

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE	Académie :		Session :	
	Examen ou Concours :		Série :	
	Spécialité/option :		Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :			
	NOM :			
	(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* :	
	Spécialité/option :			
Repère de l'épreuve :				
Epreuve/sous-épreuve :				
(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)		Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.		
<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 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) les facteurs de qualité	5 points
b) catégories	1 point
2. Tableau sur le porc	5 points
3. Cuisson du sucre	4 points
4. Fabrication des glaces	2 points
5. Les pâtes de base	3 points
TOTAL	20 POINTS

TRAVAIL A FAIRE

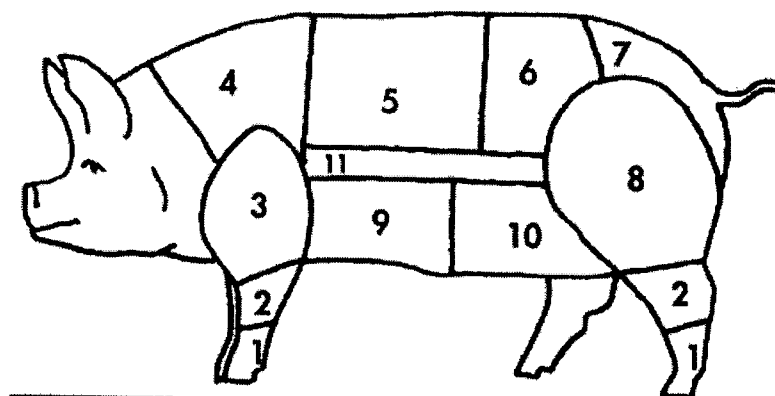
- 1.
- a) citez 5 facteurs qui influencent la qualité de la viande. 5 points
-
-
-
- b) à quoi correspond la catégorie d'un morceau de viande ? 1 point

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)

NE	Académie :	Session :	
	Examen ou Concours :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :		
RIEN	NOM :		
	(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	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 :		
CADRE	(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)		
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> Note : / 20 </div> <div>Appréciation du correcteur :</div> </div>			
* Uniquement s'il s'agit d'un examen			

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 saleté.
• 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



Xi

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

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.