

**Question n° 1 les cuissons (4 points)**

ORIGINAL

Cocher la case correspondant à la bonne réponse :

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

**Question n° 2 Les poissons (2 points)**

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

- 
- 
- 
- 

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

### Question n° 3 les poissons (2 points)

ORIGINAL

Cocher les noms des poissons plats indiqués ci-dessous :

<input type="checkbox"/>	Le Colin
<input type="checkbox"/>	Le carrelet
<input type="checkbox"/>	Le congre

<input type="checkbox"/>	La limande
<input type="checkbox"/>	La rascasse
<input type="checkbox"/>	Le rouget
<input type="checkbox"/>	La sardine

<input type="checkbox"/>	Le merlan
<input type="checkbox"/>	Le turbot
<input type="checkbox"/>	La sole
<input type="checkbox"/>	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 -

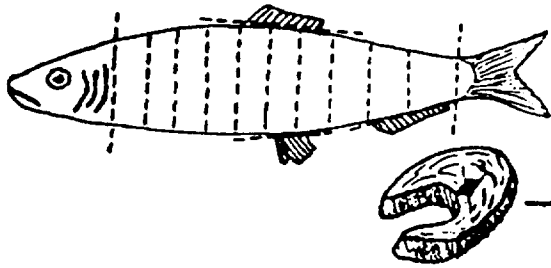
<u>Les mollusques</u>	<u>Les crustacés</u>

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

CUISTPC

**Question n° 5 les poissons (5 points)**

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



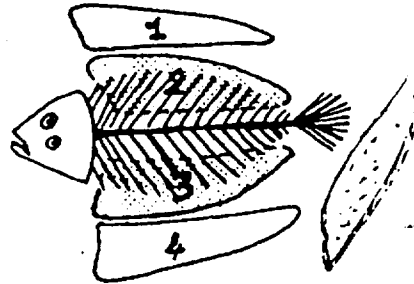
\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

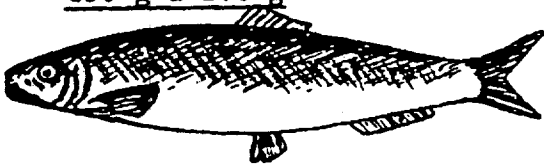


\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

150 g à 200 g



\_\_\_\_\_

ou

**Question n° 6 les volailles (4 points)**

Cocher la case correspondante à la bonne réponse :

Quelle est la volaille à chair blanche ?

Le pigeon	<input type="checkbox"/>
Le canard	<input type="checkbox"/>
La dinde	<input type="checkbox"/>
l'oie	<input type="checkbox"/>

Quel est le nom du coq chatré et engraisé

Coq à rôtir	<input type="checkbox"/>
Chapon	<input type="checkbox"/>
Poulet 4/4	<input type="checkbox"/>

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

## Question n° 7 les termes culinaires (5 points)

ORIGINAL

Donner la définition des termes suivants :

- Abaisser : .....
- Chiqueter : .....
- Foncer : .....
- Limoner : .....
- Sabler : .....

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

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

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

ORIGINAL

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

TYPES	MODES

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

Elle peut être assurée par trois techniques  
Citer les , et donner la température et le temps de conservation

Technique	Température	Durée de conservation

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

Nommer les personnages :

	* 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 »
	* 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 1999	
EXAMEN : BEP HOTELLERIE-RESTAURATION - CAP CUISINE			Durée :	
Epreuve : EP 2 Technologie Professionnelle Cuisine			Coefficient :	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 5/5