

	Académie :	Session :
NE	Examen ou Concours :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
RIEN	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
	<i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>	
ECRIRE	Prénoms :	N° du candidat
	Né(e) le :	<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>
DANS	Examen ou Concours :	Série* :
CE	Spécialité/option :	<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>
CADRE	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :	
	<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>	
	Note : 20	Appréciation du correcteur :
* Uniquement s'il s'agit d'un examen		

CONCOURS D'OUVRIERS PROFESSIONNELS SPECIALITE CUISINE

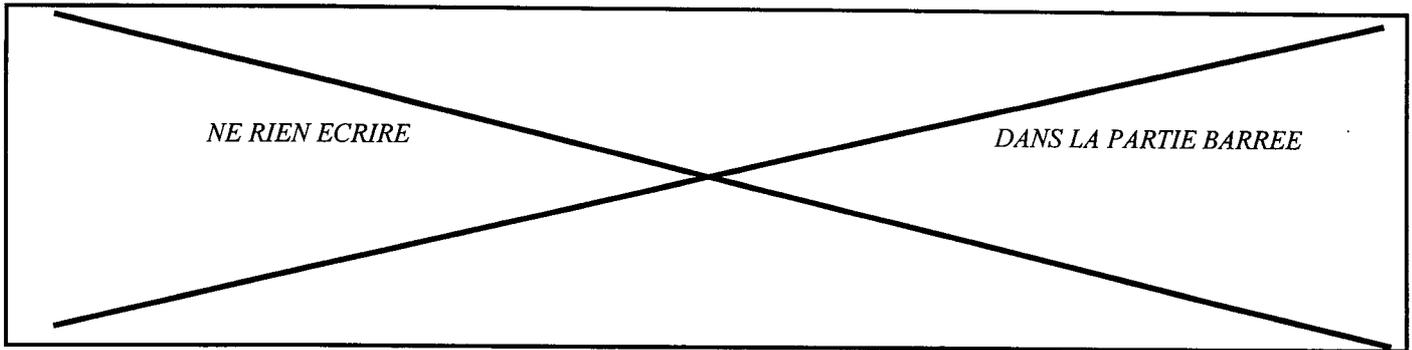
ADMISSIBILITE N°2

Ce sujet comporte 2 parties :

PARTIE ENTRETIEN DES MATERIELS ET EQUIPEMENT DE LA CUISINE
paginé de 2/9 à 3/9

PARTIE DOMAINES CONNEXES
paginé de 4/9 à 9/9

CODE EPREUVE : XXXXXX		CONCOURS: Ouvrier Professionnel	SPECIALITE : Cuisine	
SESSION 2001	SUJET	EPREUVE : Admissibilité n°2 Entretien des matériels Domaines connexes		Calculatrice autorisée :
Durée : 1H30		Coefficient : 2	N° sujet : 132 YD 01	Page : 1 / 9



PARTIE ENTRETIEN DES MATERIELS ET EQUIPEMENTS DE LA CUISINE

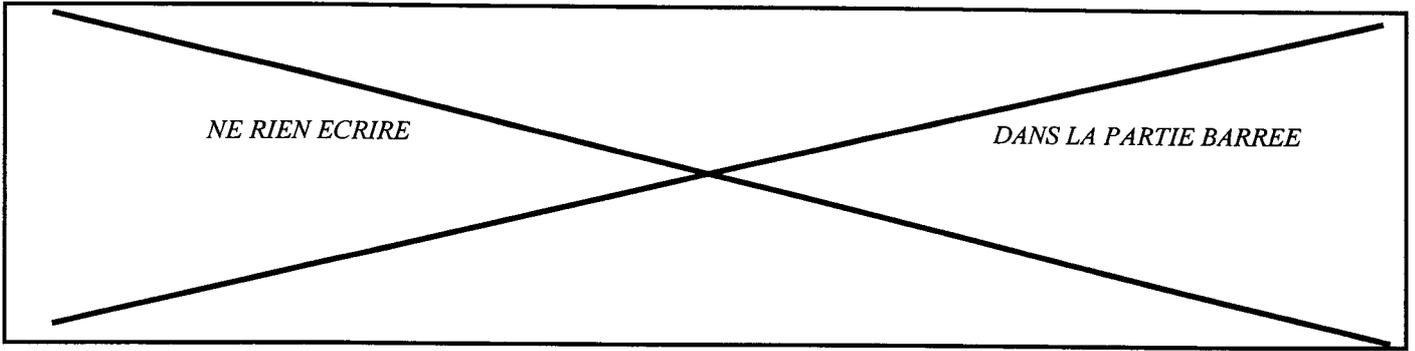
En cuisine professionnelle on redoute les intoxications alimentaires aussi l'objectif propreté est un impératif primordial. La propreté a-t-elle le même sens pour tous ?

