

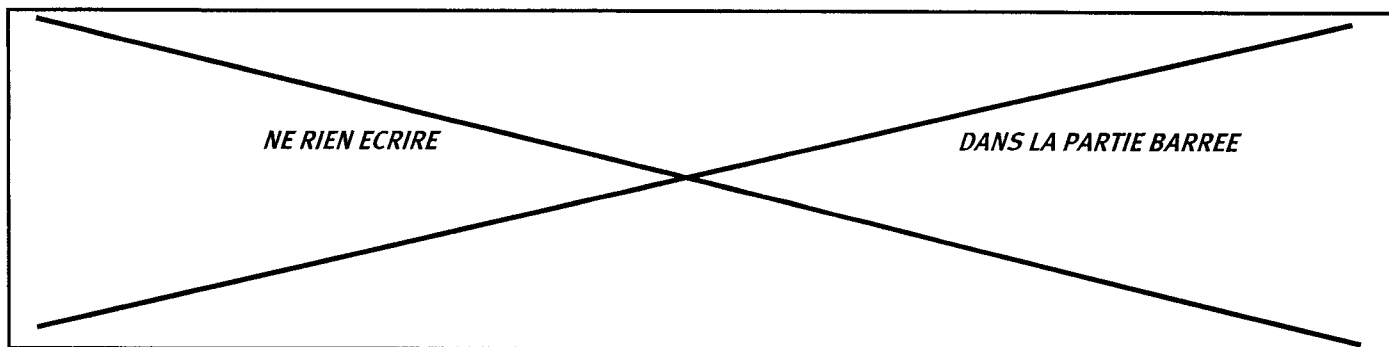
NE RIEN ECRIRE	Académie :	Session :		
	Examen ou Concours :	Série :		
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :			
	NOM :			
DANS CE CADRE	(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)			
	Prénoms :	N° du candidat		
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)		
	Examen ou Concours :	Série* :	<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>	
	Spécialité/option :			
	Repère de l'épreuve :			
	Epreuve/sous-épreuve :			
	(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)			
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> Note : / 20 </div>	Appréciation du correcteur :		
* Uniquement s'il s'agit d'un examen				

CONCOURS D'OUVRIERS PROFESSIONNELS SPECIALITE CUISINE

ADMISSIBILITE N°2

PARTIE DOMAINES CONNEXES

ACADEMIE DE RENNES		CONCOURS: Ouvrier Professionnel	SPECIALITE : Cuisine	
SESSION 2002	SUJET	EPREUVE : Admissibilité n°2 (partie Domaines connexes)		
Durée : 1h30	Coefficient : 2	Code sujet : 69NB00	Page : 1/6	



Viande de boucherie

1. Compléter :

(3 points)

Catégorie	Région anatomique de l'animal	Mode de cuisson	Un exemple de plat
1ère catégorie		Citer 3 modes	
2e catégorie		Citer 2 modes	
3e catégorie		Citer 1 mode	

2. Quelle est la norme européenne qui permet de définir la conformation musculaire des viandes de boucherie ? (1 point)

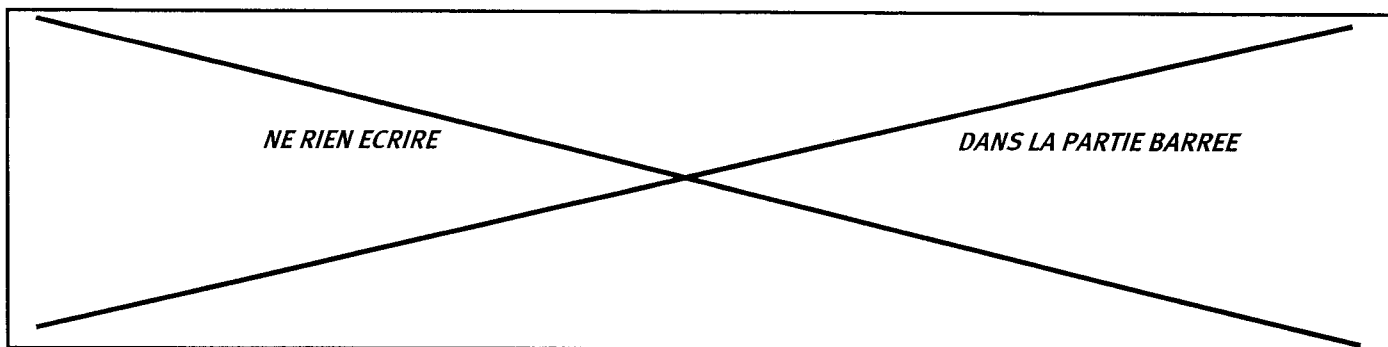
●

3. L'apposition d'une estampille sanitaire sur une carcasse de viande est obligatoire. Que signifie les différentes mentions indiquées sur cette estampille ? (2 points)



