

NE	Académie :	Session :				
	Examen ou Concours :	Série :				
RIEN	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :				
	Epreuve/sous-épreuve :					
ECRIRE	NOM :					
	(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms :	N° du candidat				
DANS	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)				
	Examen ou Concours :	Série* :				
CE	Spécialité/option :	Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.				
	Repère de l'épreuve :					
CADRE	Epreuve/sous-épreuve :					
	(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)					
<table border="1"> <tr> <td>Note :</td> <td>Appréciation du correcteur :</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td></td> </tr> </table>		Note :	Appréciation du correcteur :	20		
Note :	Appréciation du correcteur :					
20						

* Uniquement s'il s'agit d'un examen

CONCOURS DE RECRUTEMENT DE MAITRE OUVRIER

SPECIALITE CUISINE

ADMISSIBILITE N° 2

Cette épreuve comporte 2 parties :

A) Technologie cuisine pages 2/8 à 4/8

B) Entretien des matériels et équipement de la cuisine pages 5/8 à 8/8

L'ensemble du dossier réponse est à insérer dans la copie.

CODE EPREUVE : xxxxxx		CONCOURS : M.O.	SPECIALITE : CUISINE	
SESSION 2002	SUJET	EPREUVE : ADMISSIBILITE N°2		
Durée : 2 h		Coefficient : 2	N° sujet : 101yd02	Page : 1 / 8

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

PARTIE A : TECHNOLOGIE CUISINE

SOMMAIRE ET BAREME

1. a) <i>les facteurs de qualité</i>	<i>5 points</i>
b) <i>catégories</i>	<i>1 point</i>
2. <i>Tableau sur le porc</i>	<i>5 points</i>
3. <i>Cuisson du sucre</i>	<i>4 points</i>
4. <i>Fabrication des glaces</i>	<i>2 points</i>
5. <i>Les pâtes de base</i>	<i>3 points</i>
TOTAL	20 POINTS

TRAVAIL A FAIRE

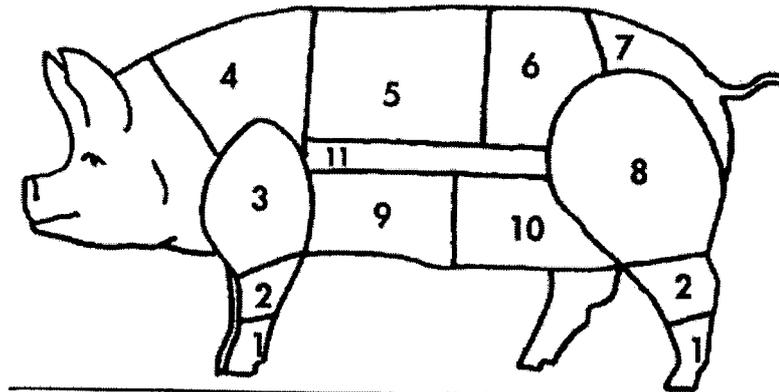
- 1.
- a) citez 5 facteurs qui influencent la qualité de la viande. 5 points
-
-
-
- b) à quoi correspond la catégorie d'un morceau de viande ? 1 point

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

2. Complétez le tableau suivant

5 points



1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

3. Les différents stades de cuisson du sucre: complétez le tableau suivant

8 points

4. Quelle est la définition des termes suivants employés dans la fabrication des glaces?

2 points

Mix	
Sanglage	

5. Complétez et déterminez les pâtes de base.

3 points

Le développement de la pâte, moins important est dû à l'introduction d'air par l'intermédiaire des blancs en neige juste avant l'utilisation

Foisonnement des oeufs et du sucre est dû à l'introduction d'air dans cet appareil par l'action mécanique du fouet

Pâte légère, dont le développement est dû à la levure chimique qui se trouve dans la recette ainsi qu'à la présence d'eau en grande quantité (beurre, oeufs)

	Académie :	Session :		
	Examen ou Concours :	Série :		
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :		
NE	Epreuve/sous-épreuve :			
	NOM :			
RIEN	(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms :	N° du candidat		
	Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)	
ECRIRE				
DANS	Examen ou Concours :	Série* :	Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.	
	Spécialité/option :			
CE	Repère de l'épreuve :			
	Epreuve/sous-épreuve :			
CADRE	(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)			
	Note : <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td style="text-align: center;">/ 20</td></tr></table>	/ 20	Appréciation du correcteur :	
/ 20				