1. Complétez le tableau suivant 3 pt

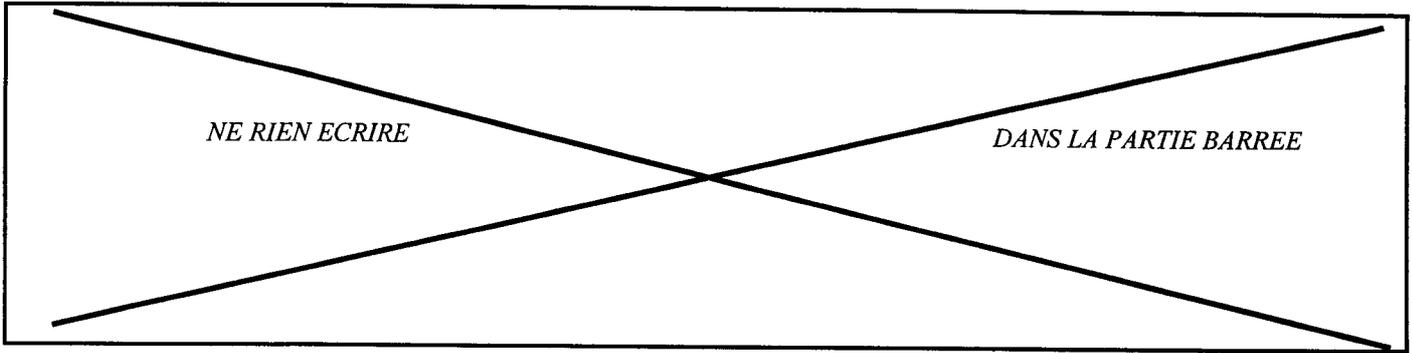
TYPE DE PROPLETE	TYPE DE SOUILLURES	PROCEDE D'ENTRETIEN	PRODUIT A UTILISER
Visuelle			
Microbiologique			

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

3. Citez trois propriétés principales des détergents 3 pt



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) 2 pt

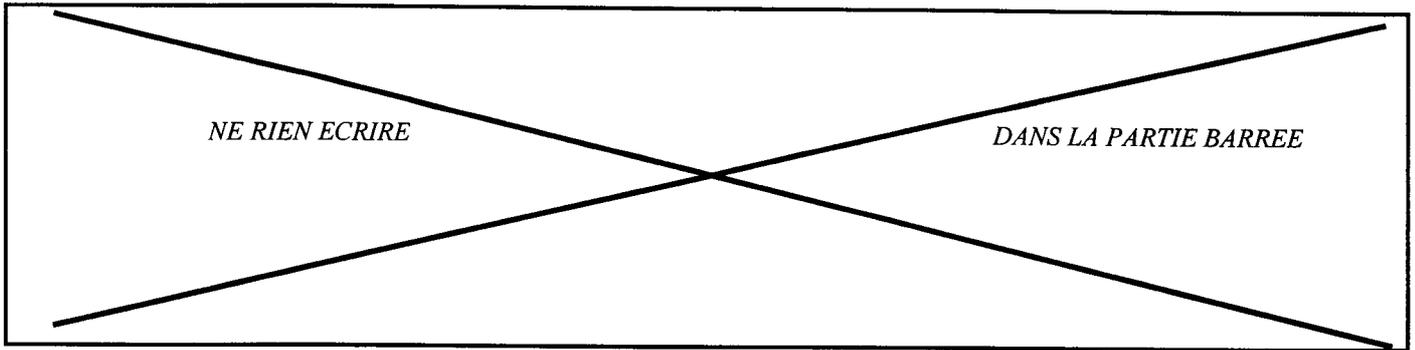


PARTIE DOMAINES CONNEXES

TESTS DE CHARCUTERIE (Total = 7 Pts)

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

PREPARATIONS	PATES
Quiches Croustades	
Dartois Vol au vent	
Gougère Gnocchi à la Parisienne	
Pannequets et ficelle picarde Garnitures pour consommés	
Coulibiac de saumon	
Raviolis Lasagne	
Pizza	



