

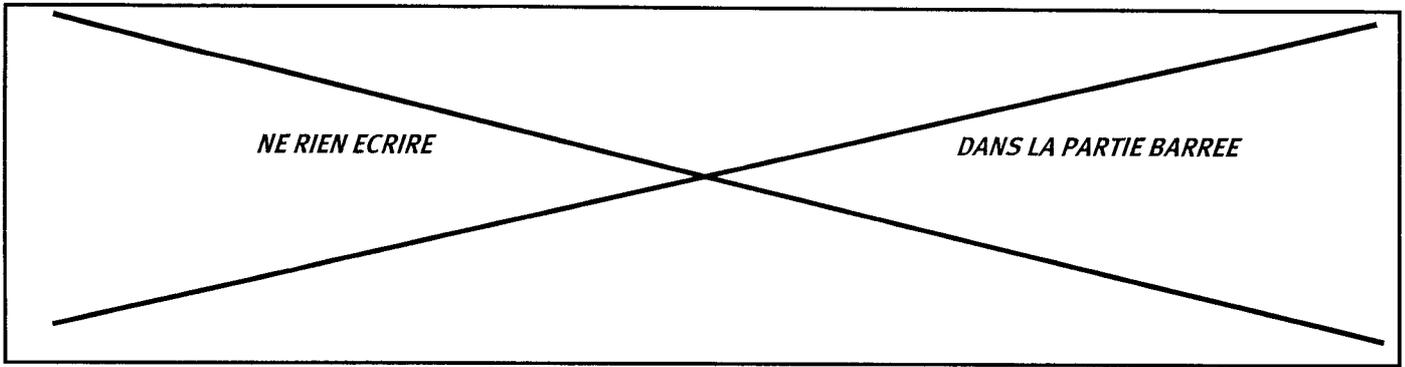
NE RIEN ECRIRE	Académie :	Session :	
	Examen ou Concours :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :		
DANS CE CADRE	NOM :		
	<i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i> Prénoms :	N° du candidat	
	Né(e) le :	<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>	
	Examen ou Concours :	Série* :	
	Spécialité/option :		
	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :		
	<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>		
	Note : <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td style="text-align: center;">/ 20</td></tr></table>	/ 20	Appréciation du correcteur :
/ 20			
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen		

CONCOURS D'OUVRIERS PROFESSIONNELS SPECIALITE CUISINE

ADMISSIBILITE N°1

PARTIE TESTS DE CUISINE

ACADEMIE DE RENNES		CONCOURS : Ouvrier Professionnel	SPECIALITE : Cuisine
SESSION 2002	SUJET	EPREUVE : Admissibilité n°1 (partie tests de cuisine)	
Durée : 1h30		Coefficient : 2	N° sujet : 134 yd 01
			Page : 1/7



LES CUISSONS

1) ASSOCIER LES TYPES DE CUISSON AUX MODES CORRESPONDANTS (*utiliser des flèches*)
(5 points)

CONCENTRATION

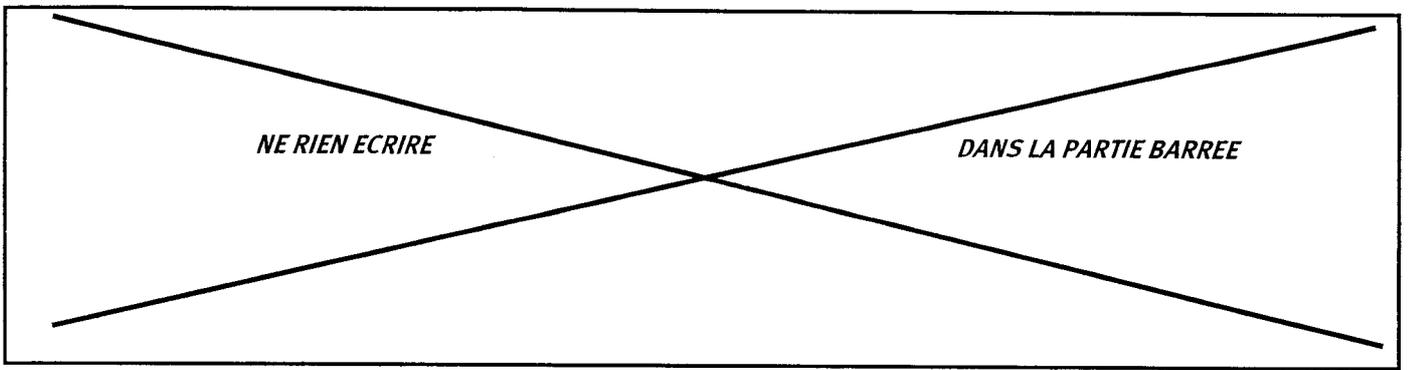
MIXTE

EXPANSION

- POÊLER*
- POCHER (eau bouillante)*
- ROTIR*
- BRAISER*
- POCHER (eau froide)*
- RAGOUT A BRUN*
- A LA VAPEUR*
- RAGOUT A BLANC*
- GRILLER*
- SAUTER*

2) CITER DEUX LEGUMES QUI PEUVENT-ETRE BRAISES. (1 point)

-
-



LES POTAGES

3) J'IDENTIFIE LES TYPES DE POTAGES. (3 points)

consommé, taillé, purée de légumes secs, purée de légumes frais, velouté, bisque

MADRILENE	
POTAGE PARISIEN	
POTAGE CRECY	
POTAGE ESAU	
ARGENTEUIL	
DE HOMARD	

4) POUR LES BISQUES, LA LIAISON S'OBTIENT EN AJOUTANT (*entourer la ou les bonnes réponses*)
(1 point)

RIZ BLANCHI CREME DE RIZ FECULE ROUX FARINE

5) J'ASSOCIE APPELLATIONS DE POTAGES ET LEGUMES UTILISES. (2 points)

DUBARRY
SOISSONNAIS
CONDE
CHOISY

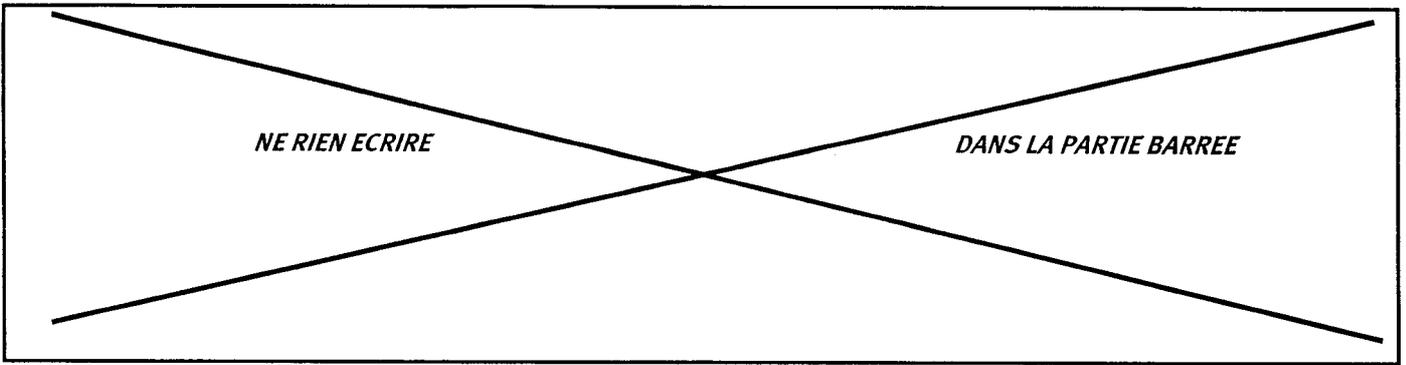
HARICOTS BLANCS
CHOUX-FLEURS
HARICOTS ROUGES
LAITUES

FRUITS ET LEGUMES

6) J'INDIQUE LA COULEUR DES ETIQUETTES EN FONCTION DES CATEGORIES. (2 points)

ROUGE JAUNE GRISE VERTE

CATEGORIE	COULEUR
EXTRA	
I	
II	
III	



7) JE NOMME LA FAMILLE POUR CHACUN DES FRUITS. (2 points)

CITRONS	
FRAMBOISES	
NOISETTES	
POMMES	

8) J'INDIQUE LES MODES DE CUISSON (plusieurs réponses possibles). (2 points)

	BLANCHIR avant cuisson	ANGLAISE	BRAISER	DANS UN BLANC	ETUVER
ARTICHAUT					
Julienne de poireau					
LAITUE					
PETITS POIS					

9) A QUEL MOMENT DOIT-ON SALER LES LEGUMES SECS (entourer la bonne réponse). (1 point)

