



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Technologie culinaire

1 Organisation :

1.1 Le personnel de cuisine :

Dans le but d'améliorer l'organisation de la brigade saisonnière, définissez ou complétez les informations manquantes sur le tableau suivant :

Nom du poste	Définition ou fiche de poste
Second de cuisine	Responsable de la cuisine et de la brigade quand le chef n'est pas présent, il assume ces responsabilités. En présence du chef, il transmet les consignes, forme et conseille les membres de l'équipe. Il prend généralement une partie en charge.
Le saucier	Il réalise les fonds, les sauces de base ainsi que les viandes en ragoût. Il fait parti des postes clef de la brigade.
Un commis de cuisine sera le communal	Il assure le repas de la brigade ou de l'ensemble du personnel.
Le garde-manger	Il réalise les préparations préliminaires des viandes, poissons, légumes et certaines préparations froides.

1.2 Votre poste de chef de partie « tournant » est très particulier dans la brigade : préciser en quoi consiste son rôle.

Chef de partie confirmé et expérimenté dans la brigade.

Il doit connaître tous les postes afin de pouvoir remplacer tous les autres chefs de partie.

1.3 Approvisionnement : gestion des produits. Afin de mieux gérer les denrées alimentaires du restaurant compléter le tableau suivant :

Nom du ou des denrées	Gamme de classification	Température de stockage	Lieu de stockage
Légumes et fruits frais	1	5 à 10°C	Chambre froide positive
Conserve	2	10°-15°C et hydrométrie stable	Economat
Poisson surgelé	3	- 18 °C	Conservateur – Congélateur – Chambre froide négative
Salade en sachet	4	6 à 8°C	Chambre froide positive

1.4 Donner la signification des sigles ou labels.

A.O.P : Appellation d'origine protégée

Label rouge : **Label français qui permet de certifier de la qualité supérieure d'un produit et du respect du cahier des charges fixé lors de sa production.**

IGP: Indication géographique protégée.

AB: Agriculture biologique.

2 Les produits de la pêche :

2.1 Les Pays de la Loire sont riches en produits de la pêche de mer et de rivière : compléter le tableau suivant en cochant les bonnes réponses.

Nom	Habitat		Nombre de filets		Mollusques	Crustacés
	Mer	Rivière	2	4		
EX : Sole	X			X		
Sandre		X	X			
Coques	X				X	
Langoustines	X					X
Anguille	X	X	X			
Ormeaux	X				X	
Barbue	X			X		

2.2 Soucieux de la qualité et de la fraîcheur des produits de la mer : vous compléter le tableau ci-dessous pour le chef de partie poissonnier.

Denrées	Critères de qualité et/ou de fraîcheur
Les huîtres	<ul style="list-style-type: none"> - Proximité de la date de pêche et de conditionnement. - Bien fermées et difficiles à ouvrir. - Présence abondante d'eau de mer à l'ouverture. - Manteau réactif au toucher.
Les anguilles	Odeur : herbes aquatiques ou neutre Peau : lisse et brillante Autres : la présence de sable est possible sur la peau.
Le sandre	Odeur : fraîche. Yeux : convexes et brillants Autres : corps ferme, écailles adhérentes, anus clos
Les langoustines	Vivantes ou si glacées belle couleur et conditionnées dans de la glace abondante. Date de pêche et de conditionnement la plus proche possible.

3 Les viandes :

3.1 Citer deux races de vache à viande vous permettant de réaliser votre plat à base de côte de bœuf.

Limousine, Charolaise, Parthenaise, Blonde d'Aquitaine.

3.2 Quel document accompagne la vache de sa naissance jusqu'à l'abattoir ?

Le DAB : Document d'accompagnement bovin

3.3 Quelle est l'utilité de ce document ?

Assurer la traçabilité du produit

3.4 Afin de mieux préparer sa commande des viandes bovines le chef souhaite : que vous lui rappeliez ce que signifient les termes suivants, précisez la codification.