TESTS DE PATISSERIE (Total = 8 Pts)

2. Entourez la bonne réponse (0,5 Pt)

La pâte feuilletée se cuit à :

- 200°C
- 250°C
- 280°C

3. Entourez la bonne réponse (0,5Pt)

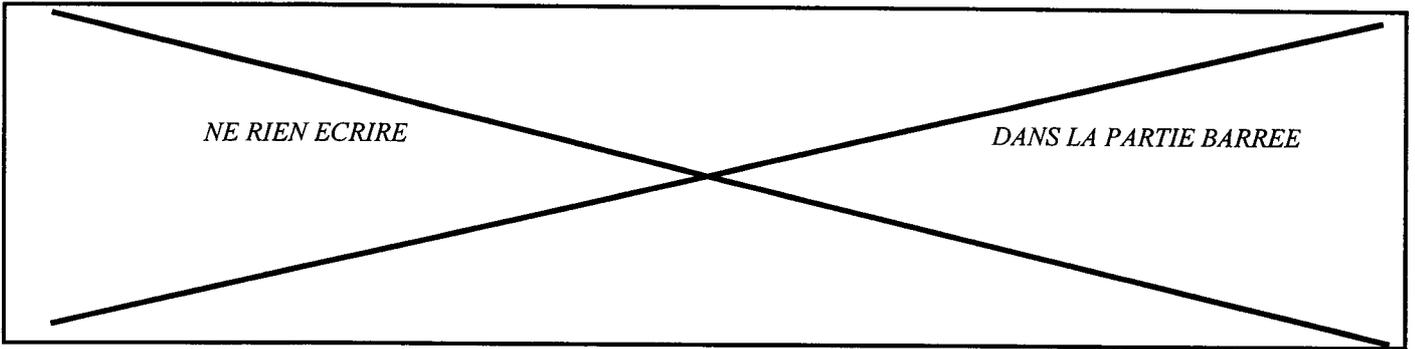
Le fondant s'utilise à :

- 28°C
- 35°C
- 43°C

4. Entourez la bonne réponse (0,5 Pt)

Pour réaliser une crème au beurre au sucre cuit , le sirop doit être cuit au :

- Petit filet
- Petit boulé
- petit cassé



5. Complétez les pointillés ci-dessous (1,5 Pts = 0,5 x 3)

Une mesure d'un litre contient blancs d'œufs

Une mesure d'un litre contientjaunes d'œufs

Une mesure d'un litre contientœufs entiers

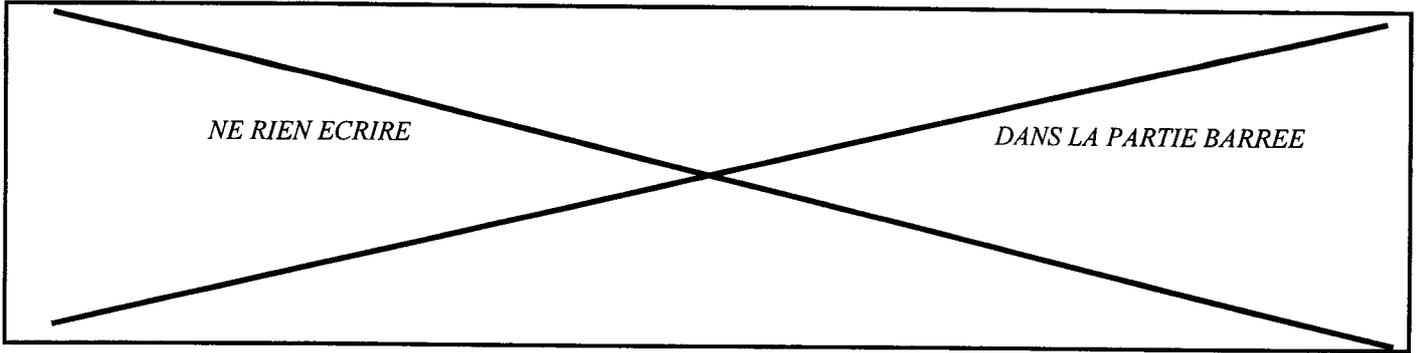
6. Les crèmes de base et leurs dérivés (3 Pts = 1 x 3)

- Une crème mousseline = crème pâtissière +
.....
- Une crème Chiboust = crème pâtissière +.....
.....
- Une crème diplomate = crème pâtissière +.....
.....

7. Les crèmes au beurre (2 Pts = 0,5 x 4)

Indiquez les différentes méthodes utilisées pour réaliser une crème au beurre

-
-
-
-



TESTS DE BOUCHERIE (Total = 20 Pts)

La conformation des animaux de boucherie est exprimée par les lettres E.U.R.O.P.

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

- E =
- U =
- R =
- O =
- P =

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

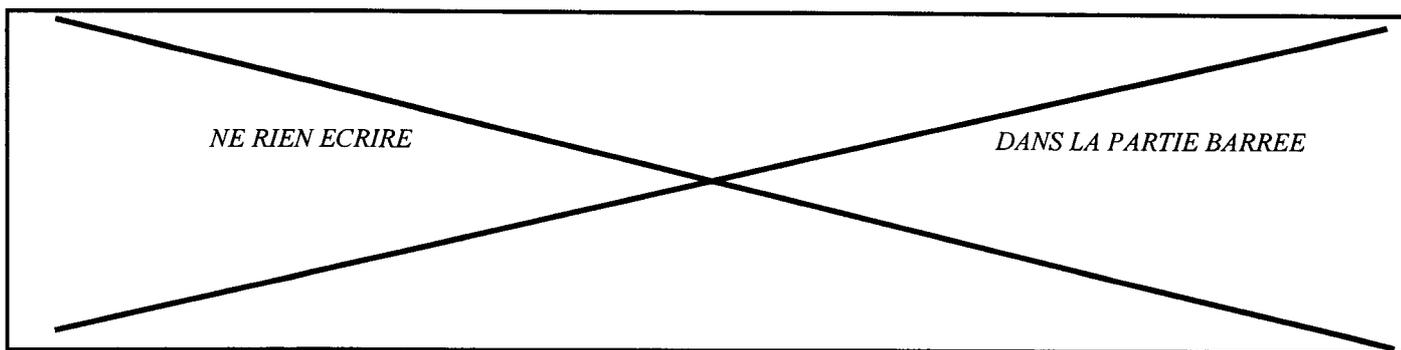
- 1 =
- 2 =
- 3 =
- 4 =
- 5 =

L' agneau (2 Pts)

Comment appelle-t-on deux gigots non séparés ?

.....

Comment appelle-t-on deux gigots non séparés + la selle Anglaise ?



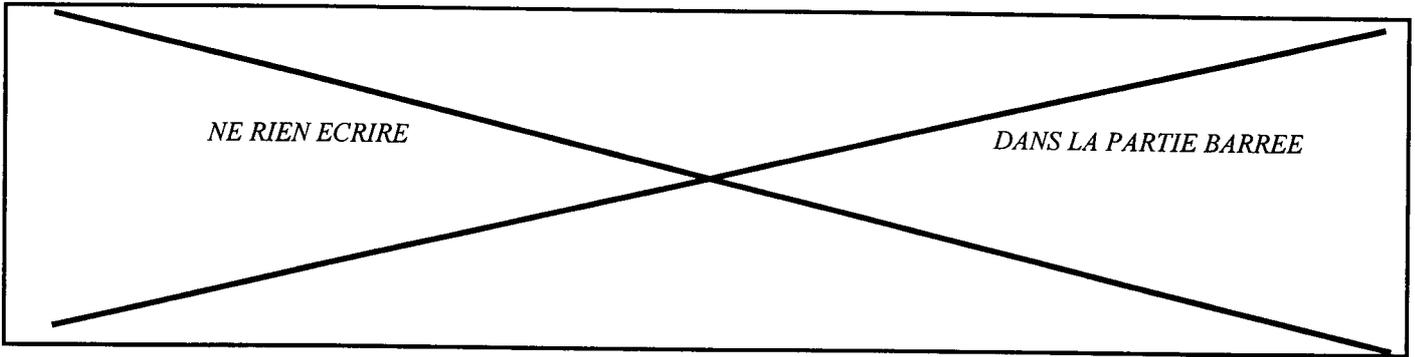
Le bœuf (5 Pts)

Dites à quelle catégorie appartiennent les morceaux suivants

MORCEAUX	CATEGORIE
L'aiguillette baronne	
Le contrefilet	
Le collier	
La bavette d'loyau	
La tranche grasse	

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

-
-
-
-
-
-



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

-
-
-

B) Expliquer le fonctionnement de la “zone froide” d’une friteuse 2 pts

-
-
-
-