

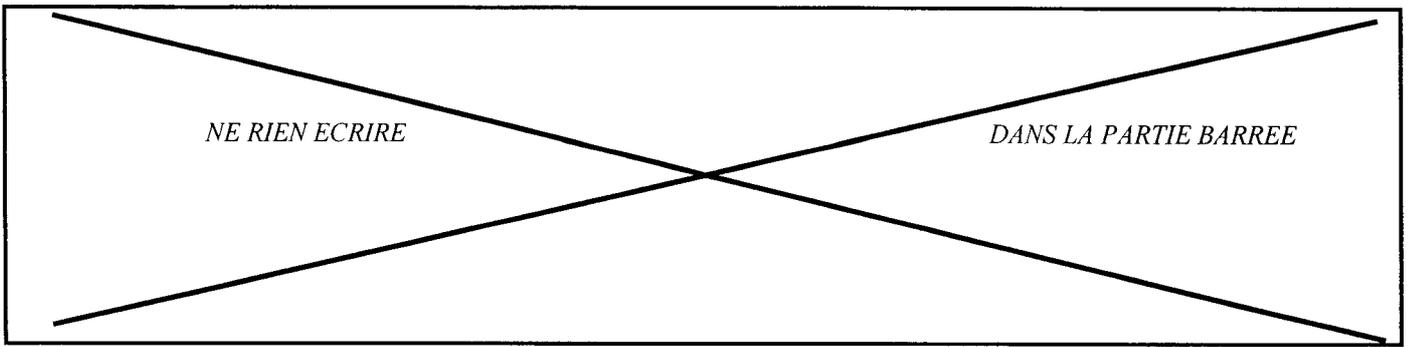
	Académie :	Session :	
	Examen ou Concours :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
NE	Epreuve/sous-épreuve :		
	NOM :		
RIEN	<i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>		
	Prénoms :	N° du candidat	
	Né(e) le :		<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la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

## CONCOURS D'OUVRIERS PROFESSIONNELS SPECIALITE CUISINE

### ADMISSIBILITE N°1

### PARTIE TESTS DE CUISINE

CODE EPREUVE : XXXXXX		CONCOURS : Ouvrier Professionnel	SPECIALITE : CUISINE	
SESSION 2001	SUJET	EPREUVE : Admissibilité n°1 Partie tests de cuisine		Calculatrice autorisée : oui
Durée : 1h30		Coefficient : 2	N° sujet : 135 yd 01	Page : 1 / 6



## LES LEGUMES FRAIS ET SECS

16 points (1/2 par réponse exacte)

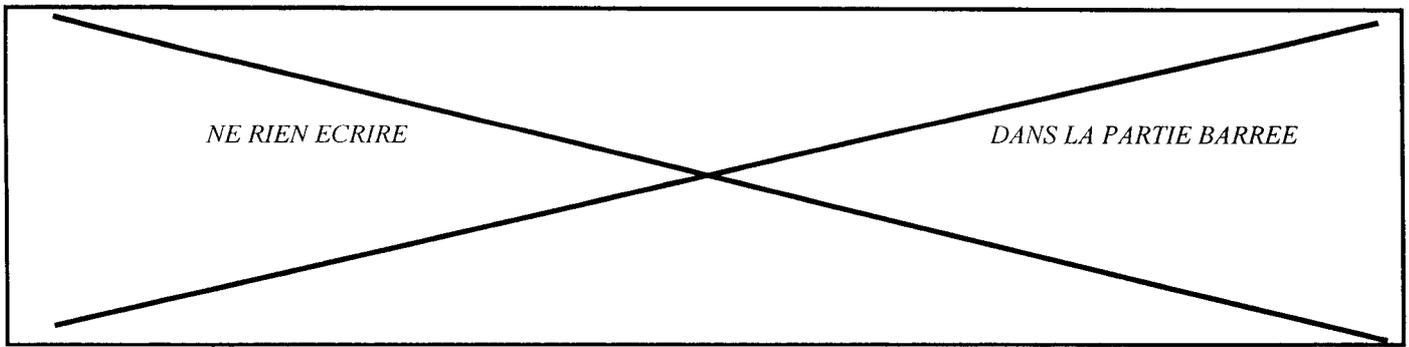
1. A quelle famille appartiennent-ils ? :
2. Comment se nomment les premiers légumes de saison ? :
3. Complétez le tableau suivant en vous aidant de la liste des légumes. (2 réponses par ligne)

RACINES	<b>BETTERAVES (ex)</b>	
FEUILLES		
BULBES		
TUBERCULES		
RHIZOMES		
BOUTONS A FLEUR		
FRUITS LEGUMIERS		
TIGES		

*Brocolis, poivrons, côtes de blette, asperges, salsifis, oseille, pommes de terre, ail, haricots verts, artichauts, crosnes, betteraves, choux verts, endives, céleri branche, fenouil.*

4. A quelle famille appartiennent les légumes secs ? :
5. En quoi sont-ils riches ? :
6. Quel est le temps maximum de leur stockage ? :  
\*6 mois  
\*8 mois  
\*12 mois
7. Citez quatre grandes variétés de légumes secs.

--	--	--	--



8. Placez le potage en face de son légume de base (1 réponse par potage)

CRECY	
SOISSONNAIS	
CHOISY	
ESAU	
ST GERMAIN	
MUSARD	
SANTE	
DUBARRY	

Pois cassés, oseille, chou-fleur, carottes, laitue, lentilles, flageolets, haricots blancs.

### LES BEURRES COMPOSES, LES FARCES ET LES SAUCES EMULSIONNEES

6,5 points (1/2 par réponse exacte)

9. Placez les farces en face de leur définition

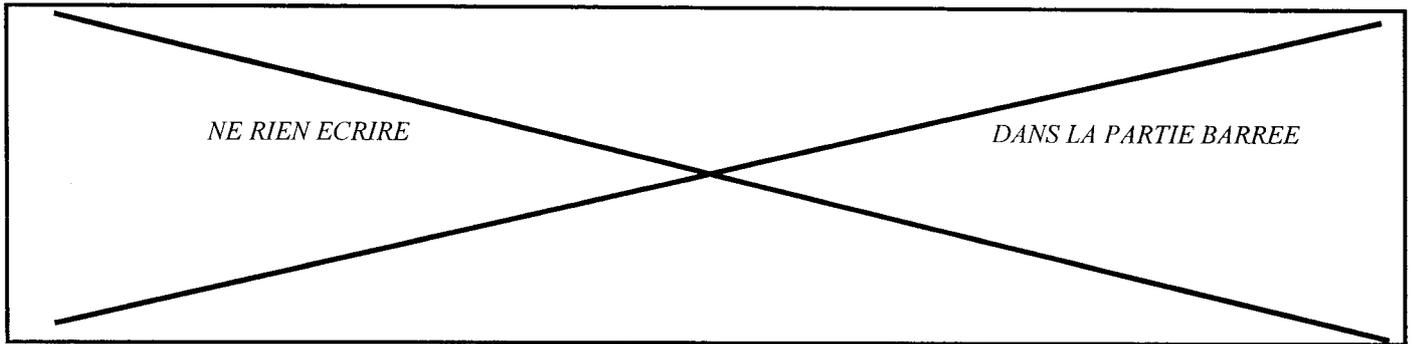
ELLE SERT A REALISER DES TERRINES	
ELLE A POUR BASE DES CHAMPIGNONS	
ON L'UTILISE POUR REALISER DES FRIANDS A LA VIANDE	
ELLE A POUR BASE DES FOIES DE VOLAILLE	
ELLE PEUT ETRE DE VOLAILLE, VEAU OU POISSON	

Duxelle à farcir, farce mousseline, farce a gratin, farce commune, farce simple à pâté.

10. A quelle appellation appartient chacun des beurres dont la composition est la suivante ?  
(1 réponse par case)

Beurre +persil +échalotes +ail +sel et poivre du moulin	
Beurre maître d'hôtel +Duxelle sèche	
Beurre +échalotes +vin rouge +mignonnette +glace de viande	
Beurre maître d'hôtel +fondue de tomates +ail +aneth ou anis	

Beurre maître d'hôtel, beurre Marseillais, beurre hôtelier, beurre marchand de vin, beurre d'escargots, beurre Colbert, beurre bercy.



11. Répondez par OUI ou NON à l'aide d'une croix.

	OUI	NON
La sauce CHORON est une sauce instable froide semi-coagulée.		
Le BEURRE BLANC est un beurre émulsionné chaud instable.		
La sauce VINAIGRETTE est une sauce émulsionnée stable.		
La sauce MAYONNAISE est une sauce émulsionnée stable froide.		

### LES CONDIMENTS, LES EPICES ET LES AROMATES

7,5 points (1,5 points par réponse exacte)

12. Reportez le numéro de l'épice, de l'aromate ou du condiment à la préparation qui revient.

SAFRAN	1	SAUCE CHORON	
CORIANDRE	2	PAELLA	
CAPRES	3	SAUTE DE VOLAILLE A L'INDIENNE	
ESTRAGON	4	LEGUMES A LA GRECQUE	
CURRY	5	SAUCE TARTARE	

### LES POISSONS, CRUSTACES ET COQUILLAGES

11 points ( ½ point par réponse exacte)

