

**Placer la sauce face à sa sauce de base**

Hongroise. Rouennaise. Diane. Bonnefoy. Bigarade. Robert. Diplomate. Riche. Villeroy. Ravigote. Albuféra. Financière. Ecossaise. Godard.

Velouté de veau	
Velouté de volaille	
Velouté de poisson	
Fond de veau brun lié	
Fond de volaille brun lié	
poivrade	

**Les marinades instantanées**

Trouver leur composition

Viandes grillées	Blanc de volaille, escalope, piccata	
Petites pièces de gibier sautées	Noisettes, côtelettes, filets de chevreuil	
Charcuteries	Farce pour terrines, pâtées, galantines	
Poissons grillés	Darne de saumon etc..	
Poissons crus	Fines tranches ou filet de saumon, de daurade.	
Légumes	Achards, Variantes.	

CODE EPREUVE :		CONCOURS : Maître Ouvrier	SPECIALITE : Cuisine	
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : Admissibilité n°1 – test de cuisine		
Durée : 2h		Coefficient : 2	Code sujet : 62NB00	Page : 1/10

**Répartissez les pâtes selon leur catégorie**

- Pâte à pizza
  - Pâte à génoise
  - Pâte à chou
  - Pâte à crêpes
  - Pâte à nouille
  - Pâte à frire
  - Pâte à savarin
- Pâte à cake
  - Pâte à baba
  - Pâte brisée
  - Pâte feuilletée
  - Pâte à biscuits cuiller
  - Pâte à pâtés
  - Pâte à brioche
- Pâte sablée
  - Pâte sucrée
  - Pâte à biscuit de Savoie
  - Pâte à biscuit roulé
  - Pâte à quatre-quarts
  - Pâte à foncer

PATES SECHES	
PATES MOLLES	
PATES MONTEES	
PATES LEVEES	
PATES POUSSEES	

**Décrivez la préparation et la finition d'un braisé de bœuf**

**1. Précisez la catégorie des morceaux utilisés.**

-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-

**Quelle est la teneur en matière grasse des beurres allégés et concentrés ?**

- 21%. à 31%.      31%. à 41%.      41%. à 51%.      51%. à 61%.
- 61%. à 71%.      71%. à 81%.      91%. à 100%.

**Classer les fruits.**

AGRUMES	AMYLACES	BAIES	A NOYAUX	OLEAGINEUX	A PEPIN	SECS

Nectarine : Cassis : Myrtilles : airelles : citron vert : Datte : Pistache : Noix de coco : Grenade : Lychees :  
Figue : Pastèque : Mangue :Mandarine :banane : Pruneaux : Châtaigne

**Citez et définissez les 5 gammes de produits puis précisez pour chacune d'entre elles les avantages et les inconvénients.**

GAMME	DEFINITION	AVANTAGES. INCONVENIENTS

**Citez les 7 principes de base de la démarche du H.A.C.C.P.**

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

6-

7-

<b><u>LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION</u></b>	
<b>UNE ETAPE POUR S'IMPLIQUER</b>	
<b>LES QUESTIONS AUXQUELLES LE PLAN DOIT REpondre SONT</b>	
<b>:</b>	
<b>QUOI ?</b>	
<b>QUI ?</b>	
<b>OU ?</b>	
<b>QUAND ?</b>	
<b>COMMENT ?</b>	
<b>POURQUOI ?</b>	

**En conclusion, cette méthode repose sur les 5 « M », citez-les.**

•	•	•	•	•
---	---	---	---	---

**On vous demande d'élaborer le menu suivant pour 200 couverts.**

<p><b><u>MENU</u></b></p> <p>FLAN TRIANON          TOURNEDOS DE DINDE SAUCE CHASSEUR          POMMES FONDANTES AUX THYM          ŒUFS A LA NEIGE</p>
--

**1 Rédiger les fiches techniques et effectuer le prix de revient TTC du menu (Annexes 1, 2 et 3).**

**2 Remplir la feuille d'organisation du travail (Annexe 4).**

**3 Etablir la commande (Annexe 5).**

**MERCURIALE PRIX TTC.**

<b><u>B.O.F.</u></b>		<b><u>LEGUME FRUITS</u></b>		<b><u>ECONOMAT</u></b>	
Beurre	13.96	Laitue	3.30	Huile d'olive	28
Lait	3.30	Gros oignon	2.20	Huile de tournesol	5.52
Crème	15	Echalote	9.80	Huile d'arachide	7.90
Oeufs	0.42	Persil	8.52	Vinaigre	1.60
Comté	53.64	Carotte	3.55	Tomate entière 5/1	79.80
OVO 4S Blanc d'oeuf	11.75	Pomme de terre charlotte	2.5	Farine type 45	3.59
OVO 4S Jaune d'oeuf	27.20	Pomme de terre_bintje	1.5	Farine type 55	2.59
		Tomate	6.35	Margarine	4.80
<b><u>VOLAILLE</u></b>		Poireaux	8.20	Fond de veau lié	99.70
Tournedos de dinde 150GR	32.45	Courgette	9.75	Fond blanc	67.03
				Concentré de tomate	80.85
				Thym/ Laurier	20.05
<b><u>SURGELEES</u></b>		<b><u>ASSISONNEMENT</u></b>		Sucre semoule	7.50
Champ. de Paris émincés	16.40	Sel fin	1.85	Extrait de vanille	77.43
Cerfeuil	16.20	Gros sel	1.95	cave	
Ciboulette	16.80	Noix de muscade	45	Cognac	43.30
Estragon	17.60	Poivre du moulin	47.5	Vin blanc	5.69







- Colonne 1 – Temps de préparation
- \*\* Colonne 2 – Temps de cuisson

**PHASES ESSENTIELLES**

PLAT 1	FLAN TRIANON	1* 2**	PLAT 2 TOURNEDOS DE DINDE SAUTE SCE CHASSEUR POMMES FONDANTES	1* 2**	PLAT 3 ŒUF A LA NEIGE	1* 2**
11			21		31	
12			22		32	
13			23		33	
14			24		34	
15			25		35	
16			26		36	
17			27		37	
18			28		38	
19			29		39	

**HORAIRE A COMPLETER**

	II	15	30	45	II	15	30	45	II	15	30	45	II
CHEF 1													
2													
OP													
OE/A 3													

**BON DE COMMANDE**

**ANNEXE 5**