

	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	
ECRIRE	Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)
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 :	Appréciation du correcteur :	
	<input type="text" value="20"/>		
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen		

Les sauces

1 – Compléter les cases :

vinaigre + sucre = + fond de poêlage de caneton
 caramélisé = jus et zeste d'orange et citron =

Les huiles

2 – Quelle est la température d'utilisation maximale conseillée de ces différents corps gras ? indiquer les 2 corps gras utilisés en friture profonde.

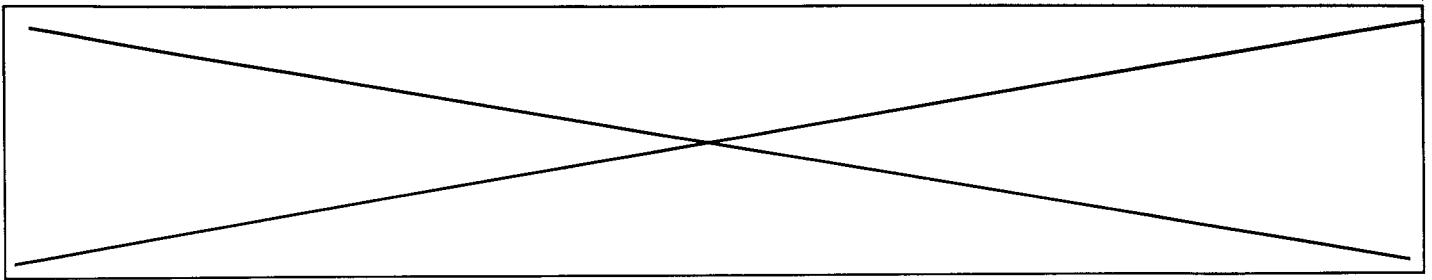
BEURRE	MARGARINE	HUILE DE PALME	HUILE D'ARACHIDE
°C	°C	°C	°C
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Les farces et gratins

3 – Compléter les cases. Donner un exemple d'utilisation.

DENOMINATION	COMPOSITION (éléments principaux)	UTILISATION
Mousseline de poisson	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Farce à gratin	<input type="text"/>	<input type="text"/>

CODE EPREUVE :	CONCOURS : Ouvrier Professionnel	SPECIALITE : Cuisine
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : Admissibilité n°1 – test de cuisine
Durée : 1h30	Coefficient : 2	Code sujet : 66NB00
		Page : 1/5



Les légumes

4 – Les légumes sont commercialisés sous forme de « gamme de produit » au nombre de 5. A quoi correspondent ces 5 gammes ?

GAMME	DEFINITION
1 ^{ère} gamme	Produits frais
2 ^e gamme	
3 ^e gamme	
4 ^e gamme	
5 ^e gamme	

5 – Donner 2 exemples de légume pour chaque variété de la liste suivante :

Racines :	Fruits :
Feuilles :	Graines :

6 – Indiquer pour chacun des plats, les fruits qui entrent dans leur composition.

Salade Florida :	Curry de porc :
Tarte tatin :	Crêpe suzette :
St-Jacques Véronique :	Tarte alsacienne :

7 – Citer 4 variétés de légumes secs.

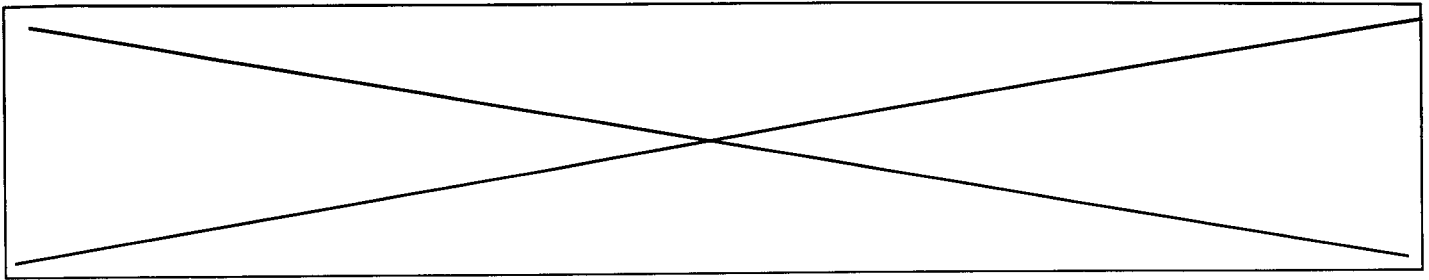
.....

8 – Citer 5 fruits exotiques ?

.....

9 – A quoi correspond la culture maraîchère ?

.....



Les liaisons

10 – Donner un exemple d'utilisation.

Roux blanc	Singer	Beurre
Jaune + amidon	Jaune + sucre	Sang

11 – Citer 2 éléments de liaison qui employés seuls ne doivent en aucun cas bouillir. L'ébullition n'étant possible que lorsqu'ils sont utilisés avec de l'amidon.

.....

Les cuissons

12 – Donner le mode correspondant à chaque définition.

a) c'est un mode de cuisson par concentration : 1. saisir la pièce, à feu vif dans un sautoir – la cuire 2. débarrasser la pièce sur le plat de service 3. réaliser la sauce inscrire le mode de cuisson :	b) c'est une cuisson par concentration : 1. saisir la pièce. La cuire au four. 2. débarrasser la pièce. Laisser reposer. 3. faire le jus. Inscrire le mode de cuisson :
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

13 – Cette technique consiste à récupérer les arômes et les parfums, après une cuisson par concentration d'une viande, pour la réalisation d'une sauce ou d'un jus. Donner le terme culinaire correspondant.