La conformation : **Etat musculaire d'une carcasse des animaux de boucherie. Il permet d'évaluer le rendement sur la carcasse et de fixer le prix. Codification EUROPA.**

L'engraissement : **Mesure la quantité de graisse à certains endroits de la carcasse des animaux de boucherie. Codification 1 à 5.**

La couleur : **Uniquement pour le veau, codifié de 1 à 4. Il classe la viande de veau du plus blanc au plus rouge.**

4 Les cuissons :

4.1 Donner la technique de mise en œuvre pour une cuisson d'un aliment par brunissement, préciser les modifications physico-chimiques qui apparaissent : citer les.

Cuisson par brunissement	Modifications physico-chimiques
<ul style="list-style-type: none">- Chauffer l'ustensile de cuisson- Ajout de matière grasse- Assaisonner la viande- Saisir la viande- Cuire jusqu'à l'appoint de cuisson	<ul style="list-style-type: none">- La couleur- La forme et le volume- L'odeur

4.2 Pour les deux produits suivant, donner deux modes de cuissons possibles et expliquer les avantages et inconvénients de chacune de ces cuissons.

	Expliquer les modes de cuissons et donner des explications succinctes des recettes	Préciser les points à risque ou critique
Jambonnette de pintade farcie	Rôtir	Réduction du volume Dessèchement de la viande
	Sous-vide	Investissement, formation du personnel
Barbue	Griller	Surveillance lors de la cuisson Goût ferré Investissement d'une grillade
	Pocher	Couleur Tenue à la cuisson fragile

5 Les Légumes :

5.1 Compléter le tableau suivant : *(Ne pas remplir les parties grisées)*

Légumes ou fruits	Classification/famille	Couleur de l'étiquette	Catégorie
Tomate « cœur de bœuf »	Fruit légumier	Rouge	Extra
BF 15	Tubercule	Vert	I
Navets longs	Racine	Jaune	II
Petits pois frais	Graine	Jaune	II
La moquette Vendéenne	Graine séchée		
La mâche Nantaise	Feuille		

5.2 Pour les légumes et fruits suivants : indiquer la température et conditions idéales de conservation.

Produits	T°	Condition de conservation
La Ratte de Noirmoutier	Ambiante	Local aéré et sec
L'artichaut	6 à 8°	Chambre froide positive
La carotte Nantaise	6 à 8°	Chambre froide positive
La fraise de Plougastel	6 à 8°	Chambre froide positive
Le Coco de Paimpol	10 à 15°	Economat
L'oignon de Roscoff	Ambiante	Local aéré et sec

5.3 La cuisson altère la couleur des légumes verts: préciser deux modifications subies et justifier votre réponse.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5.4. Les garnitures classiques

Garnitures	Description
Pommes boulangères	Pommes de terre émincées, oignons.
Choisy	Laitue braisée, pommes châteaux
Dubarry	Choux fleur
Jardinière	Carotte, navet, haricot vert, petits pis taillés en jardinière
Vichy	Carotte

6 Les fonds et sauces :

6.1. Votre chef vous demande de lui proposer une sauce pour chacun des plats suivants :

	sauce d'accompagnement proposée	Préciser le processus de fabrication de la sauce
Sautée de Langoustines, mousseline de coco de Paimpol	Bisque, Américaine, vinaigrette tiède, ...	Appréciation du correcteur
Tronçon de barbue grillé, légumes de saison	Sauce hollandaise, beurre Nantais	Appréciation du correcteur
Côte de bœuf sautée, compotée d'oignon de Roscoff et pommes pont neuf	Béarnaise, Bordelaise	Appréciation du correcteur

6.2 Donner la technique des fonds de base suivants :

Fonds	Eléments	Techniques
Brun de veau clair	Os de veau + Garniture aromatique + Assaisonnement	Faire suer sans coloration la GA et les os. Mouiller à l'eau et laisser cuire
Glace de viande		Réduire à glace le fond brun