DEBUT DE CUISSON MI-CUISSON FIN DE CUISSON

LES OEUFS

10) QUELLE EST LA MATIERE PROTIDIQUE CONTENU DANS LE BLANC ? (1 point)

•

11) CITER LES 4 CONDITIONNEMENTS POSSIBLES POUR LES ŒUFS. (2 points)

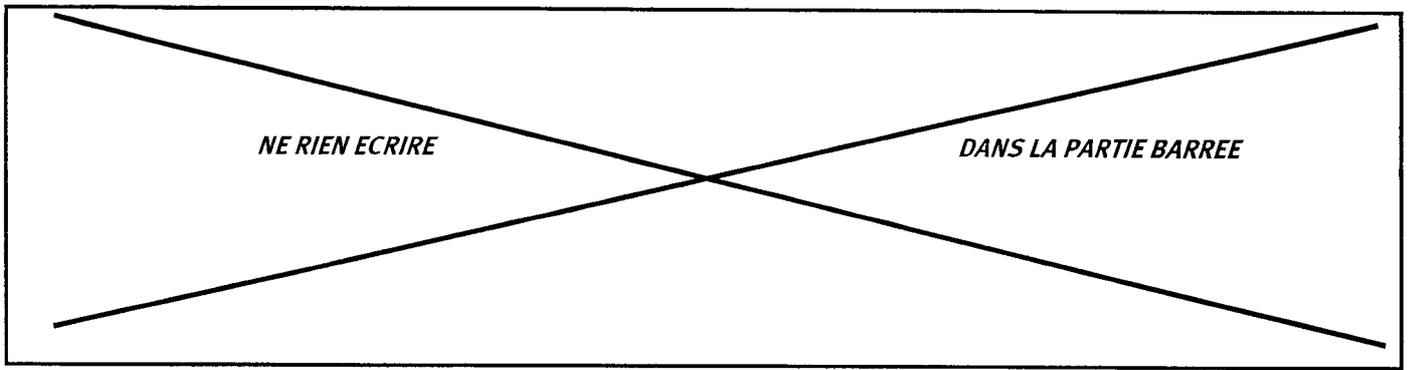


12) UN LITRE CONTIENT : (1,5 point)

- OEUFS ENTIERS.....
- JAUNES.....
- BLANCS.....

13) SOUS QUELLE PRESENTATION COMMERCIALE PEUT-ON TROUVER LES OVOPRODUITS?
(1,5point)

-
-
-



LES LIAISONS

14) POUR CHAQUE TECHNIQUE DE REALISATION, J'INDIQUE SON MODE DE LIAISON ET UNE APPLICATION CULINAIRE. (1,5 point)

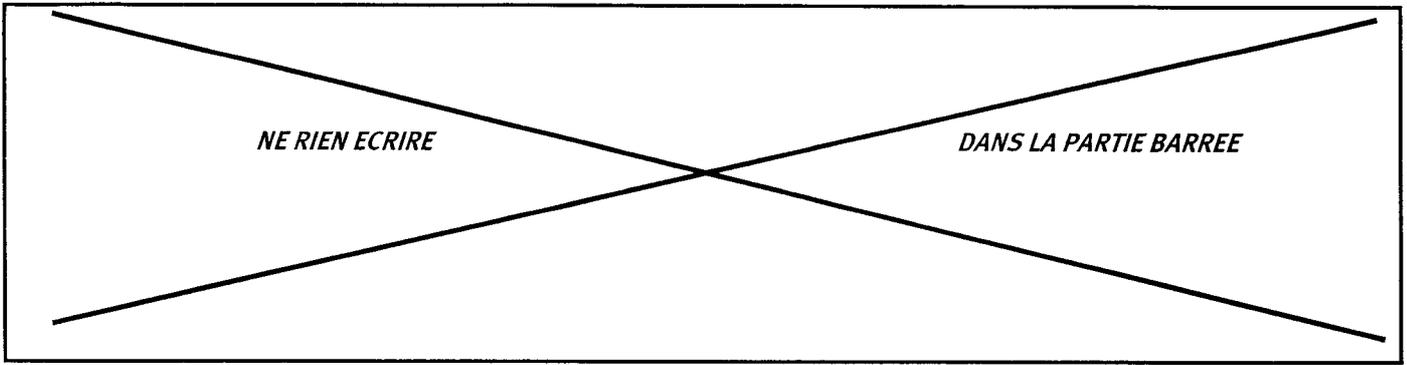
Singer un aliment raidi ou rissolé. Puis le cuire au four	farine (amidon)	navarin
Légumes blanchis, cuits, mixés		
Mélanger farine et beurre ramolli. Incorporer dans la préparation		
Délayer la fécule dans un liquide et la verser lentement dans un liquide en ébullition		

15) CITER 3 MODES DE LIAISON NE DEVANT SURTOUT PAS BOUILLIR. (1,5 point)

LES HORS D'ŒUVRES CHAUDS

16) . RETROUVER LES PATES DE BASE UTILISEES DANS LA CONFECTION DES HORS-D'ŒUVRES CHAUDS CITES CI-DESSOUS. (2 points)

APPELATIONS	PATES DE BASES UTILISEES
vol - au - vent de moules au safran	
fritots de cervelle Orly	
tartelette de cèpes Périgourdine	
ficelle Picarde	



LES POISSONS ET CRUSTACES

17) REPORTER LE NUMERO SITUE EN FACE DE CHAQUE POISSON DANS LE TABLEAU CI DESSOUS. (3 points)

- 1 - limande sole
- 2 - lieu jaune
- 3 - saumon
- 4 - carrelet
- 5 - turbot
- 6 - daurade

POISSONS PLATS A 4 FILETS	POISSONS PLATS A 2 FILETS	POISSONS ROUNDS

18) QUELLES ARETES DEVEZ-VOUS UTILISER POUR OBTENIR UN FUMET DE QUALITE ? (0,5 point)



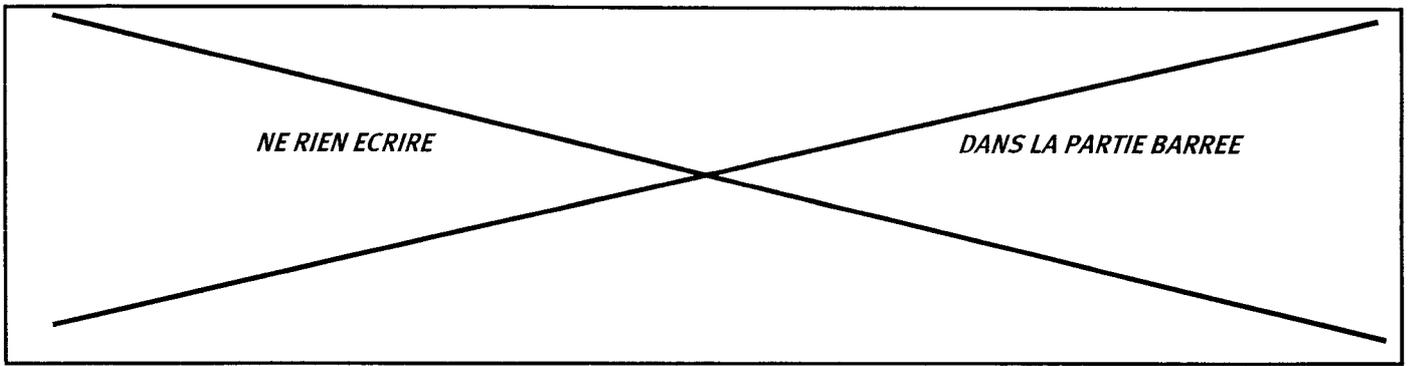
19) COMPLETER LE TABLEAU SUIVANT (citer des crustacés). (2 points)

CRUSTACES D'EAU DE MER	CRUSTACE D'EAU DOUCE
+	+
+	
+	

LES VOLAILLES

20) CITER 3 VOLAILLES A CHAIR BLANCHE. (1,5 point)

21) CITER 2 VOLAILLES A CHAIR NOIRE. (1 point)



LES SAUCES EMULSIONNEES

22) JE RECONNAIS LES QUATRE SAUCES EMULSIONNEES CITEES CI DESSOUS D'APRES LEURS COMPOSANTS. (2 points)

émulsion instable à froid	émulsion stable à froid	émulsion instable à chaud	émulsion stable à chaud
<u>BASE</u>	<u>BASE</u>	<u>BASE</u>	<u>BASE</u>
huile	huile	beurre	beurre clarifié
vinaigre	jaunes d'oeufs	jus de citron	jaunes d'oeufs
sel fin	moutarde	eau	vinaigre
poivre	vinaigre	sel fin	échalotes
	poivre blanc	poivre de Cayenne	estragon
	sel fin		cerfeuil
			mignonnette
			sel fin