

SESSION DE 2008

CA/PLP

CONCOURS EXTERNE ET CAFEP

Section : HÔTELLERIE-RESTAURATION

Option : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

EPREUVE ECRITE DE TECHNOLOGIE

Durée : 3 heures

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout matériel électronique est rigoureusement interdit.

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.

De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : *Hormis l'en-tête détachable, la copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.*

Tournez la page S.V.P.

La restauration connaît, aujourd'hui, des évolutions importantes. Soumis aux exigences croissantes des clients, le cuisinier doit chercher à satisfaire leurs attentes et à répondre à leurs inquiétudes. Des informations pertinentes sur les produits et sur l'environnement sont nécessaires pour atteindre cet objectif.

Thème 1	Connaissance des volailles
Thème 2	Épices et condiments
Thème 3	Utilisation des fleurs en cuisine
Thème 4	«Cuisine et écologie »

Annexe A	Connaissance des volailles
Annexe B	Épices et condiments

THEME 1 : Connaissance des volailles

1.1 Compléter l'annexe A, en donnant quatre exemples de volaille à chair blanche et quatre exemples de volaille à chair brune.
Citer pour chacune, deux applications culinaires et une présentation commerciale différente.

1.2 Donner une explication succincte pour les recettes suivantes :

La poularde demi-deuil
Le salmis de pintade

1.3 Définir les sigles suivants en précisant (en quelques lignes) leur signification.

AB I.G.P AOC

THEME 2 : Épices et condiments

2.1 Compléter l'annexe B

2.2 Préciser l'utilité du vinaigre en cuisine et donner quatre exemples d'utilisation culinaire

2.3 Donner le principe de fabrication de la moutarde.

THÈME 3 : Utilisation des fleurs en cuisine

Dans ce choix de fleurs, quatre seulement sont comestibles.
Citer une utilisation culinaire pour celles-ci.

Coquelicot - Capucine - Jonquille – La bourrache – Lupin – Delphinium - Pensée

THÈME 4 : « Cuisine et écologie »

« Tous Écolos »

Alors que la date tant attendue du « Grenelle de l'environnement » approche, les esprits se passionnent pour un sujet dont il est encore difficile, aujourd'hui dans la profession, d'apprécier les enjeux et les champs d'application. »

LHR L'Hôtellerie Restauration Magazine – Septembre 2007

Aujourd'hui, l'écologie représente un enjeu majeur pour la planète, et chaque filière professionnelle, dont la restauration, doit se préoccuper des questions environnementales liées à l'exercice de son métier.

À partir de vos connaissances, analyser et présenter de manière structurée les éléments permettant de concilier la cuisine et l'écologie, en mettant en exergue les enjeux et les contraintes pour le restaurateur. (30 lignes maximum)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Académie : _____ Session : _____

Concours : _____

Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____

Intitulé de l'épreuve : _____

NOM : _____

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

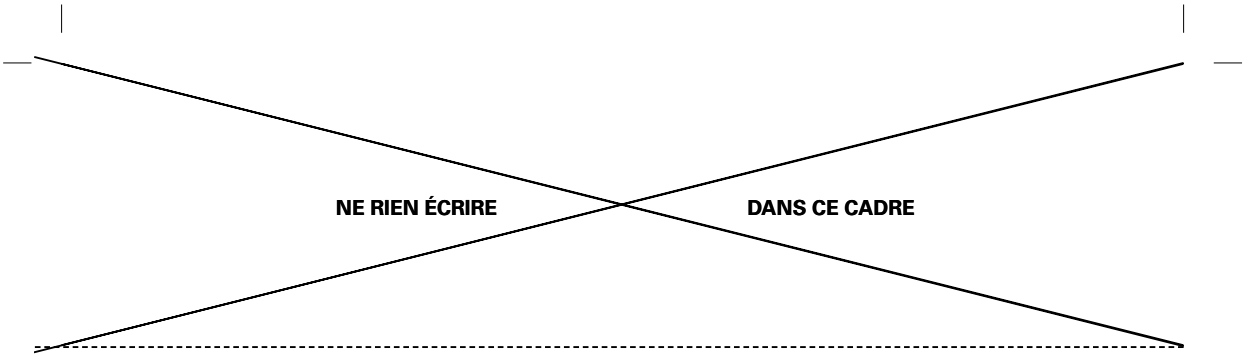
Prénoms : _____ N° du candidat

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)

FE1-12.1

Annexe A : Connaissance des volailles (à rendre avec la copie)

	Noms	Appellations culinaires	Présentations commerciales
Exemples de volaille à chair blanche	<i>Exemple : coq</i>	<i>coq au vin, à la bière,</i>	<i>morceaux, cuisses, ailerons.</i>
Exemples de volaille à chair brune			



NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Académie : _____ Session : _____

Concours : _____

Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____

Intitulé de l'épreuve : _____

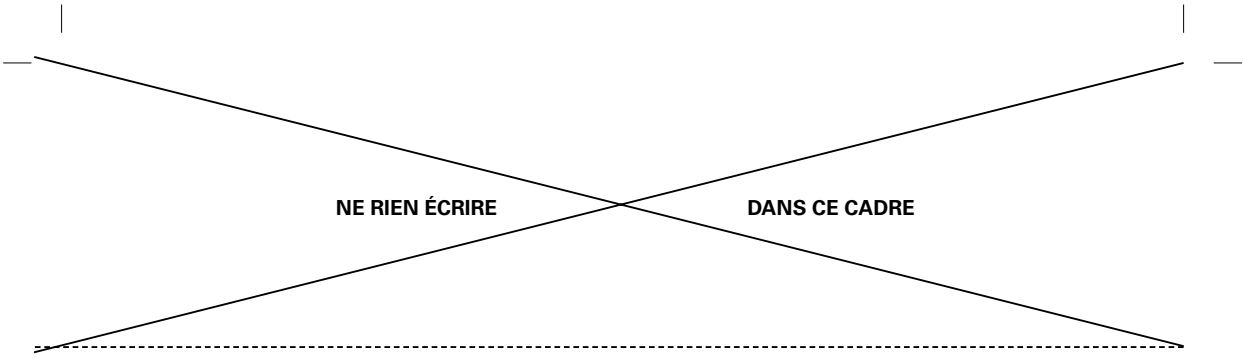
NOM : _____

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)Prénoms : _____ N° du candidat (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)

FE1-12.1

Annexe B : Épices et condiments (à rendre avec la copie)

Nom	Description et présentation commerciale	Saveur	Odeur	Utilisations culinaires
<i>Gingembre</i>		Saveur brûlante chaude et relevée,	odeur poivrée	
	Graines anguleuses et striées ou en poudre	Odeur camphrée,	poivrée, saveur amère	
<i>Badiane</i>		Saveur puissante et anisée		
				Accompagne certains fromages (munster)
	Petite coque de fruit ouverte, qui porte le nom d'une province chinoise.	Puissante et aromatique et légèrement citronnée		
	Poudre provenant du pistil d'un crocus.			
	Poudre AOC	Odeur de tomate, saveur relevée pas trop puissante		



NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE