

# 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.**

# CORRIGÉ

## 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 PROPETE	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- BARÈME	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
Couloubiac 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 pâtissière
- 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.