

	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="width: 20px; height: 20px; text-align: center;">/</td><td style="width: 20px; height: 20px; text-align: center;">20</td></tr></table>	/	20	Appréciation du correcteur :	
/	20				
	* 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.

--

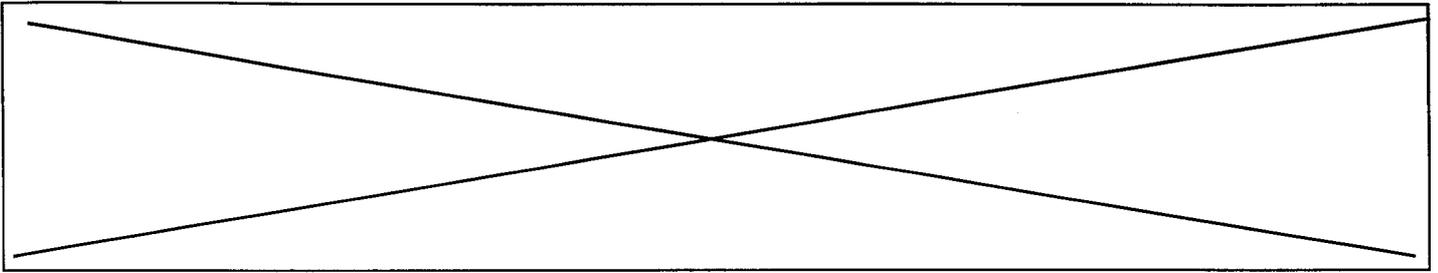
Croûtons et Canapés.

--

Friands, hachis-parmentier,  
Tomates.

--

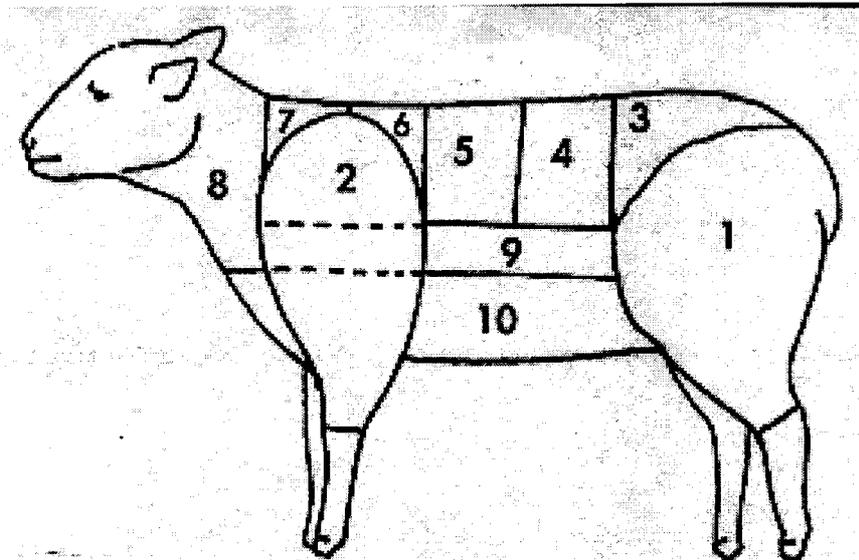
CODE EPREUVE :		CONCOURS : Ouvrier Professionnel	SPECIALITE : Cuisine	
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : Admissibilité n°2		
Durée : 1h30	Coefficient : 2		Code sujet : 68NB00	Page : 1/6



