

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)		N° du candidat	
	Prénoms :			
	Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)	
Examen ou Concours :		Série* :		Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.
Spécialité/option :				
Repère de l'épreuve :				
Epreuve/sous-épreuve :				
(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)				
Note : <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">20</div>		Appréciation du correcteur :		
* Uniquement s'il s'agit d'un examen				

LES FARCES

NOMMER LA FARCE UTILISEE POUR CONFECTIONNER OU GARNIR CES ALIMENTS

Ballottines, Terrines, Galantines,
Pâtés en croûte .

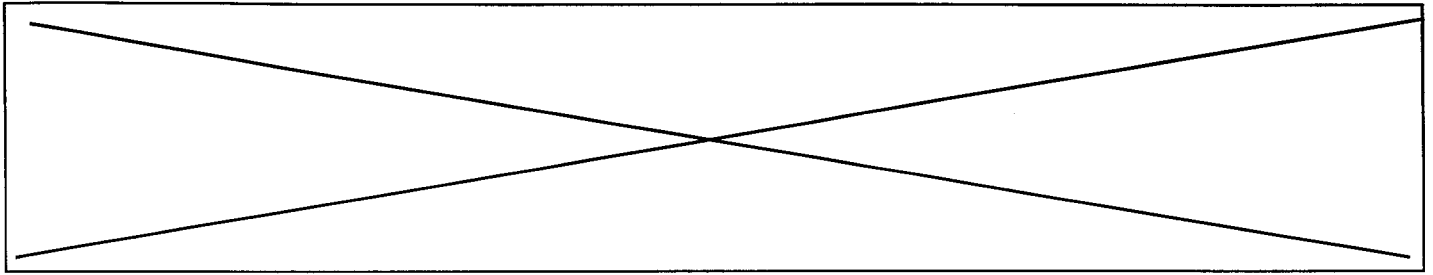
Truites farcies , Quenelles,
Soles soufflées, Mousses.

Champignons, Aubergines, courgettes.

Croûtons et Canapés.

Friands, hachis-parmentier,
Tomates.

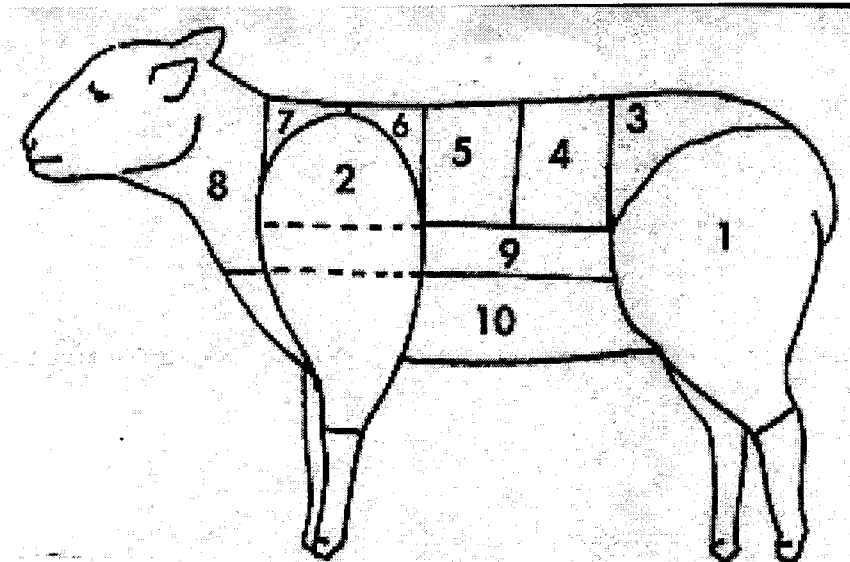
CODE EPREUVE :		CONCOURS : Ouvrier Professionnel	SPECIALITE : Cuisine	
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : Admissibilité n°2		
Durée : 1h30	Coefficient : 2		Code sujet : 68NB00	Page : 1/6