.....

14 – Donner la définition des mots suivants :

Vanner :	Vert-cuit :	Dépouiller :
Sangler :	Foisonner :	Effiler :

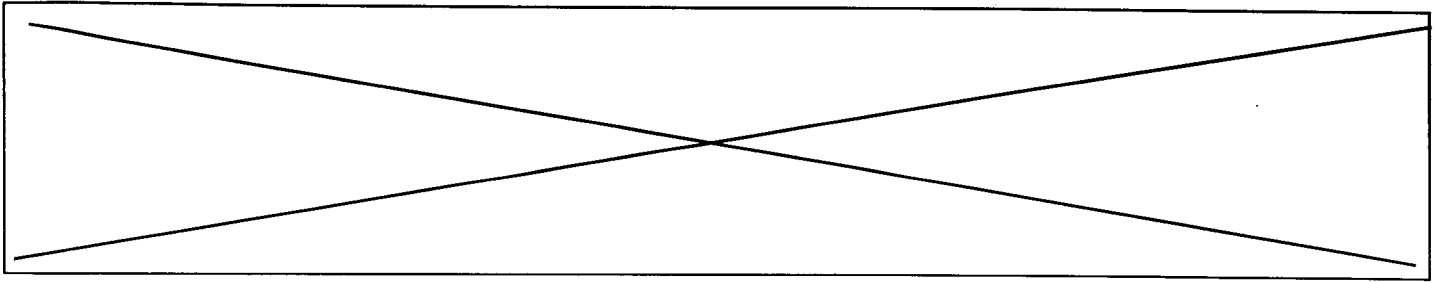
Grammage

15 – Pour 1 personne il faut prévoir : g de riz ; g de haricot vert ; g de viande pour ragoût sans os ; g de poulet ; g de canard ; g de pâte.

Produits de la pêche

16 – A quelle culture correspond :

- la culture en cours d'eau et étang :
- la culture des coquillages :



17 – Compléter le tableau
Les circuits commerciaux

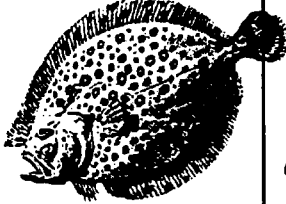
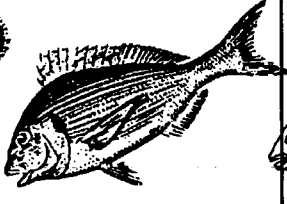
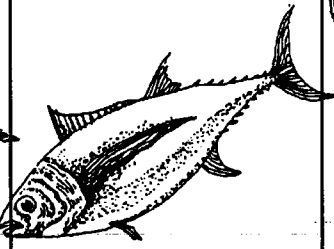
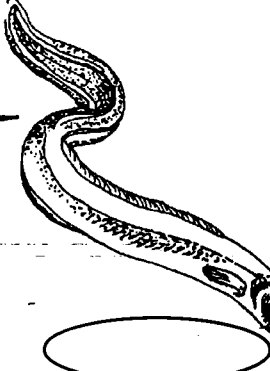
CRIEE	
	Ensemble de commerçants grossistes des ports
COMMERCE DE GROS	M.I.N.* M.I.R.*
	Poissonniers, marchés, grandes surfaces...
Consommateur	

* Donner la définition

18 – Citer 3 critères de fraîcheur d'un poisson frais

.....

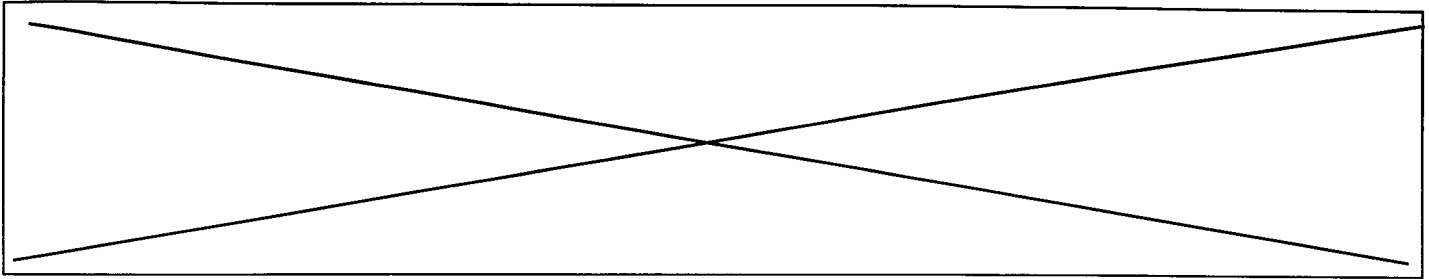
19 – Compléter

Eau de mer		Eau douce	
4 filets	○ filets	○ filet	2 filets
			
○	○	○	○

Les entrées chaudes à base de pâte

20 – Compléter le tableau en donnant un exemple pour chaque case.

PATE DE BASE	APPELLATION	GARNITURE
Pâte à choux		
	Talmouse	
Pâte à nouille		
	Fritots	
Pâte brisée		
	Pizza	



Les volailles

21 – Compléter

APPELLATION	AGE	POIDS	PARTICULARITES (sexe)
Poulet labellisé			
Chapon			

Conservation des aliments

22 – Donner la T°C et les conditions de stockage ?

Pomme de terre :	Légumes frais :
Légumes secs :	Appertisés :

Les sauces émulsionnées

23 – Compléter le tableau

CLASSIFICATION	SAUCE DE BASE / INGREDIENTS	SAUCE DERIVE
		Sauce Choron
	Mayonnaise	
Froide émulsionnée instable		