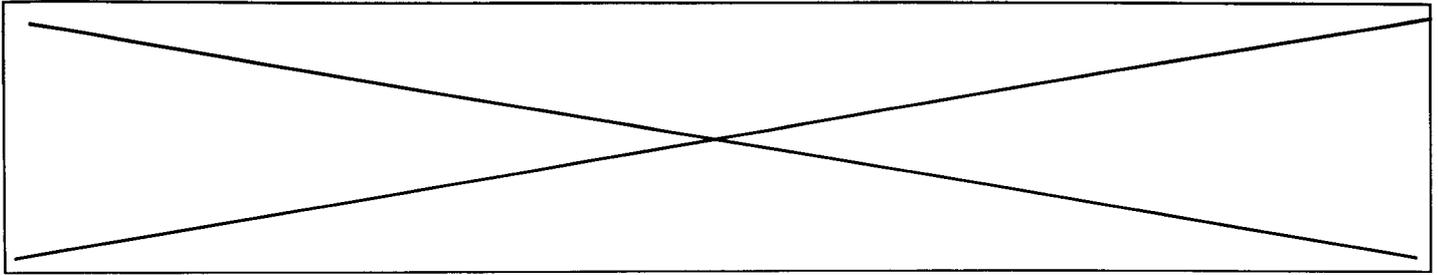
## LES VIANDES

### L'AGNEAU

NOMMER ET SITUER LES MORCEAUX SUR L'ANIMAL

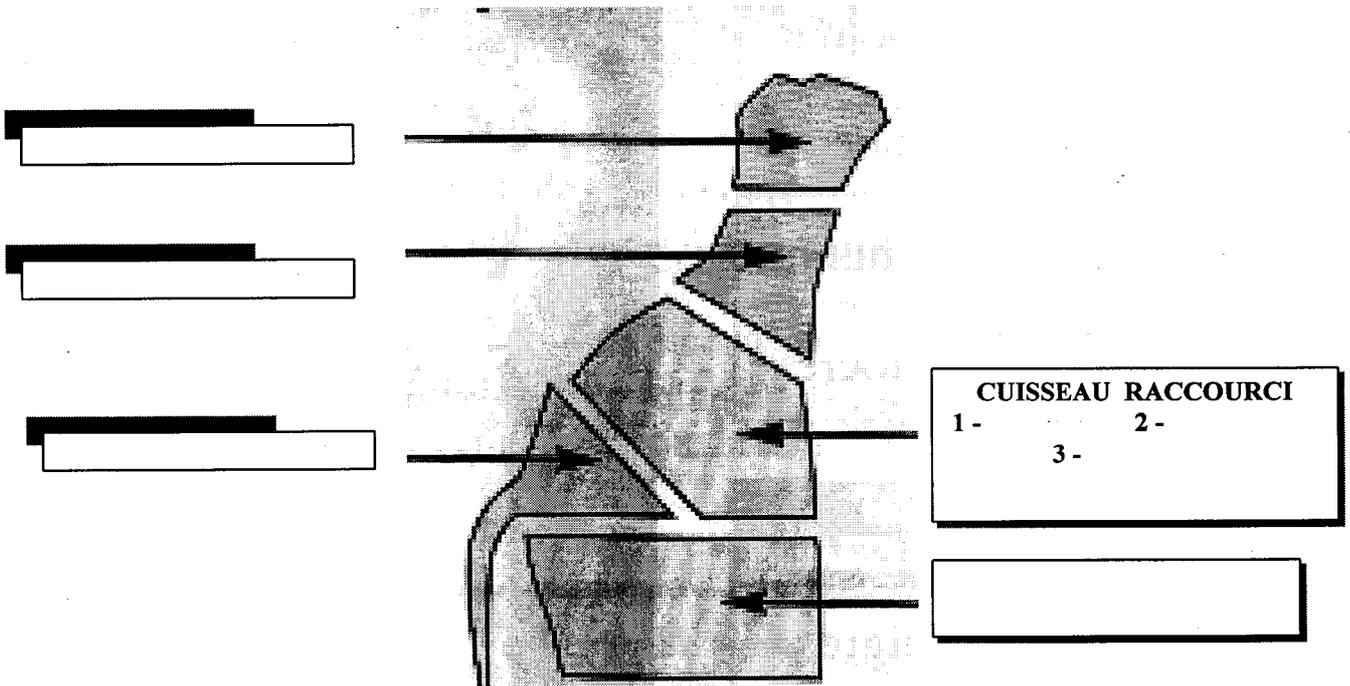


- 1 : .....
- 2 : .....
- 3 : .....
- 4 : .....
- 5 : .....
- 6 : .....
- 7 : .....
- 8 : .....
- 9 : .....
- 10 : .....



LE VEAU

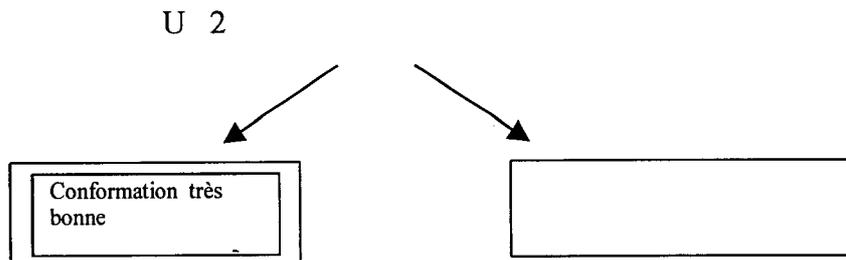
NOMMER LES MORCEAUX CONSTITUANT LE CUISSEAU

