

Ne rien inscrire
dans ce cadre

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE
VICE RECTORAT DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE
DIRECTION DU SERVICE D'ETAT DE L'AGRICULTURE,
DE LA FORÊT ET DE L'ENVIRONNEMENT
DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE

**CONCOURS COMMUN D'OUVRIERS PROFESSIONNELS
SPECIALITE CUISINE
ORGANISE AU TITRE DE LA SESSION 2006**

☐ EDUCATION EXTERNE ☐ EDUCATION INTERNE ☐ AGRICULTURE EXTERNE

NOM : _____ épouse _____

Prénoms _____

Né(e) le : _____

Première épreuve écrite d'admissibilité – CUISINE

Ne rien inscrire
dans ce cadre

**CONCOURS COMMUN D'OUVRIERS PROFESSIONNELS
SPECIALITE CUISINE
ORGANISE AU TITRE DE LA SESSION 2006**

**Première épreuve écrite d'admissibilité – CUISINE
Mercredi 26 juillet 2006 de 08H30 à 10H00
Coefficient : 2**

NOTE :

/20

RECOMMANDATIONS ET CONSIGNES POUR L'ÉPREUVE

- **LA DUREE DE L'ÉPREUVE EST DE 1h30mn.**
- Le sujet que vous avez à traiter est composé d'un livret de **10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.**
- Assurez-vous que ce livret est complet.
S'il est incomplet, demandez un nouvel exemplaire aux surveillants.
- Le livret qui vous est remis est un **sujet réponse.**
- Vous devez rédiger vos **réponses directement sur le sujet.**
- **En fin d'épreuve le livret sera restitué dans son intégralité aux surveillants et vous devrez signer la liste d'émargement.**
- Il vous est rappelé que votre identité ne doit figurer que dans la partie supérieure de la bande d'en-tête du livret. Toute mention d'identité portée sur toute autre partie du livret mènera à l'annulation de votre épreuve.

Ne rien inscrire dans cette partie grisée

TECHNOLOGIE

1) ALIMENTATION

Alimentation d'une journée pour une grande personne.

► Pouvez vous nous indiquer si l'équilibre alimentaire est respecté ? Oui ☐ Non ☐
(noté sur 1 point)

Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Boisson chaude au lait	Crudités assorties	Gratinée
Pain grillé au brioche	Rôti de boeuf	Œufs brouillés Portugaises
Beurre, confiture	Purée et endives braisées	Riz cantonnais
Jus de fruits frais ou banane	Fromage local	Pomme bonne femme

► Donnez votre argumentation (noté sur 3 points) :

.....

.....

.....

.....

.....

Ne rien inscrire dans cette partie grisée

PÂTISSERIE

2) ENTREMETS (noté sur 1,5 points)

► Que manque t'il comme produits de base pour réaliser une charlotte aux fraises ?
(Vous avez déjà une purée de fraises et crème fraîche)

- 1
- 2
- 3

3) PRODUITS SEMI-ELABORES (noté sur 2 points)

La commercialisation propose : des fonds de tartes, éclairs, mousses, bavarois, abaisses de pâtes brisées, pâtes feuilletées en 40X60, gâteaux fourrés, génoises.

► Pouvez vous les classer dans le tableau ci-dessous :

Produits prêts à garnir	
Produits prêts à cuire	
Produits prêts à servir ou à terminer	

Ne rien inscrire dans cette partie grisée

4) **UTILISATION CULINAIRE DES FRUITS EN CUISINE** (noté sur 2 points)

► Citez deux fruits que vous utilisez pour les différentes recettes dont le produit principal est sur la colonne de gauche.

Produit principal	1 ^{ère} recette d'utilisation de fruits	2 ^{ème} recette d'utilisation de fruits
Canard		
Jambon cru		
Porc		
Coupe Florida		
Riz madras		
Salade Alice		
Charlotte		
Chevreuril grand veneur		

Ne rien inscrire dans cette partie grisée

5) **LES POTAGES** (noté sur 1,5 points)

► Donner l'appellation des potages suivant la composition ci-dessous : Cultivateur, Bisque, Parisien, Dieppoise, Argenteuil, Choisy.

Appellation des potages	Composition
	Blancs de poireaux, pommes de terre.
	Poireaux, carottes, navets, céleri en branches, choux, pommes de terre, petits pois, haricots verts.
	Roux, fond de veau, laitue, crème fraîche, cerfeuil.
	Homard, langoustine, crabe, mirepoix, crème de riz.
	Asperges, fond blanc, crème, cerfeuil.
	Velouté de poisson, moules, crevettes.

6) **DONNER LA COMPOSITION (sans les quantités)** (noté sur 4 points)

D'une bombe glacée	D'un soufflé glacé à la liqueur

Ne rien inscrire dans cette partie grisée

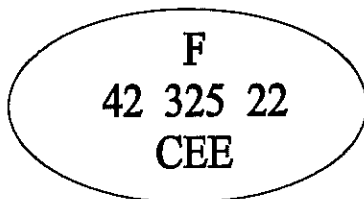
BOUCHERIE

- 7) CLASSER LES VIANDES DE BOUCHERIE : (noté sur 2 points)

Rouges :
.....
.....

