|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NOM :** | Contrôle des connaissances CCF | ***DATE : 16 / 03 / 2015*** | |
| **Prénom :** |
| ***Observations :***  */ 100 X 20 = /20* | | | ***20*** |

***[](http://www.tripadvisor.fr/LocationPhotoDirectLink-g219219-d4256049-i65997685-Restaurant_L_orangerie-Chambery_Savoie_Rhone_Alpes.html#65997685) Vous êtes recruté en tant que chef de cuisine dans un établissement de restauration traditionnelle de CHAMBERY, « le Castel ». Ce restaurant qui compte 10 employés en cuisine est reconnu pour son filet de Féra du lac et sa polenta grillée. Il peut accueillir 60 couverts au maximum et le prix moyen du repas est de 35 euros. Vous êtes en charge de la création de la nouvelle carte de la saison d’été en conservant la spécialité du restaurant.***

***Votre mission est de répondre aux questions et aux attentes de votre responsable de direction. Pour cela il vous demande de :***

1. ***Définir l’organigramme organisationnel pour les 9 cuisiniers que vous avez en charge (dessiner et organiser votre brigade) :***

|  |
| --- |
| ***CHEF*** |

***/ 9***

***Les potages***

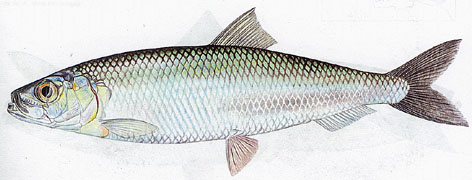
1. ***Relier les potages à leur classification et leur élément de base : (Utiliser de préférence une couleur par potages)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Potage parmentier*** | ***Velouté***  ***et crème*** |  | ***Pois***  ***Cassé*** |
|  |  |  |  |
| ***Consommé de volaille*** | ***Bisques*** |  | ***Volaille pochée +***  ***GA*** |
|  |  |  |  |
| ***Velouté***  ***Dubarry*** | ***Potage de légumes frais mixés*** |  | ***Homard*** |
|  |  |  |  |
| ***Potage Saint Germain*** | ***Soupe***  ***Régional*** |  | ***Blanc de poireau +***  ***PdT*** |
|  |  |  |  |
| ***Bisque de homard*** | ***Consommé***  ***Simple*** |  | ***Oignon + bouillon*** |
|  |  |  |  |
| ***Soupe à***  ***l’oignon*** | ***Potage de légume secs mixés*** |  | ***Chou-fleur +***  ***crème*** |

***/ 10***

***Les poissons***

***3.) Donner les 7 critères de fraîcheur d’un poisson frais. (Attention il est possible que les flèches ne soient pas positionnées au bon endroit)***

******

***/ 7***

***4.) Donnez la classification des poissons selon leur forme et selon leur provenance.***

***Compléter le tableau suivant avec pour chaque provenance un exemple.***

***Provenance : eau de Mer/ eau Douce***

**Exemple *: Daurade / Sole / Merlan / Féra***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | ***2 filets*** | ***4 filets*** |
| ***Poissons plats*** | ***Provenance :***  ***.....*** | ***.....*** | ***.....*** |
| ***Poissons ronds*** | ***Provenance :***  ***.....*** | ***.....*** | ***Pas de poissons ronds à***  ***4 filets*** |
| ***Provenance :***  ***.....*** | ***.....*** |

***/ 7***

***Les œufs***

***5.) Afin de tester vos connaissances sur les œufs le directeur vous demande de lire le document suivant et de répondre aux questions :***

**Question d’étiquette**

*Sachez déchiffrer l’étiquette des œufs :*

* *Les œufs vendus au détail sont des œufs frais ou extra-frais, de la catégorie A.*
* *La mention « Frais » signifie que l’œuf peut être consommé sans problème jusqu’à 28 jours après la ponte.*
* *La mention « extra – frais » ou « extra » peut être utilisée comme une indication supplémentaire sur les emballages. L’œuf est considéré extra – frais jusqu’au 9ème jour après la date de ponte des œufs. Dans ce cas, la date de ponte et la date limite de 9 jours sont alors apposées sur l’emballage.*
* *« Pondu le » correspond à l’indication de la date de ponte avec des délais de commercialisation déterminés.*
* *Les mentions telles que bio, plein air, sol et cage fournissent des indications sur le type d’élevage des poules.*

