

Question n° 1 les cuissons (4 points)

Cocher la case correspondant à la bonne réponse :

	VRAI	FAUX
Avant de griller une viande on doit nettoyer le grill.	X	
Après avoir frit des pommes de terre, il n'est pas nécessaire de vider et de nettoyer la friteuse.		X
Pour confectionner un jus de rôti, on ne dégraisse pas la plaque de cuisson après avoir fait pincer les sucs.		X
Les pommes chips, les merlans Colbert, les beignets aux pommes sont des préparations frites en 2 fois.		X
Les pommes de terre se cuisent départ eau bouillante.		X
Le coq au vin, le boeuf bourguignon, le navarin, le civet de lièvre sont des cuissons dites « braisées ».		X
La côte de porc charcutière, le steak au poivre, l'escalope à la crème sont des cuissons dites « sautées » avec sauce courte.	X	
Le temps de cuisson d'un fumet de poisson est de 30 mn environ.	X	

CORRIGES

Question n° 2 les poissons (2 points)

Citer les 4 préparations préliminaires qui correspondent à l'habillage du poisson :

- Ebarder
- Ecailler
- Vider - laver
- Enlever la peau

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION	
EXAMEN : <u>B.E.P.Cuisine</u> Epreuve: <u>EP2 Technologie cuisine</u>			DUREE : 2 h 30 COEF : 6	
ECHELLE :	NB Tirages :	SUJET	FEUILLE : 1/5	

Question n° 3 les poissons (2 points)

ORAL

Cocher les noms des poissons plats indiqués ci-dessous :

	Le Colin
X	Le carrelet
	Le congre

X	La limande
	La rascasse
	Le rouget
	La sardine

	Le merlan
X	Le turbot
X	La sole
	Le bar

Question n° 4 Mollusques et crustacés (10 points)

Classer ces derniers :

Le tourteau - la crevette - l'huitre - la praire - le homard - la palourde - le bigorneau - l'araignée - la langouste - la coque - la coquille St Jacques - l'écrevisse - la langoustine - l'étrille - la moule - les escargots - le bulot - le crabe vert - la pétoncle - la gambas -

<u>Les mollusques</u>	<u>Les crustacés</u>
<ul style="list-style-type: none"> - l'huitre - la palourde - le bigorneau - la coque - la coquille St Jacques - la moule - les escargots - le bulot - la pétoncle 	<ul style="list-style-type: none"> - le tourteau - la crevette - la praire - le homard - l'araignée - la langouste - l'écrevisse - la langoustine - l'étrille - le crabe vert - la gambas

ACADEMIE DE GRENOBLE

SESSION

EXAMEN : B.E.P.Cuisine

Epreuve: EP2 Technologie cuisine

DUREE : 2 h 30

COEF : 6

ECHELLE :

NB Tirages :

SUJET

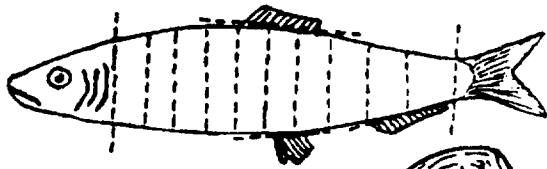
FEUILLE : 2/5

TECHNO CUISINE - CORRIGÉ -

Question n° 5 les poissons (5 points)

ORIGINAL

Les poissons sont détaillés de diverses façons, donner les appellations qui correspondent aux morceaux suivants :



DARNES



TROUSSONS



ESCALOPES

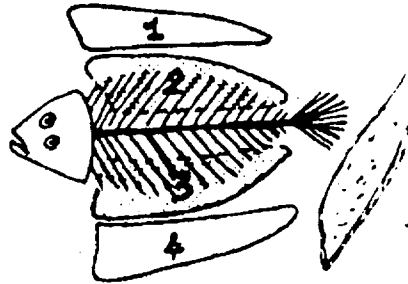
SUPREME

150 g à 200 g

PORTION

ou

ENTIER



FILETS

Question n° 6 les volailles (4 points)

Cocher la case correspondante à la bonne réponse :

Quelle est la volaille à chair blanche ?

