

LE CANDIDAT REPOND DIRECTEMENT SUR LES FEUILLES

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

| | |
|---|--|
| Fond de veau lié + réduction échalotes vin rouge + thym, laurier , moelle pochée. | |
| Fond de veau lié + réduction vin blanc, vinaigre, échalotes, mignonnette (estragon, cerfeuil) | |
| Fond de veau lié - 1/3 vinaigre - 1/3 vin blanc + fondue d'oignons + moutarde | |
| Béchamel + oignons émincés blanchis étuvés au beurre | |

A Diable
 B Soubise
 C Robert
 D Chasseur
 E Béarnaise
 F Grand Veneur
 G Bordelaise
 H Bercy

2. Sauces émulsionnées (2 points)

Citez : 1 sauce dérivée de la Hollandaise : _____
 1 sauce dérivée de la Béarnaise : _____
 1 sauce dérivée de la Mayonnaise : _____
 1 sauce dérivée de la Vinaigrette : _____

3. Le lait (2 points)

| <u>Couleur emballage</u> | <u>Nature du lait</u> |
|--------------------------|-----------------------|
| | Lait écrémé |
| | Lait entier |
| | Lait cru |
| | 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

| | | | | | |
|---|---------------|--------------|----|---------------------|--|
| ACADEMIE DE GRENOBLE | | | | SESSION 1999 | |
| EXAMEN : CAP CUISINE | | | | Durée : | |
| Epreuve : EP 2 Technologie Professionnelle Cuisine | | | | Coefficient : | |
| Echelle : | Nb. Tirages : | SUJET | N° | Feuille : 1/5 | |

5. Les fromages (3 points)

Donnez la famille des fromages suivants :

| FAMILLES | EXEMPLES DE FROMAGES |
|----------|--|
| | - Munster, Epoisses, Livarot |
| | - Saint Maure, Picodon, Valençay |
| | - Coulomiers, Brie de Meaux, Camembert |
| | - Comté, Beaufort, Abondance |
| | - Bleu de Gex, Roquefort, Bleu de Bresse |
| | - Vache qui rit, St Rambol aux noix. |
| | |

6. Les légumes (5 points)

Les légumes sont classés par famille en fonction de la partie consommée. (racine, tubercule, feuille, bulbe, tige...)

Citez 5 familles avec un exemple de légumes.

| FAMILLES | EX : LEGUMES |
|----------|--------------|
| - | - |
| - | - |
| - | - |
| - | - |
| - | - |

7. Les potages (4 points)

Associer les légumes de bases et les appellations :

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

| ACADEMIE DE GRENOBLE | | | | SESSION 1999 | |
|--|---------------|-------|----|---------------|--|
| EXAMEN : CAP CUISINE | | | | Durée : | |
| Epreuve : EP 2 Technologie Professionnelle Cuisine | | | | Coefficient : | |
| Echelle : | Nb. Tirages : | SUJET | N° | 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.

| Liaison | Utilisation |
|---------|-------------------------------|
| | - Potage Julienne Darblay |
| | - Crème anglaise |
| | - Béchamel |
| | - Navarin aux pommes |
| | - Paleron de boeuf bourgeoise |
| | - 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.

| Origine animale | Origine végétale |
|-----------------|------------------|
| | |

10. **Les poissons** (8 points)

Citez des exemples dans chaque catégorie : (3 pts)

- 2 poissons d'eau douce : -
-
- 2 poissons d'eau de mer à 2 filets (plats) : -
-
- 2 poissons d'eau de mer à 4 filets (plats) : -
-

| | | | | | |
|---|---------------|--------------|----|---------------------|--|
| ACADEMIE DE GRENOBLE | | | | SESSION 1999 | |
| EXAMEN : CAP CUISINE | | | | Durée : | |
| Epreuve : EP 2 Technologie Professionnelle Cuisine | | | | Coefficient : | |
| Echelle : | Nb. Tirages : | SUJET | N° | Feuille : 3/5 | |

Cuisson des poissons : (5 pts)

| <u>Types</u> | <u>Modes</u> | <u>Recettes</u> |
|--------------|--------------|---------------------------|
| - | - | - Fera meunière |
| - | - | - Filet de barbue dugléré |
| - | - | - Merlan à l'anglaise |
| - | - | - Sole Colbert |
| - | - | - 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> |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------|
| - | - | - |
| - | - | - |
| - | - | - |
| - | - | - |

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.

-
-
-

Donnez 3 gibiers de venaison :

-
-
-

| | | | | |
|---|---------------|--------------|---------------------|---------------|
| ACADEMIE DE GRENOBLE | | | SESSION 1999 | |
| EXAMEN : CAP CUISINE | | | Durée : | |
| Epreuve : EP 2 Technologie Professionnelle Cuisine | | | Coefficient : | |
| Echelle : | Nb. Tirages : | SUJET | N° | Feuille : 4/5 |

13. Les volailles : (2 points)

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

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> |
|---------------|-------------|-------------|--------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Les cuissons : complétez le tableau (2 pts)

| <u>TYPE</u> | <u>MODE</u> | <u>RECETTES</u> |
|-------------|-------------|---------------------------------|
| | | |
| | | Blanquette de veau à l'ancienne |
| | | Sauté de veau Marengo |
| | | Steack Bercy |
| | | Boeuf Bourguignon |

(0,5 point la ligne)

| ACADEMIE DE GRENOBLE | | | | SESSION 1999 | |
|---|---------------|--------------|----|---------------------|--|
| EXAMEN : CAP CUISINE | | | | Durée : | |
| Epreuve : EP 2 Technologie Professionnelle Cuisine | | | | Coefficient : | |
| Echelle : | Nb. Tirages : | SUJET | N° | Feuille : 5/5 | |