*Selon leur poids, on classe les œufs en quatre catégories :*

***Site internet du CNPO***

***Quel est le nombre de jours maximum pour les œufs extra frais ?***

***Passé ce délai que deviennent-ils ?***

***Pour réaliser votre célèbre omelette savoyarde annoncée à 3 œufs sur la carte quel calibre d’œuf utiliseriez-vous ? Justifier votre réponse ?***

***/ 7***

***Les viandes de boucherie***

***6.) Dans le circuit de la viande, la traçabilité est faite par le DAB ; Donner la définition du Document d’Accompagnement Bovin(DAB) et ses informations ?***

***/ 3***

***7.) Recenser 8 morceaux de viande, volaille ou gibier, d’animaux différents en leur attribuant une application culinaire  en complétant ce tableau:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Animal*** | ***Morceau*** | ***Application culinaire*** |
| ***Bœuf*** |  |  |
|  | ***côte échine*** |  |
|  |  | ***blanquette de veau*** |
| ***Agneau*** |  |  |
|  | ***entier ou découpé*** |  |
|  |  | ***caneton à l’orange*** |
|  | ***Cuissot*** |  |
|  | ***Râble*** |  |

***/ 16***

***Les fruits et légumes***

***8.) Lire l’étiquette de fruit suivante et identifier : Origine / Catégorie / Calibre / Poids / Nom du produit / Producteur.***

***Origine***

******

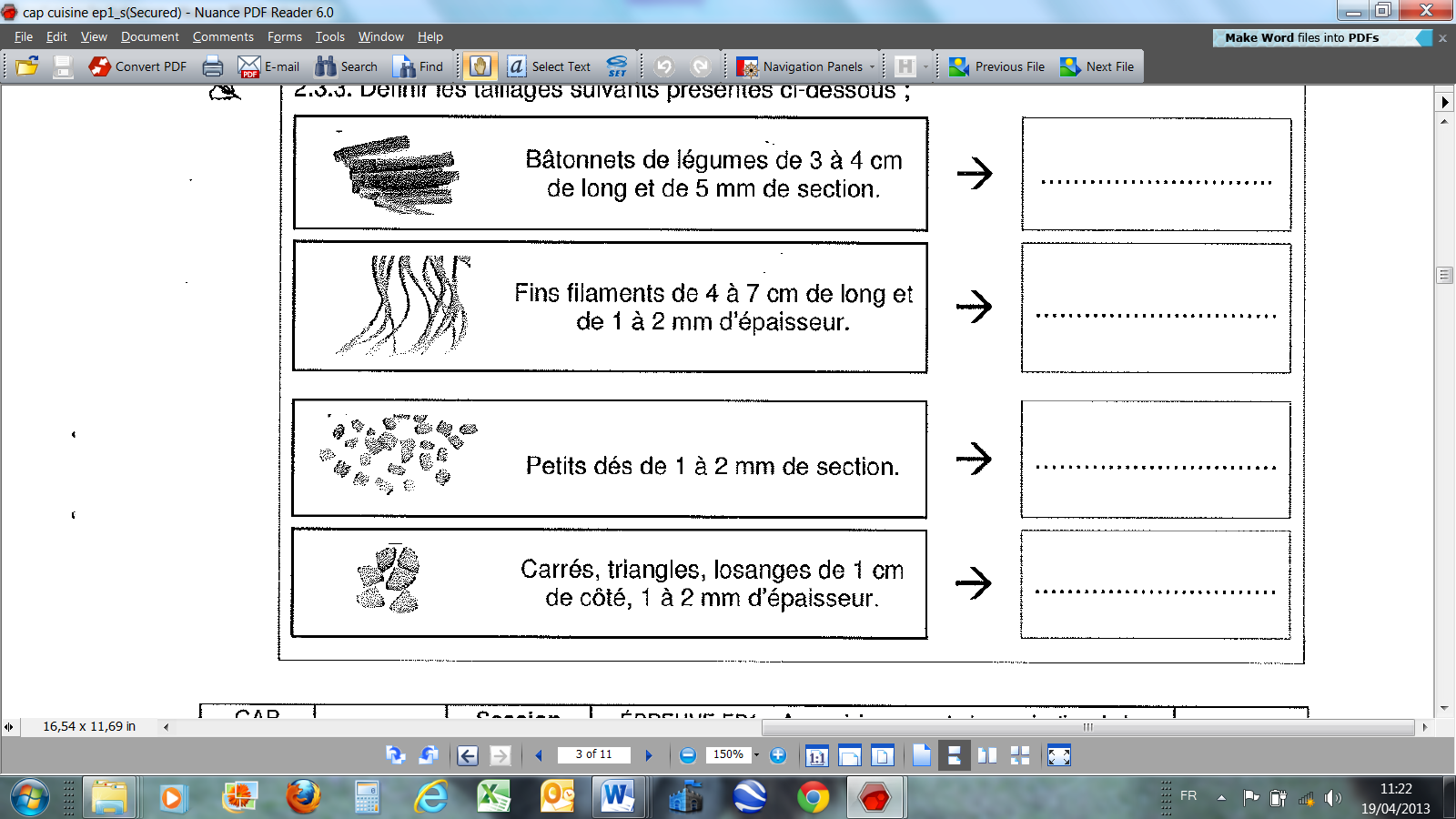
***/ 5***

***9.) Compléter le tableau ci-dessous en plaçant chaque catégorie de fruits et légumes, et la couleur correspondante :***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***CATEGORIES*** | ***ETIQUETTES (couleur)*** | ***PARTICULARITES*** |
| ***EXTRA*** | ***Rouge*** | ***Qualité supérieure, exempts de défauts.*** |
|  |  | ***Bonne qualités, légers défauts.*** |
|  |  | ***Qualité marchande, défauts plus marqués.*** |
|  |  | ***Catégorie transitoire, défauts prononcés.*** |

***/ 6***

***10.) Compléter le tableau suivant de taillage des légumes :***

******

***/ 4***

***11.) Vous souhaitez réorganiser le stockage matières premières ; citez 4 espaces de stockage en les définissant (produits, lieu de stockage, température):***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***produits*** | ***Lieu de stockage*** | ***température*** |
| ***Pommes de terre, oignons…*** | ***Réserve à tubercule*** | ***+15°C*** |
| ***Conserves et épices*** |  |  |
| ***Les poissons*** |  |  |
| ***Légumes et viandes surgelées*** |  |  |

