

Ne rien inscrire  
dans ce cadre

**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 : \_\_\_\_\_

**Deuxième épreuve écrite d'admissibilité**

Ne rien inscrire  
dans ce cadre

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

**Deuxième épreuve écrite d'admissibilité  
Mercredi 26 juillet 2006 de 13H30 à 15H00  
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 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.
- 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

**ENTRETIEN DES MATERIELS ET EQUIPEMENTS DE LA CUISINE**

**1. Donnez la définition succincte des mots : (noté sur 1 point)**

- Nettoyage :

- Désinfection :

**2. Quelles informations trouve-t-on dans les protocoles de nettoyage ? (noté sur 2 points)**

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

**3. Citez cinq couteaux utilisés en collectivité : (noté sur 1 point)**

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

**4. Quel est l'instrument qui sert à redonner du « fil » aux couteaux ? (noté sur 1 point)**

.....

Ne rien inscrire dans cette partie grisée

**PÂTISSERIE**

1. Le jaune d'oeuf a deux pouvoirs. (noté sur 2 points)

Lesquels ?

- .....  
- .....

Qu'est-ce qui lui donne ces pouvoirs ?

- .....

2. Nommez quatre méthodes de conservation des œufs : (noté sur 3 points)

- .....  
- .....  
- .....  
- .....

3. Citez quatre principales pâtes en cuisine. Donnez deux exemples à chaque fois. (noté sur 2 points)

Exemple : - les pâtes sèches : pâte à foncer, pâte feuilletée

- .....  
- .....  
- .....  
- .....

4. Citez quatre techniques de réalisation de la crème au beurre classique : (noté sur 3 points)

- .....  
- .....  
- .....  
- .....

Ne rien inscrire dans cette partie grisée

### BOUCHERIE

1. Compléter le tableau ci-dessous en inscrivant les différents modes de cuisson (un seul mode par morceau) : (noté sur 2 points)

.....	.....	.....	.....
Côte de bœuf	Tournedos	Jarret	Tende de tranche

2. Dans le quartier arrière du bœuf, de quoi se compose l'aloyau ? (noté sur 2 points)

- .....

- .....

- .....

- .....

3. Complétez le tableau suivant : (noté sur 3 points)

Catégorie	Emplacement des morceaux	Mode de cuisson
1 <sup>ère</sup> catégorie		Griller, rôtir, sauter, poêler
2 <sup>ème</sup> catégorie		Rôtir, poêler (veau, agneau)
3 <sup>ème</sup> catégorie		Ragoût, bouillir

Ne rien inscrire dans cette partie grisée

**4. Citez trois abats blancs : (noté sur 1,5 points)**

- .....
- .....
- .....

**5. Citez trois abats rouges : (noté sur 1,5 points)**

- .....
- .....
- .....

**6. Citez trois signes qualitatifs de la viande de bœuf : (noté sur 5 points)**

- .....
- .....
- .....

Ne rien inscrire dans cette partie grisée

**CHARCUTERIE-TRAITEUR**

**1. Citez un exemple de réalisation d'hors d'œuvre chaud à base de pâte : (noté sur 3,5 points)**

- ▶ pâte brisée ..... - .....
- ▶ pâte feuilletée ..... - .....
- ▶ pâte à choux ..... - .....
- ▶ pâte à pain ..... - .....
- ▶ pâte à crêpes ..... - .....
- ▶ pâte à nouilles ..... - .....
- ▶ pâte à frire ..... - .....

**2. On classe les poissons d'après leur teneur en lipides en trois catégories. Citez-les : (noté sur 2,5 points)**

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



Ne rien inscrire dans cette partie grisée

**3. Donnez la classification des volailles. Donnez deux exemples par classe : (noté sur 2 points)**

- .....

- .....

**4. Citez cinq épices mélangées : (noté sur 2 points)**

- .....

- .....

- .....

- .....

- .....