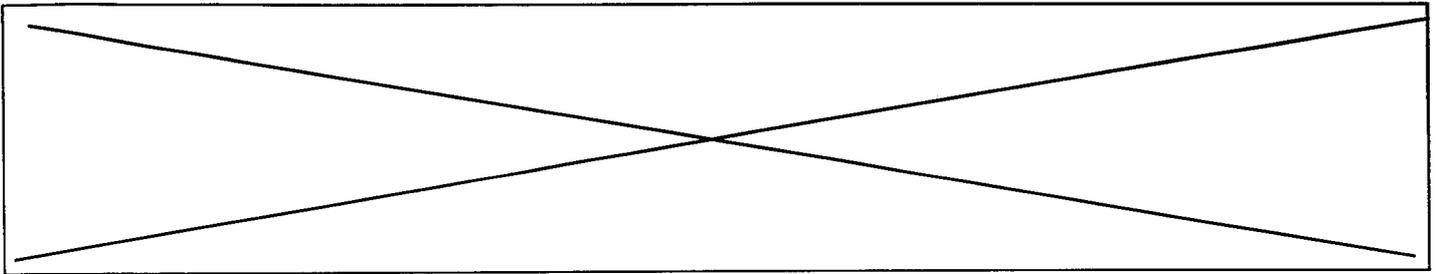


CLASSEMENT EUROPA

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 :





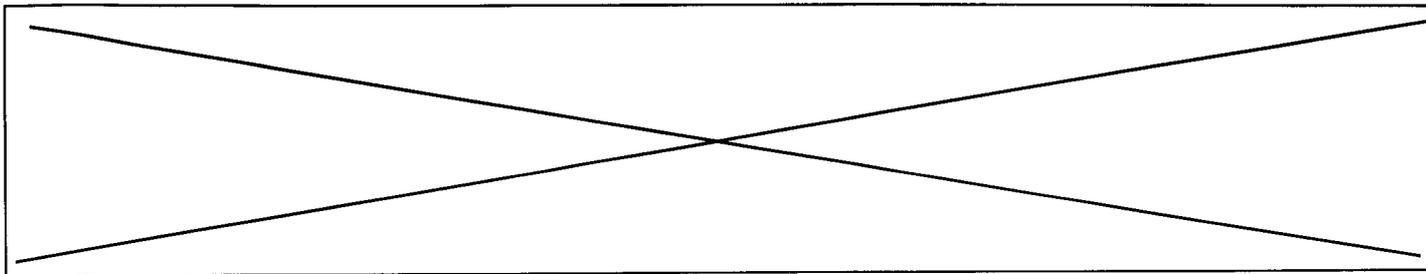
## PÂTISSERIE

RETROUVER LES GRAMMAGES MANQUANTS DES PÂTES CI-DESSOUS 8 Pts

DENREES	GENOISE	PATE A CREPES	PATE A 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 MATIERES PREMIERES ET LEUR INCIDENCE SUR LEUR FABRICATION

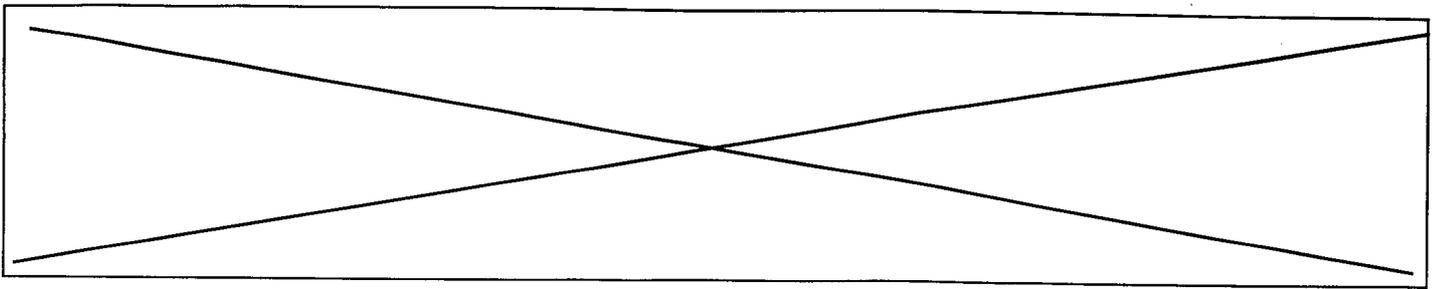
1 - FARINE TYPE 45	<input type="radio"/> Pouvoir liant, émulsifiant et colorant - lie les particules de farine dans de nombreuses pâtes - coagule.
2 - FARINE TYPE 55	<input type="radio"/> Pouvoir moussant, aérant et levant.
3 - EAU	<input type="radio"/> Apporte la couleur à la pâte, coagule.
4 - OEUF ENTIER	<input type="radio"/> Riche en gluten, est utilisée en viennoiserie
5 - JAUNE D'OEUF	<input type="radio"/> Hydrate . Dilue certains éléments ( sel, sucre )
6 - BLANC D'OEUF	<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

<b>Brisée</b>	-Levure de boulanger -Pousse -Travail
<b>Brioche</b>	-Confectionner panade -Couchage
<b>A Choux</b>	-Mouler- chemiser -Monter au ruban
<b>Feuilletée</b>	-Détrempe -Tourage
<b>Génoise</b>	-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)