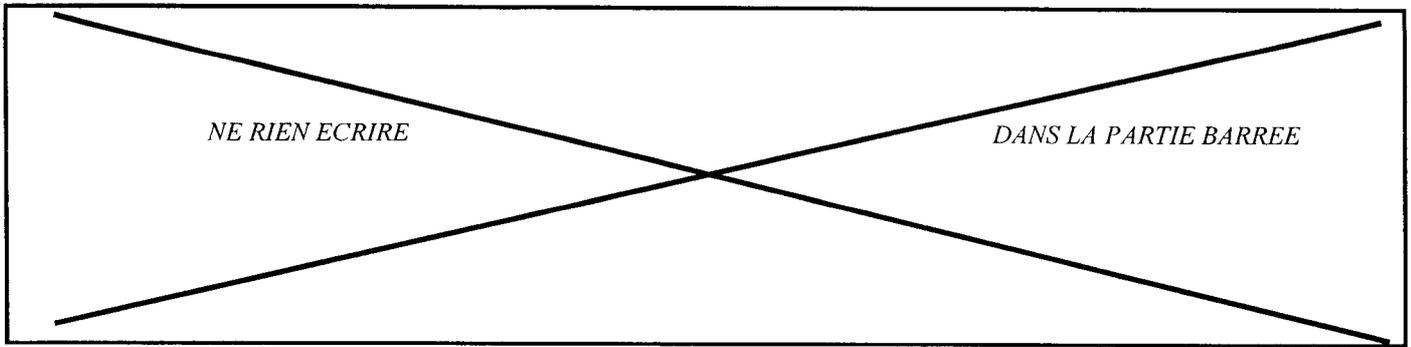
13. A quel élevage appartiennent les coquillages, poissons et crustacés suivants :

LES POISSONS DE MER	
LES COQUILLAGES EN GENERAL	
LES MOULES	
LES POISSONS D'EAU DOUCE	
LES HUITRES	
LES COQUILLES SAINT JACQUES	

La pisciculture-l'ostréiculture-la mytiliculture-aquaculture-la conchyliculture-la pectiniculture.

14. Placez le coquillage ou le crustacé en face de sa famille.

GASTEROPODE		
CEPHALOPODE		



15. Placez les poissons dans leur milieu naturel.

POISSONS D'EAU DOUCE	
POISSONS D'EAU DE MER	

La brême, la lisette, le sandre, le loup, la rascasse, l'omble-chevalier, le st pierre, la tanche.

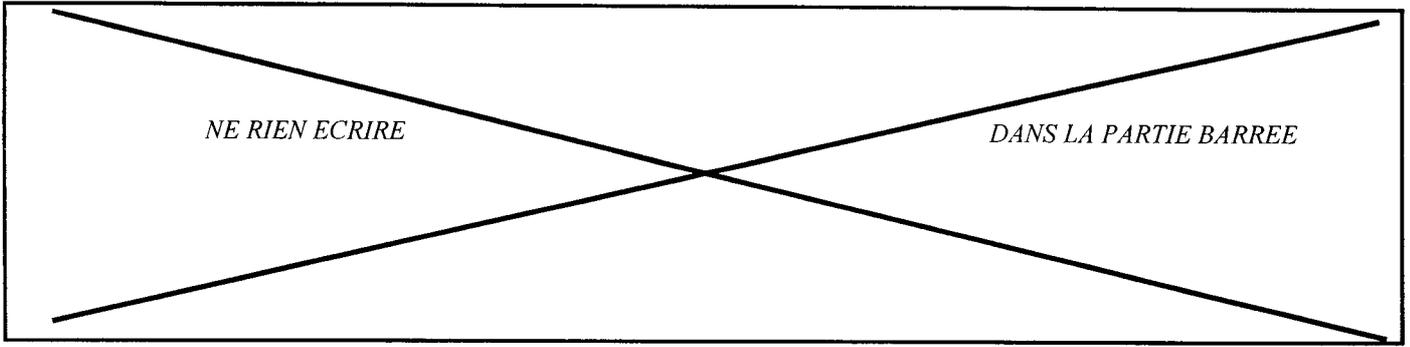
### LES MODES DE CUISSON

13 points (1 point par réponse exacte)

16. Placez le numéro du mode de cuisson en face de la préparation qui lui correspond.

<b>1</b> CONCENTRATION	<b>2</b> EXPANSION	<b>3</b> MIXTE
------------------------	--------------------	----------------

NAVARIN	
BEIGNETS DE FRUITS	
POULARDE POCHEE	
POISSON BRAISE	
CABILLAUD A LA VAPEUR D'ALGUES	
CIVET DE LAPIN	
PIECE DE BOEUF SAUTEE AU POIVRE	
POMMES A L'ANGLAISE	
CANARD POELE A L'ORANGE	
FRICASSEE DE VOLAILLE	
CUISSON DES LEGUMES SECS	
PIECE DE BOEUF GRILLEE	
ESTOUFFADE BOURGUIGNONNE	



**LA LIAISON CHAUDE ET FROIDE**

6 POINTS (1 point par réponse exacte)

17. Quel nom porte la cuisine qui fabrique les mets destinés à ces deux liaisons ?

.....

18. Comment se nomme la cuisine remontant en température ces mets ?

.....

19. Comment se nomment les restaurants où sont servis ces mets ?

.....

*Relais, centrale, satellites.*

20. A quelle température minimum doit-on transporter les mets issus de la liaison chaude ?

+26°C

+52°C

+63°C

21. Entre quelles températures doit-on transporter les produits des liaisons réfrigérées et surgelées ?

Entre 0°C et +3°C **ou** 0°C et +6°C

Entre -25°C et -18°C **ou** -12°C et -17°C

LIAISON FROIDE	
LIAISON SURGELEE	