***/ 3***

***Les corps gras***

***12.) Définir :***

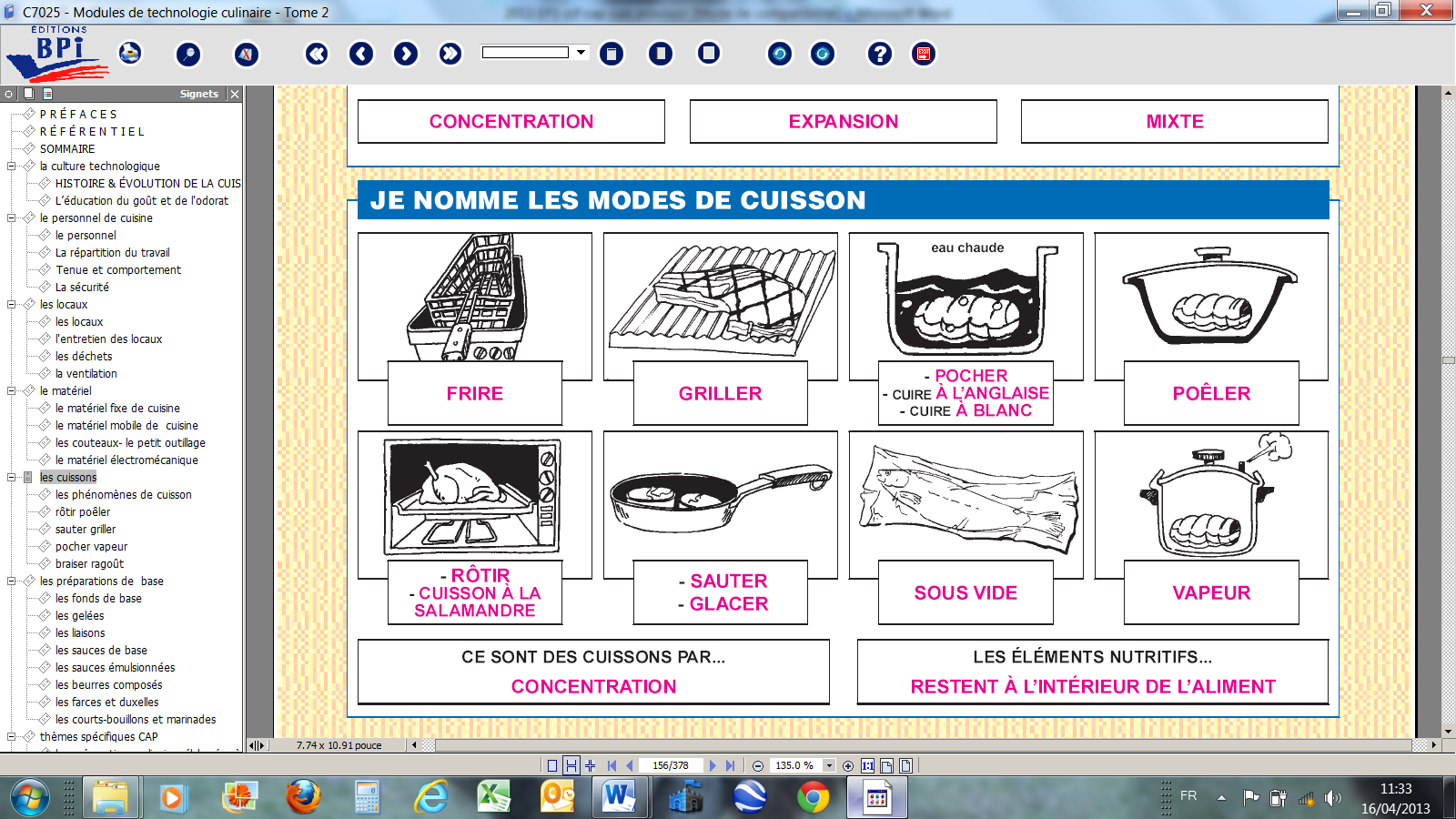
***LE POINT DE FUMEE :***

***LE POINT DE FUSION :***

***/ 6***

***Les cuissons***

***13.) Compléter le tableau suivant sur les modes des différentes cuissons :***

******

**FRIRE**

***/ 7***

***Les fonds et sauces***

***14.) Quels sont les trois éléments de base dans la réalisation des fonds en cuisine***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ***Garniture***  ***Aromatique*** |  |

***/ 2***

***15.) Citer les trois grandes familles des fonds utilisés en cuisine***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ***Fumet***  ***Poisson/ gibier*** |

***/ 2***

***16.) Donner la classification des sauces émulsionnées avec pour chacune un exemple :***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Sauces émulsionnées*** |  | ***exemple*** |
| ***Les sauces émulsionnées*** | ***Froide stable*** | ***mayonnaise*** |
| ***Les sauces émulsionnées*** |  |  |
| ***Les sauces émulsionnées*** |  |  |
| ***Les sauces émulsionnées*** |  |  |

***/ 6***