Suif - Arachide - Tournesol - Volaille - Coprah - Saindoux - Noix.

<u>Origine animale</u>	<u>Origine végétale</u>
Suif Volaille Saindoux	Palme Olive Arachide Coprah Sésame Tournesol Noix

10. Les poissons (8 points)

Citez des exemples dans chaque catégorie : (3 pts)

- 2 poissons d'eau douce : - Féra
 - Truite
- 2 poissons d'eau de mer à 2 filets (plats) : - Daurade
 - St Pierre
- 2 poissons d'eau de mer à 4 filets (plats) : - Sole
 - Turbot

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 1999.	
EXAMEN : <u>C.A.P. CUISINE</u>			DUREE: 2 H	
Epreuve : <u>EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE CUISINE</u>			COEFFICIENT: 4	
ECHELLE :	Nb. Tirages :	CORRIGE	FEUILLE: 3 5	

Cuisson des poissons : (5 pts)

<u>Types</u>	<u>Modes</u>	<u>Recettes</u>
Concentration	Sauter	- Fera meunière
Expansion	Pocher à court mouillement	- Filet de barbué duguéré
Concentration	Sauter	- Merlan à l'anglaise
Concentration	Frيره	- Sole Colbert
Concentration	Pocher	- Truite au bleu

11. Les Mollusques (2,5 points)

Donnez des exemples dans chaque variété.

<u>4 Lamellibranches</u>	<u>3 Gastéropodes</u>	<u>3 Céphalopodes</u>
Huîtres	Bigorneaux	Calamar
Moules	Bulot	Seiche
Praires	Ormeaux	Encornet
St Jacques		

12. Le gibier (3 points)

Citez les documents (ou objets) conservés par le restaurateur qui propose du gibier, soumis au plan de chasse, à sa carte.

- Registre des gibiers
- Factures
- Bracelets

Donnez 3 gibiers de venaison :

- Chamois
- Marcassin
- Biche ...

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 1999.	
EXAMEN : <u>C.A.P. CUISINE</u>			DUREE: 2 H	
Epreuve : <u>EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE CUISINE</u>			COEFFICIENT: 4	
ECHELLE :	Nb. Tirages :	CORRIGE	FEUILLE: 4 5	

13. Les volailles : (2 points)

	VRAI	FAUX
Le lapin est une volaille à chair blanche		X
Le label rouge fermier veut dire élevage avec circuit herbeux	X	
Les volailles labellisées sont de classe A et B		X
Les volailles labellisées sont des volailles AOC.		X

14. Les viandes : (7 points)

A qui appartiennent ces viandes ?

Classer les morceaux suivants dans le tableau ci-dessous : (5 pts)

Rumsteack, filet mignon, sous noix, gîte à la noix, baron, cuisseau, selle anglaise, échine, plat de côte, contre-filet.

<u>Agneau</u>	<u>Porc</u>	<u>Veau</u>	<u>Boeuf</u>
Baron	Echine	Filet mignon	Rumsteack
Selle anglaise		Sous noix	Gîte à la noix
		Cuisseau	Plat de côte
			Contre filet

Les cuissons : complétez le tableau (2 pts)

TYPE	MODE	RECETTES
Expansion	Pocher	Blanquette de veau à l'ancienne
Mixte	Ragoût	Sauté de veau Marengo
Concentration	Sauter	Steack Bercy
Mixte	Ragoût	Boeuf Bourguignon

(0,5 point la ligne)

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 1999.		
EXAMEN : C.A.P. CUISINE			DUREE: 2 H		
Epreuve : EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE <i>CUISINE</i>			COEFFICIENT: 4		
ECHELLE :	Nb. Tirages :	CORRIGE	FEUILLE: 5 5		