4. Qui attribue cette estampille ? (nom du service concerné) (1 point)

●



5. La qualité organoleptiques d'une viande dépend de ? (6 réponses attendues) (1,5 point)

-
-
-
-
-
-

6. Donner la définition de la catégorie d'une viande ? (1,5 point)

-
-

7. Citer 3 abats blancs et 3 abats rouges ? (3 points)

-
-
-
-
-
-

8. A quoi correspond le 5e quartier d'une bête ? (2 points)

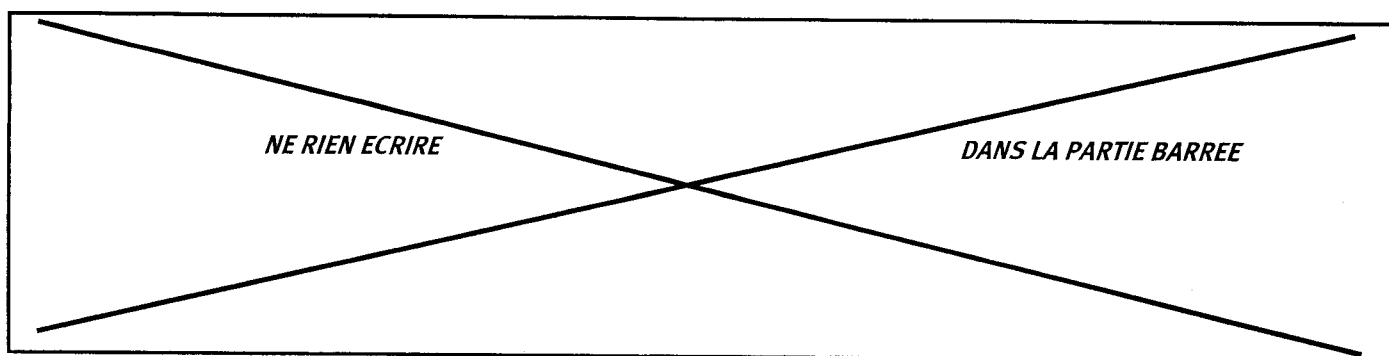
-
-
-

9. Une viande de 1er catégorie est obligatoirement une viande de bonne qualité ORGANOLEPTIQUE:
vrai ou faux ? (entourer la bonne réponse) (1 point)

VRAI

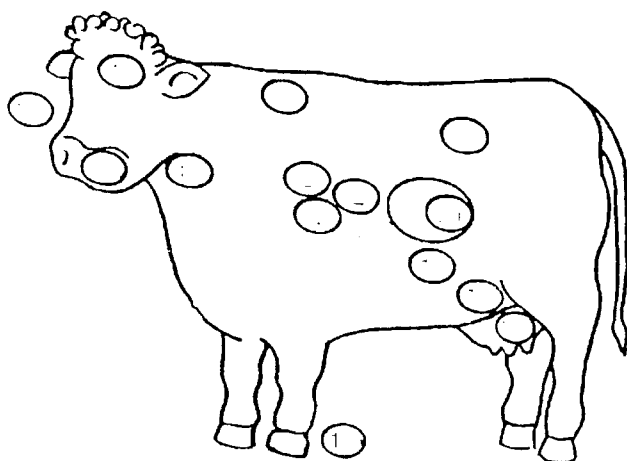
FAUX

10. Mettre dans L'ORDRE et donner une explication pour les mots portant la MENTION* (2 points)
depeçage; fente; maturation ; stabulation*; visite post-mortem des services vétérinaire.*



11. Indiquer ou se situe : le ris, les rognons, la cervelle, les amourettes.

(2 points)



