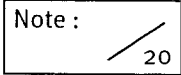


	Académie :	Session :	
	Examen ou Concours :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
NE	Epreuve/sous-épreuve :		
	NOM :		
RIEN	(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms :	N° du candidat	
	Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)
ECRIRE			
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 :	
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen		

CONCOURS DE RECRUTEMENT DE MAITRE OUVRIER

SPECIALITE CUISINE

ADMISSIBILITE N° 1

TESTS DE CUISINE

CODE EPREUVE : XXXXXX		CONCOURS : M.O.	SPECIALITE : CUISINE	
SESSION 2002	SUJET	EPREUVE :ADMISSIBILITE N°1 Partie tests de cuisine		
Durée :2 h		Coefficient :2	N° sujet : 117yd01	Page : 1 /10

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

Question N°1 : _____ **6 pts, 1 par bonne réponse**

Les groupes d'aliments

Compléter le tableau suivant en donnant les apports de nutriments par groupe :

Groupe	Denrées	Apport
I	Viandes, poissons ,oeufs	
II	Lait, produits laitiers, fromages	
III	Beurre, huile , margarine	
IV	Pommes de terre, pâtes, riz, céréales	
V	Légumes, fruits crus	
VI	Légumes , fruits cuits	

La viande

Question N°2 _____ **4pts, 1pt par bonne réponse**

Citer quatre critères de qualité de la viande de veau :

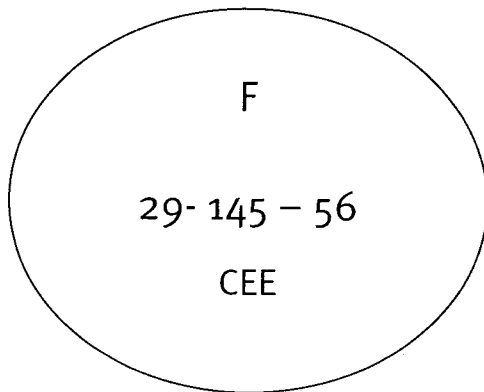
NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

Question N°3

5pts, 1pt par bonne réponse

Préciser les inscriptions portées sur cette estampille :



F

29

145

56

CEE

Question N°4 4 PTS 1 par bonne réponse

Associer espèces et préparations préliminaires

HUITRE

1

Enlever le byssus

MOULES

2

Dégorger à l'eau salée

ORMEAU

3

Ouvrir au dernier moment

COQUES

4

Battre longuement

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

Question N° 5 4 pts 1 par bonne réponse

**L'étiquette de salubrité des coquillages aux normes européennes, atteste du contrôle sanitaire
S'exerçant sur des critères bien précis, quels sont-ils ?**

Question N°6 3 pts

Parmi les éléments suivants, que manque-t-il au lait pour en faire un aliment complet :

CALCIUM	<input type="checkbox"/>	CELLULOSE	<input type="checkbox"/>	FER	<input type="checkbox"/>
GLUCIDES	<input type="checkbox"/>	LIPIDES	<input type="checkbox"/>	PROTIDES	<input type="checkbox"/>
VITAMINES A	<input type="checkbox"/>	VITAMINES C	<input type="checkbox"/>	VITAMINES D	<input type="checkbox"/>

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

Question N° 7 4pts, 0.5 par bonne réponse

CITER quatre utilisations du lait :

EN CUISINE

et

EN PATISSERIE

①

①

②

②

③

③

④

④

Question N°8 : 6pts, 1pt par bonne réponse

Quelle est l'action de la chaleur sur les nutriments ?

Les protides	
Les lipides	
Les glucides	
L'eau	
Les sels minéraux	
Les vitamines	

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

Question N°9 5pts, 1pt par bonne réponse

Conservation des produits, retrouver la bonne définition parmi les propositions suivantes :

Appertisation, enrobage, alcool, fumage, lyophilisation, surgélation, ionisation, vinaigre, sucre ,
Déshydratation .

Appelée aussi cryodessiccation

Procédé de Nicolas Appert

Technique aussi appelée dessiccation

Antiseptique utilisé pour la conservation
Des fruits

Nom du produit permettant de conserver des
confitures

Question N°10 4pts 1pt par bonne réponse

Associer durée maximale de conservation et denrées

Viandes en carcasses

Viandes surgelées hachées

Pièces nues suspendues

Semi-Conserves

 24 H 1à 6 mois 9 mois 1 semaine

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

Question N°11

2pts, 0.5pt par bonne réponse

Cocher la bonne réponse

VRAI

FAUX

Le froid à très basse température (-30 °) tue les micro-organismes

Le froid tue la vitamine C des produits surgelés

Pour obtenir le refroidissement rapide d'une denrée je dois utiliser une cellule de refroidissement

Dans une chambre froide en cuisine centrale, je peux conserver Ensemble légumes, viandes et produits laitiers

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

Question N°12 13 pts,

Compléter la fiche technique à partir des annexes 1 et 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Réalisation : Filet de saumon Suchet (100 pers)

Phases essentielles	Nature des Produits	U	Base	Julienne	Sauce	Décor	Totaux	PU H.T	Total H.T
Préparation du poisson : tailler le saumon en escalopes Cuisson vapeur Tailler et étuver la julienne Réaliser un velouté de poisson, finition crème, y ajouter délicatement la julienne de légumes	Poissonnerie								
	Crémerie								
	Légumerie								
Dressage Dresser dans plat ovale, napper de sauce, décorer avec le cerfeuil.	Observations	Points délicats			Coût total : Prix portion <input type="text"/>				

ANNEXE 1

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

ANNEXE 1

Bon d'approvisionnement

Saumon en filets	14 kg
Carottes	2,5 kg
Poireaux	2,5 kg
Céleri –rave	1,250 kg
Cerfeuil	2 bottes
Beurre	1,5 kg
Crème	1 l
Farine	0,500 kg
Fumet déshydraté	0,350 kg
Sel	pm
Poivre	pm

Saumon en filets	10.52 €
Carottes	0.27 €
Poireaux	0.71 €
Céleri –rave	1.75 €
Cerfeuil	3.05 €
Beurre	2.51 €
Crème	1.85 €
Farine	0.34 €
Fumet déshydraté	18.43 €
Sel	pm
Poivre	pm

~~NE RIEN ECRIRE~~

~~DANS LA PARTIE BARREE~~

ANNEXE 2

Note aux candidats :

Abréviations utilisées :

B.G= Bouquet garni

P.M= Pour mémoire

H.T= Hors taxe

P.U= Prix unitaire

- 1- Inscrire sous les familles de produits le nom des denrées**
- 2- Préciser ensuite les besoins calculés pour chaque article**
- 3- Totaliser chaque ligne**
- 4- Ajuster les quantités dans les colonnes totaux**
- 5- Utiliser la mercuriale des produits et des prix unitaires H.T**
- 6- Inscrire dans la colonne (U), U pour unité, kg pour kilogramme, L pour litre, etc..**
- 7- Ne pas remplir ou utiliser le cadre (observation ,points délicats)**
- 8- Valoriser le coût total H.T**
- 9- Valoriser le coût d'une portion**
- 10- Pour les calculs se reporter à EX : 3F355 =3f55**