* Uniquement s'il s'agit d'un examen

PARTIE B : ENTRETIEN DES MATERIELS ET EQUIPEMENTS DE LA CUISINE

SOMMAIRE ET BAREME

- | | | |
|---|---|--|
| <p>1. <i>1) précaution</i>
<i>2) étapes d'entretien</i></p> <p>2. <i>1) sécurité entretien appareils électriques</i>
<i>2) éléments de sécurité</i></p> <p>3. <i>utilisation des produits</i>
<i>1) type de produit</i>
<i>nature des salissures</i>
<i>mode d'action</i>
<i>type de mot</i></p> <p><i>2) opération de rinçage</i></p> <p>4. <i>trois niveaux d'intervention</i></p> <p>5. <i>tableau sur le protocole</i></p> <p>TOTAL</p> | } | <p><i>1 point</i></p> <p><i>3 points</i></p> <p><i>2 points</i></p> <p><i>2 points</i></p> <p><i>3 points</i></p> <p><i>1 point</i></p> <p><i>3 points</i></p> <p><i>5 points</i></p> <p>20 POINTS</p> |
|---|---|--|

CODE EPREUVE : XXXXXX		CONCOURS : M.O.	SPECIALITE : CUISINE	
SESSION 2002	SUJET	EPREUVE : ADMISSIBILITE N°2		
Durée : 2 h		Coefficient : 2	N° sujet : 101yd02	Page : 5 / 8

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

TRAVAIL A FAIRE

1. Un cuiseur à vapeur neuf a été installé en cuisine.

1.1) Citer une précaution à respecter pour éviter un accident lors de l'utilisation ou de l'entretien de cet appareil. 1 point

1.2) citer 3 étapes de l'entretien de cet appareil. 3 points

-

-

-

2. Sécurité électrique en cuisine et entretien.

2.1) Proposer 2 conseils de sécurité à mettre en œuvre lors de l'entretien des appareils électriques. 2 points

-

-

2.2) citer 2 éléments d'une installation électrique qui sont destinés à protéger l'utilisateur lors des manipulations. 2 points

-

-

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

3. A l'occasion de votre activité professionnelle, vous utilisez le produit ci-dessous.

Étiquette d'un produit de nettoyage



Détergent
dégraissant puissant
pour toutes surfaces

CARACTÉRISTIQUES:

SUMAFORT est un détergent puissant spécialement conçu pour l'élimination des salissures grasses à très grasses sur tous matériaux et surfaces en cuisine professionnelle.

SUMAFORT peut être utilisé manuellement, avec le système de dosage **SUMAJET** ou avec un nettoyeur haute pression.

MODE D'EMPLOI:

• Dissoudre **SUMAFORT** dans de l'eau à 40-50 °C à une concentration de 1 à 3%, selon le degré de salissure.

• Appliquer la solution. - Laisser agir 1 à 3 min. - Rincer à l'eau potable et laisser sécher.

• Ne pas mélanger avec d'autres produits.

SÉCURITÉ

SUMAFORT

contient de l'**HYDROXYDE DE SODIUM**
en solution



Xi

R 36/38 : Irritant pour les yeux et la peau

S 2 : Conserver hors de la portée des enfants

S 26 : En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.

S 28 : Après contact avec la peau, se laver avec de l'eau et du savon puis avec de l'eau et s'essuyer.

S 37 : Porter des gants appropriés.

A l'aide de vos connaissances et des informations portées sur l'étiquette ci-dessus, répondre aux questions suivantes :

3.1) Indiquer : - le type de produit dont il s'agit.

- la nature des salissures sur lequel il agit.

- son mode d'action.

- le type de matériel sur lequel il peut être utilisé.

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

3.2) justifier l'opération de rinçage à l'eau potable.

4. Préciser les trois niveaux d'intervention qui existe dans l'entretien des matériels en cuisine.

-

-

-

5. Vous êtes la personne responsable du nettoyage. Etablir le protocole pour le polycuiseur horizontal.