

	Académie :	Session :	
NE	Examen ou Concours :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :		
RIEN	NOM :		
	(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* :	
CE	Spécialité/option :		
	Repère de l'épreuve :		
CADRE	Epreuve/sous-épreuve :		
	(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)		
	<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</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		

### CONSIGNES AUX CANDIDATS

EXAMEN	QUESTIONS
<b>Les candidats BEP répondent à toutes les questions</b>	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13,14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22 et 23.
<b>Les candidats CAP Cuisine répondent uniquement aux questions</b>	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.
<b>Les candidats au CAP Restaurant et au CAP Hébergement répondent aux questions</b>	11, 12, 13,14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22 et 23.

		EXAMEN : BEP/CAP	SPECIALITE : HOTELLERIE-RESTAURATION	
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : EP2 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		
Durée : BEP : 2h30 CAP : 2h00		Coefficient : BEP : 6 CAP : 4	Code sujet : 00KB001	Page : 1/12

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

**TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE**  
**DOMINANTE CUISINE**

CAP	BEP
3	1,5
1	1

**QUESTION N° 1 :**

**Les grands noms de la cuisine :**

Il est à l'origine des termes culinaires, il a écrit "le viandier".

Il a écrit le guide culinaire en 1901, précurseur de la cuisine moderne.

Il a découvert le principe de conservation des aliments par la chaleur.

**CURNONSKY / GUERARD / PARMENTIER / APPERT  
ESCOFFIER / BOCUSE / TAILLEVENT / OLIVIER**

**QUESTION N° 2 :**

Cocher la réponse exacte :

**POUR REALISER UN POELAGE, IL FAUT :**

Un rondau

Une poêle

Une négresse

**LES ŒUFS BROUILLES SONT REALISES PAR :**

Le saucier

Le poissonnier

L'entremetier

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

**QUESTION N° 3 :**

Citer 5 critères pour déterminer la fraîcheur d'un poisson :


**QUESTION N° 4**

Classer les produits par famille (cocher la ou les bonne(s) réponse(s) :

	CRUSTACES	GASTEROPODES	LAMELLIBRANCHES	CEPHALOPODES
St JACQUES				
HUÎTRES				
BIGORNEAUX				
ENCORNETS				
GALATHES				

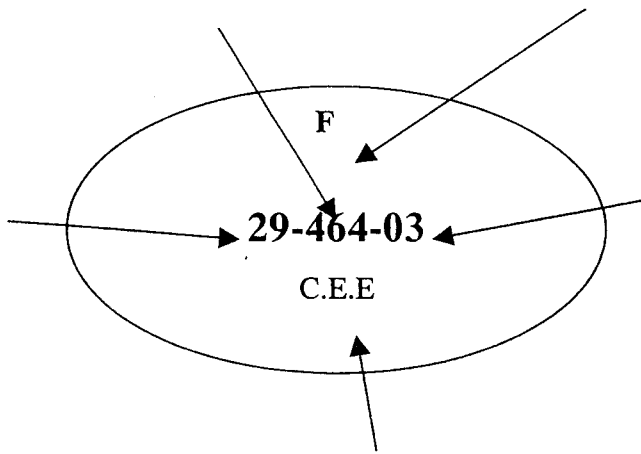
CAP	BEP
5	5
5	2,5

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

QUESTION N° 5 :

Commenter la marque de salubrité.  
Identifier et expliquer les codes.



CAP	BEP
5	5
5	5

QUESTION N° 6 :

Associer les modes de cuisson aux différents types de cuisson :

<i>CONCENTRATION</i>	<i>EXPANSION</i>	<i>MIXTE</i>

**POCHER DEPART A FROID / GRILLER / SAUTER / RAGOUT / BRAISER A BRUN**

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

QUESTION N° 7 :

Reporter le numéro correspondant à son morceau :

PALERON	
ECHINE	
SELLE	
GITE A LA NOIX	
NOIX PATISSIERE	
QUASI	
GIGOT	
JAMBON	
ALOYAU	
BARON	

BŒUF	1
------	---

VEAU	2
------	---

MOUTON	3
--------	---

PORC	4
------	---

CAP	BEP
5	5

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

QUESTIONS N° 8 :

D'après ces proportions, retrouver le nom des pâtes :

<b>A</b>	1 KG farine 0.5 Litre d'eau 0.75 Kg beurre 0.020 Kg sel		<b>CREPE</b>
<b>B</b>	0.2 Kg farine 2 œufs 0.2 Litre bière 3 blancs d'œufs sel, huile		<b>FEUILLETE</b>
<b>C</b>	0.125 Kg beurre 0.125 Kg sucre 0.250 Kg farine 1 œuf sel		<b>CHOUX</b>
<b>D</b>	0.25 Litre eau 0.060 Kg beurre 0.125 Kg farine 4 œufs sel		<b>SABLEE</b>
<b>E</b>	0.250 Kg farine 0.050 Kg beurre 3 œufs 0.5 Litre de lait sel, sucre		<b>FRIRE</b>

QUESTION N° 9 :

Proposer des sauces "classique" :

Citer 4 sauces émulsionnées froides.

--	--	--	--

Citer 4 sauces émulsionnées chaudes.

--	--	--	--

Citer 2 sauces à base de fond blanc.

--	--

Citer 2 sauces à base de fond de veau lié.

--	--

CAP

BEP

5

5

6

6