Le pigeon	
Le canard	
La dinde	X
l'oie	

Quel est le nom du coq chatré et engraisé

Coq à rôtir	
Chapon	X
Poulet 4/4	

ACADEMIE DE GRENOBLE

SESSION

EXAMEN : B.E.P.Cuisine
Epreuve: EP2 Technologie cuisine

DUREE : 2h30

COEF : 6

ECHELLE :

NB Tirages :

SUJET

FEUILLE : 3/5

Question n° 7 les termes culinaires (5 points)

ORIGINAL

Donner la définition des termes suivants :

- Abaisser : *Etendre une pâte à l'épaisseur voulue*
- Chiqueter : *Décorer le bord d'une pâte crue avec la pointe d'un couteau*
- Foncer : *Mettre une pâte dans son cercle ou une garniture au fond d'une casserole*
- Limoner : *Enlever la fine membrane sur les cervelles à l'aide d'un filet d'eau*
- Sabler : *Mélanger beurre et farine délicatement pour leur donner l'aspect du sable*

Question n° 8 La pâtisserie (5 points)

Chaque composition est affectée d'une lettre qu'il faudra replacer en face de la désignation correspondante :

Composition		Désignation	
A	1/4 l d'eau, 80g beurre, 125 g farine, 4 oeufs	Pâte feuilletée	D
B	250g farine, 1/2l lait, 3 oeufs, sel, sucre	Crème anglaise	E
C	4 oufs, 125 g sucre, 125g farine	Crème frangipane	F
D	500g farine, 10g sel, 250g eau, 375g beurre	Pâte à chou	A
E	8 jaunes, 250g sucre, 1l lait, vanille	Pâte à frire	I
F	250g beurre, 500g tant pour tant, 3 oeufs, 50g farine, rhum	Pâte génoise	C
G	1/2 l crème fraîche, 40g sucre glace, vanille	Pâte à crêpes	B
H	250g farine, sel, sucre, 10g levure de boulanger, 3 oeufs, 100g beurre	Crème pâtissière	J
I	250g farine, 2 oeufs, sel, sucre, 2dl bière, huile, 3 blancs d'oeufs	Crème Chantilly	G
J	1 l lait, 250g sucre, 8 jaunes, 140 farine, vanille	Pâte à brioche	H

ACADEMIE DE GRENOBLE

SESSION

EXAMEN : B.E.P.Cuisine
Epreuve: EP2 Technologie cuisine

DUREE : 2 h 30

COEF : 6

ECHELLE :

NB Tirages :

SUJET

FEUILLE : 4/5

TECHNO CUISINE - CORRIGÉ -

ORIGINAL

Question n° 9 - Les cuissons - (7,5 points)

Citer les trois types de cuisson et donner trois modes en exemple :

TYPES	MODES
Concentration	Rissoler, sauter, frire, à la vapeur, rôtir, griller
Expansion	Court bouillon, poêler, pocher à l'eau
Mixte	Ragoût, braiser

Question n° 10 - La restauration différée - (4,5 points)

Elle peut être assurée par trois techniques

Citez les , et donner la température et le temps de conservation

Technique	Température	Durée de conservation
Froide ou réfrigérée	0 à + 3° à coeur	4 à 6 heures
Chaude	+ 65° à coeur	12 heures
Surgelée	- 18° à coeur	Plusieurs mois

Question n° 11 - Histoire de la cuisine - (1 point)

Nommer les personnages :

ESCOFFIER	* Né à Villeneuve-Loubet (Alpes Maritimes) en 1846 et décédé à Monte-Carlo en 1935, ce cuisinier célèbre a marqué la cuisine par son souci de simplification et d'adaptation aux temps modernes. Il est l'auteur de nombreux ouvrages dont le « Guide Culinaire »
BRILLAT - SAVARIN	* Auteur de la « Physiologie du goût », ce gastronome est né le 2 Avril 1755 à BELLEY dans l'Ain. Ses maximes sont devenues célèbres. Son nom est associé à un gâteau

ACADEMIE DE GRENOBLE

SESSION

EXAMEN : B.E.P.Cuisine

Epreuve: EP2 Technologie cuisine

DUREE : 2 h 30

COEF : 6

ECHELLE :

NB Tirages :

SUJET

FEUILLE : 5/5