PATISserie

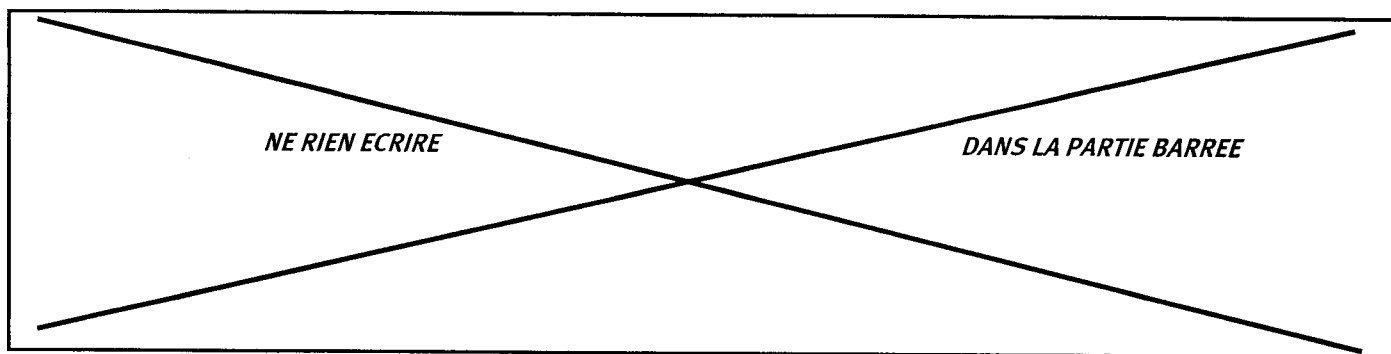
12. Citer les principales crèmes en donnant pour chacune un exemple d'utilisation.

(2 points)

Crème anglaise	Ile flottante

13. Donner les proportions d'une meringue pour 4 personnes ?

(2 points)



14. Citer les trois meringues utilisées et donner leur technique de réalisation. (1,5 point)

15. Donner les recettes pour : (3 points)

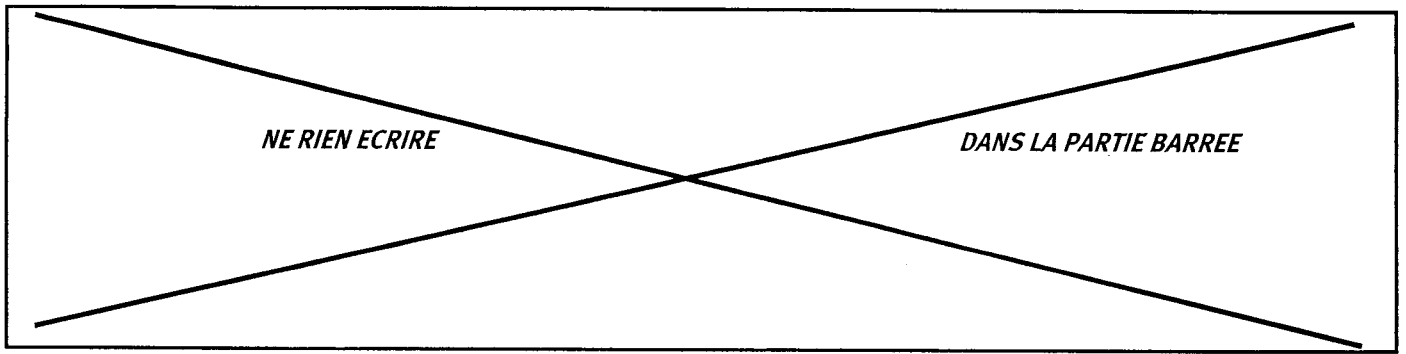
Pâte sablée (sucrée)	Pâte feuilletée	Pâte à choux
Farine 1 Kg	Farine 1 Kg	Eau 1 L

16. Quel est la T°C de conservation des glaces et sorbets ? (0,5 point)

CHARCUTERIE

17. Le chaudin est : (1 point)

- a) Le gros intestin du porc servant à l'embossage des andouilles
- b) De la couenne de porc servant à la cuisson de la choucroute
- c) Le récipient servant à la cuisson du boudin noir



Entretien des équipements et matériels de cuisine (10 points)

- 1) Quels sont les produits d'entretien susceptibles d'être utilisés en cuisine de collectivités ? (2.5 points)

.....

.....

.....

.....

.....

- 2) L'eau de javel qui est un désinfectant ne peut être utilisé en cuisine. Pourquoi ? (2.5 points)

.....

.....

.....

- 3) Quelles sont les conditions d'une bonne désinfection ? (3 points)

.....

.....

.....

.....

.....

- 4) Quelle est la fréquence d'entretien pour les chambres froides ? Détailler au niveau du sol et des équipements. (2 points)

.....

.....

.....

.....

.....