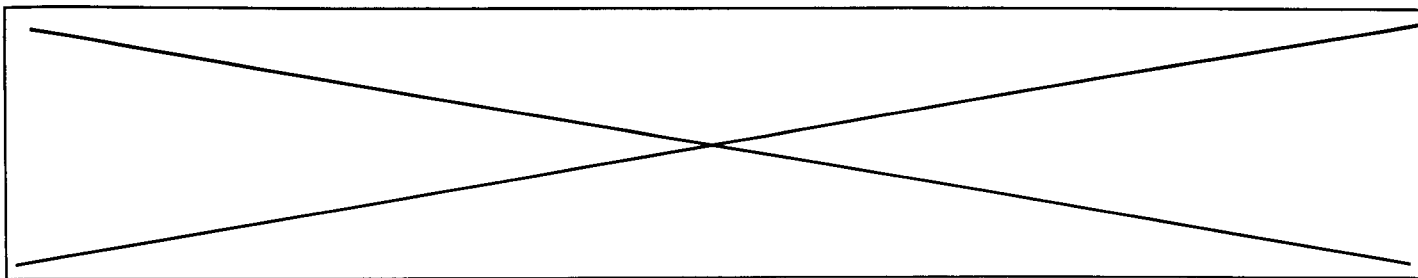
LES VIANDES

L'AGNEAU

NOMMER ET SITUER LES MORCEAUX SUR L'ANIMAL

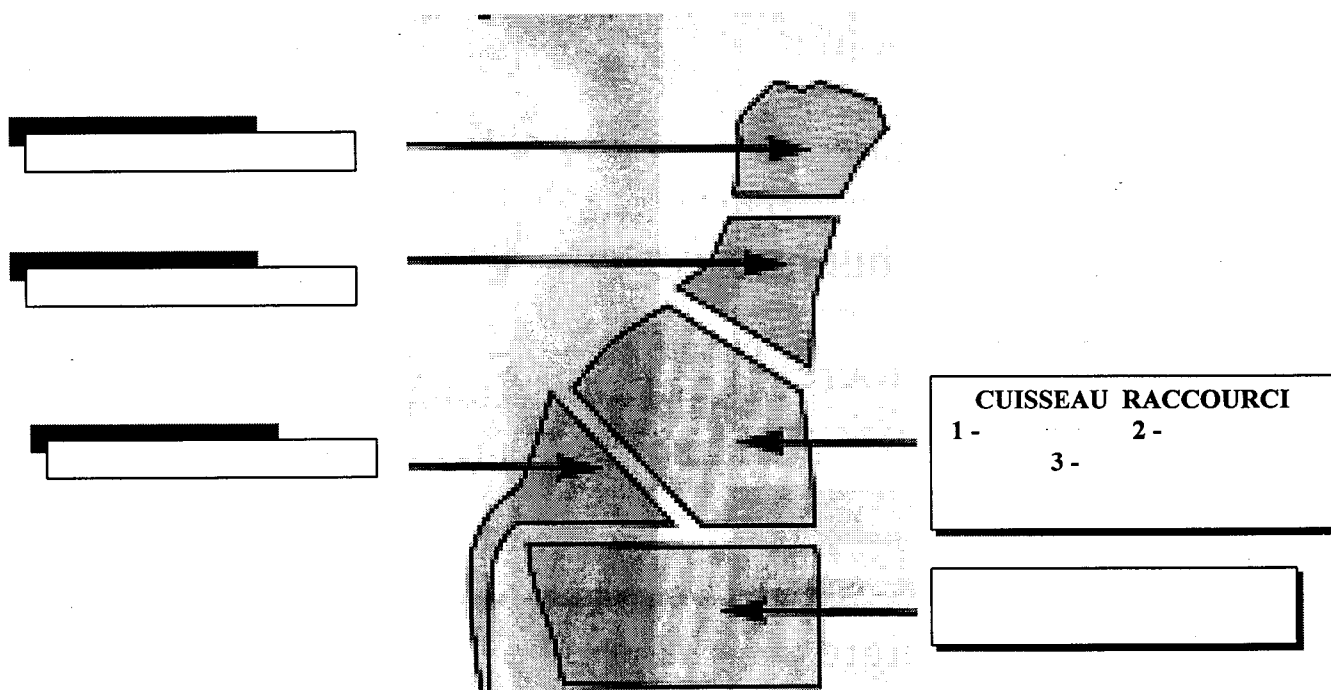


- 1 :
- 2 :
- 3 :
- 4 :
- 5 :
- 6 :
- 7 :
- 8 :
- 9 :
- 10 :



LE VEAU

NOMMER LES MORCEAUX CONSTITUANT LE CUISSEAU



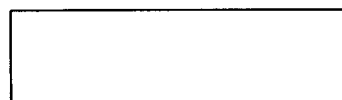
CLASSEMENT EUROPA

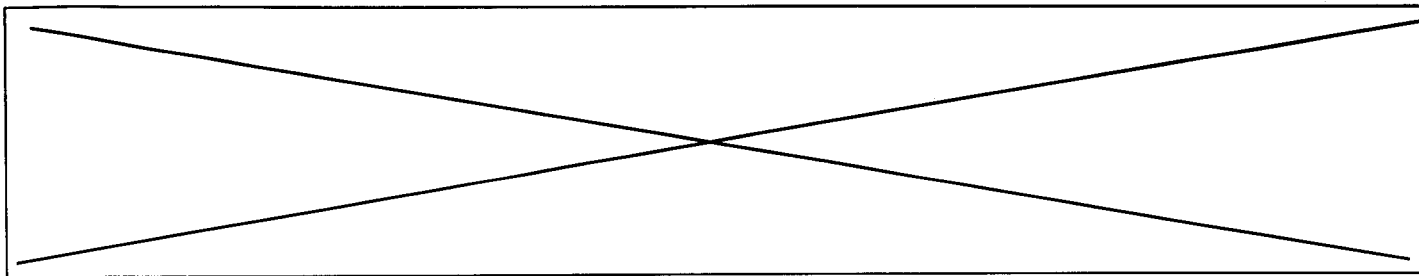