Blanches :
.....
.....

- 8) DONNER L'EXPLICATION DE CE TYPE D'ESTAMPILLAGE VETERINAIRE : (noté sur 4 points)

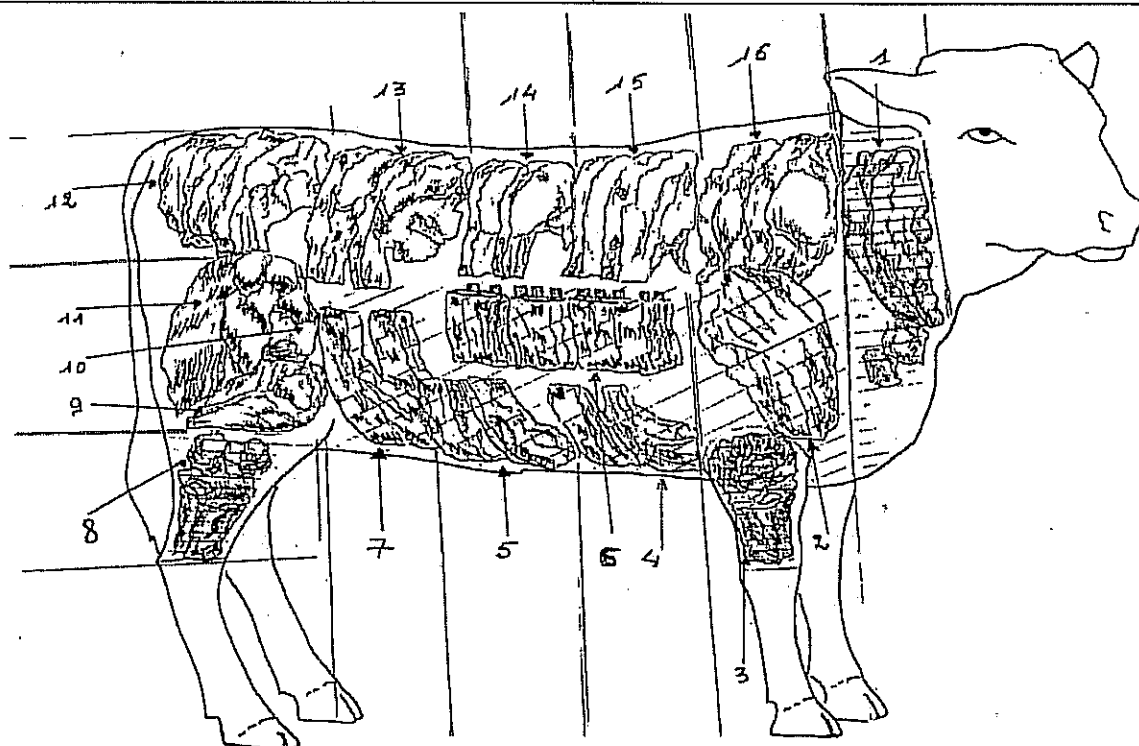


.....
.....
.....
.....
.....

Ne rien inscrire dans cette partie grisée

9) **COMPLETER LE TABLEAU CI-DESSUS :** (noté sur 4 points)

1 -	9 -
2 -	10 -
3 -	11 -
4 -	12 -
5 -	13 -
6 -	14 -
7 -	15 -
8 -	16 -



Ne rien inscrire dans cette partie grisée

10) LA VIANDE EST GARANTIE LABEL ROUGE (noté sur 3 points)

► En combien de temps s'effectue la mortification ?

Du veau :

Du mouton :

Du bœuf :

Ne rien inscrire dans cette partie grisée

CHARCUTIER TRAITEUR

11) COMPLETER LE TABLEAU (noté sur 7 points)

FARCES GRASSES	COMPOSITION DE BASE	REALISATION	UTILISATION
MOUSSELINE A base de produits crus	Chair crue 1 kg		
	 2 à 4 pièces		
	Crèmes		Terrine
	Sel, poivre PM		Farcir les poissons ou autres
	Noix de muscade (facultatif)		
FARCE FINE A base de produits crus pour pâtés, galantines	Chair de porc 0,250 kg	Hacher les chairs et le lard	
	Chair de veau	Ajouter les œufs	Friands
	 0,500 kg	Puis le cognac	
	Œufs pièces	Le sel et le poivre à la fin	Terrine
	Cognac L		
	Sel épicé 0,022 kg		Pâtés divers

Ne rien inscrire dans cette partie grisée

12) **DEFINIR TERMES ET VOCABULAIRE PROFESSIONNEL DE CUISINE :**
(noté sur 5 points)

Nacrer :.....
.....

Bouler ou façonner :.....
.....

Crever
.....

Une darne :.....
.....

Corder :
.....