6.3. Pour élargir vos connaissances, décrire les sauces suivantes :

Nom de la sauce	Description
Béchamel	Roux (beurre + farine) + lait bouillant Puis cuire jusqu'à épaissement
Américaine	Carcasses de crustacés + garniture aromatique flambé cognac Concentré de tomates
Bigarrade	Gastique + fond +
Vin blanc	Echalote + vin blanc + fond ou fumet
Diane	Fond de gibier lié + crème + groseilles Sauce poivrade crémée

7 Les produits laitiers :

7.1 Répondre aux questions suivantes :

- 1) Comment se nomme le procédé mécanique qui permet d'extraire le beurre? **Le barattage**
- 2) De quel élément est issue la crème épaisse ? **Le lait**
- 3) Quelle est la couleur de l'emballage d'un litre de lait entier en brique ? **Rouge**
- 4) Préciser les conditions de conservation du lait en poudre ? **T° ambiante à l'abri de l'humidité**
- 5) Que signifie le symbole UHT qui figure sur les briques de lait ? **Ultra Haute Température**

7.2 Répondre pour oui ou par non aux affirmations suivantes :

Affirmations	Vrai	Faux
1) Le beurre « d'Isigny » est un beurre AOC	X	
2) Le camembert est un fromage à pâte pressée cuite		X
3) La température de conservation de la crème fraîche pasteurisée est de 7° à 9°C		X
4) Le yaourt est un produit « fermenté »	X	
5) La présure est utilisée dans le caillage du lait pour certains fromages	X	
6) Le Roquefort est fabriqué en Alsace		X

8 Les volailles :

8.1 Classer les volailles suivantes : coquelet, chapons, dindes, canards, pintades et pigeon en fonction de leur famille

Famille	Exemple
Chair noire	Canards, pintades, pigeon
Chair claire	Coquelet, chapons, dindes

8.2 Vous vous approvisionnez en coquelets et en chapons. Préciser pour chacun d'eux leurs caractéristiques techniques de commercialisation

Coquelets	Moins de 650 g Poussins mâles seulement Etiquetage
Chapon	Poulets mâles castrés Abattus à un âge minimal de 140 j Après chaponnage, période d'engraissement d'au moins 77 j Etiquetage

Technologie pâtissière

9 Les pâtes et les crèmes :

9.1 Compléter le tableau suivant :

Base	Elément(s) complémentaire(s)	Appellation	Exemple d'intitulé de recette
Crème pâtissière	Meringue italienne	Chiboust	St Honoré, Tarte soufflée
Blanc d'œuf	Sucre	Meringue italienne	
Crème anglaise	Gélatine + crème fouettée + vanille	Bavarois	Bavarois Rubané, Riz cordé
Crème pâtissière	Gélatine, crème	Crème diplomate	Garniture de tarte
Crème d'amandes	Crème pâtissière	Crème frangipane	Pithiviers, galette franchipane
Crème pâtissière	Crème fouettée	Crème légère	Entremets et tartes aux fruits
Crème pâtissière	Beurre	Crème mousseline	Fraisiers, framboisier, entremets...

9.2 Classification des pâtes de base : citez la famille d'appartenance.

pâtes	famille
La pâte à foncer	Pâte sèche
La génoise	Pâte molle
La Brioche Vendéenne	Pâte levée
Le cake	Pâte poussée
Le sablé breton	Pâte sèche

9.3 Vocabulaire de pâtisserie.

- 1) Que signifie un MIX : **Préparation ou appareil servant à la réalisation de la glace ou sorbet**
- 2) Augmenter le volume à une préparation en la fouettant : **Foisonner**
- 3) Comment s'appelle l'étape de mise au point du chocolat: **Tablage - Tempérer**
- 4) Avec quel appareil on mesure la teneur en sucre d'un sirop : **Thermomètre à sucre - Réfractomètre**
- 5) On parle de degré Brix (B°) dans la confection de sorbets. Donner la signification : **Cette unité sert à quantifier la fraction de sucre dans un liquide.**

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.