

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

ENTRETIEN DES MATERIELS ET EQUIPEMENTS DE LA CUISINE

En cuisine professionnelle on redoute les intoxications alimentaires aussi l'objectif propreté est un impératif primordial. La propreté a-t-elle le même sens pour tous ?

1. Complétez le tableau suivant

3 pt

| TYPE DE PROPLETE | TYPE DE SOUILLURES | PROCEDE D'ENTRETIEN | PRODUIT A UTILISER |
|------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Visuelle | Salissures 0,5 | Nettoyage 0,5 | Détergent 0,5 |
| Microbiologique | Microbes 0,5 | Désinfection 0,5 | Désinfectant 0,5 |

2. Citez quatre facteurs d'efficacité d'un nettoyage.

2 pt

- action mécanique
- action température
- action temps
- action chimique

3. Citez trois propriétés principales des détergents

3 pt

- pouvoir mouillant
- pouvoir émulsionnant
- pouvoir dispersant - antiredéposition
- pouvoir moussant-

4. Entretien d'un four micro-ondes : Vous avez oublié de recouvrir un plat que vous avez réchauffé et des projections ont eu lieu dans l'enceinte. Comment allez-vous nettoyer l'intérieur (précisez le matériel, le type de produit, les étapes

Démonter les éléments amovibles, nettoyer ces éléments et l'intérieur de l'enceinte avec une lavette et un détergent, rincer, essuyer l'ensemble.

2 pt

| | | | | |
|--------------------------|----------------------------|--|--------------------------------|--------------|
| CODE EPREUVE : XXXXXX | | CONCOURS : Ouvrier Professionnel | SPECIALITE : Cuisine | |
| SESSION 2001 | CORRIGE- BARÊME | EPREUVE :Admissibilité n°2 Entretien des matériels Domaines connexes | | |
| Durée :1h30 | Coefficient :2 | N° sujet :132 yd 01 | | Page : 1 / 4 |

DOMAINES CONNEXES

TESTS DE CHARCUTERIE (Total = 7 Pts)

1. Indiquez les pâtes nécessaires à la réalisation des préparations suivantes (7 Pts)

| PREPARATIONS | PATES |
|--|------------|
| Quiches Croustades | Brisée |
| Dartois Vol au vent | Feuilletée |
| Gougère Gnocchi à la Parisienne | A choux |
| Pannequets et ficelle picarde Garnitures pour consommés | A crêpes |
| Coulubiak de saumon | A brioche |
| Raviolis Lasagne | A nouille |
| Pizza | A pain |

TESTS DE PATISSERIE (Total = 8 Pts)

2. Entourez la bonne réponse (0,5 Pt)

La pâte feuilletée se cuit à 250°C

3. Entourez la bonne réponse (0,5 Pt)

Le fondant s'utilise à 35°C

4. Entourez la bonne réponse (0,5 Pt)

Pour une crème au beurre , le sirop doit être cuit au Petit boulé

5. Complétez les pointillés ci-dessous (1,5 Pts)

Une mesure d'un litre contient 32 blancs d'oeufs

Une mesure d'un litre contient 48 jaunes d'oeufs

Une mesure d'un litre contient 20 œufs entiers

6. Les crèmes de base et leurs dérivés (3 Pts)

- Une crème mousseline = crème pâtissière + beurre (la moitié à chaud , l'autre à froid)
- Une crème Chiboust = crème pâtissière + gélatine + meringue

- Une crème diplomate = crème pâtissière + crème fouettée (gélatine facultative)

7. Les crèmes au beurre (2 Pts)

- Au sucre cuit
- A la meringue Italienne
- A la crème Anglaise
- Avec un appareil à génoise

TESTS DE BOUCHERIE (Total = 20 Pts)

Citez les définitions correspondant à chacune de ces lettres (5 Pts)

E = excellente ou supérieure

U = très bonne

R = bonne

O = assez bonne

P = passable ou médiocre

L'état d'engraissement est exprimé par un chiffre ,dites à quoi correspondent ces chiffres : (5 Pts)

1 = maigre ou très faible

2 = peu couvert ou faible

3 = couvert ou moyen

4 = gras ou fort

5 = très gras ou très fort

L'agneau (2 Pts)

Deux gigots non séparés s'appellent une culotte ou un double

Deux gigots non séparés + la selle Anglaise s'appellent un baron

Le bœuf (5 Pts)

Dites à quelle catégorie appartiennent les morceaux suivants

| MORCEAUX | CATEGORIE |
|-----------------------|-----------|
| L'aiguillette baronne | 2 |
| Le contrefilet | 1 |
| Le collier | 3 |
| La bavette d'aloyau | 2 |
| La tranche grasse | 1 |

Citez les morceaux qui composent un cuisseau de veau (3 Pts)

- La crosse et le jarret
- La noix
- La sous-noix
- La noix patissière
- La culotte ou quasi

- Le quasi

TESTS DE MATERIEL DE CUISSON (Total = 5 Pts)

A) Citez les trois types de cuiseurs à vapeur avec pression (vapeur sèche ou surchauffée). 3 pts

- Basse pression
- Haute pression
- Triple pression

B) Expliquer le fonctionnement de la “zone froide” d’une friteuse

2 pts

- Permet aux déchets qui se détachent des aliments en cours de cuisson de tomber, (par gravité) dans cette zone où la température n’est pas suffisante pour les carboniser.