Le classement EUROPA est le classement officielle de qualité ; La lettre de la grille Désigne la conformation plus ou moins bonne de l'animal.
Que signifie la lettre de ce classement.

EXEMPLE :

U 2

Conformation très
bonne





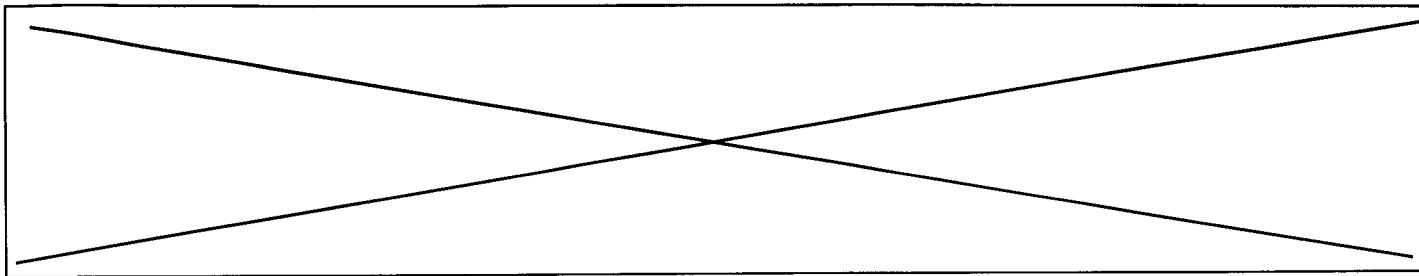
PÂTISSERIE

RETROUVER LES GRAMMAGES MANQUANTS DES PÂTES CI-DESSOUS 8 Pts

DENREES	GENOISE	PÂTE À CRÊPES	PÂTE À CHOUX
Farine			
Oeufs	8		
Sucre		0,100 Kg	Facultatif
Eau			3 L
Lait		2,5 L	
Beurre		0,250 Kg	
Sel Fin		0,02 Kg	

ASSOCIER MATIÈRES PREMIÈRES ET LEUR INCIDENCE SUR LEUR FABRICATION

1 - FARINE TYPE 45	<input type="radio"/> Pouvoir liant, émulsifiant et colorant - lie les particules de farine dans de nombreuses pâtes - coagule.
2 - FARINE TYPE 55	<input type="radio"/> Pouvoir moussant, aérant et levant.
3 - EAU	<input type="radio"/> Apporte la couleur à la pâte, coagule.
4 - ŒUF ENTIER	<input type="radio"/> Riche en gluten, est utilisée en viennoiserie
5 - JAUNE D'ŒUF	<input type="radio"/> Hydrate . Dilue certains éléments (sel, sucre)
6 - BLANC D'ŒUF	<input type="radio"/> Moins riche en gluten, utilisée pour les pâtes sèches.
7 - SUCRE	<input type="radio"/> Contribue à la saveur ; ne doit jamais être mélangé à la levure, fait ressortir le goût du sucre.
8 - SEL	<input type="radio"/> Donne un goût doux - régule la coloration de la croûte.



ASSOCIER PATES ET TECHNIQUES

Relier par des flèches

Brisée

- Levure de boulanger
- Pousse
- Travail

Brioche

- Confectionner panade
- Couchage

A Choux

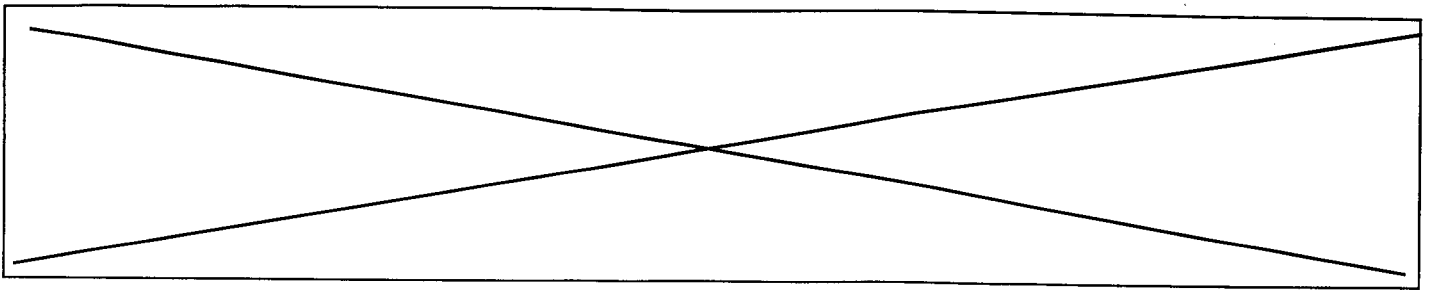
- Mouler- chemiser
- Monter au ruban

Feuilletée

- Détrempe
- Tourage

Génoise

- Fraisage
- Fonçage
- Cuisson



Entretien des équipements et matériels de cuisine (10 points)

I LA METHODE H.A.C.C.P

- a) Donner la signification de chaque lettre (1 point)
- b) Citer les points de contrôle concernés par cette méthode(2 points)
- c) Préciser dans quels cas ces contrôles ont un rôle préventif ou correctif(1 point)

II L'ENTRETIEN EN CUISINE

Citer les étapes d'un plan de nettoyage en trois points. (1.5 points)

III L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS

- a) Détailler le nettoyage et la désinfection du hachoir(préciser les normes de sécurité avant l'entretien) (3 points)
- b) Où stocker les pièces du hachoir nettoyées et désinfectées. Justifier(1.5 points)