

QUESTIONS SUR
******* LA PRODUCTION DE MASSE *******

Cuisinier 2 eme Année Sortant

1. Que signifie les initiales

- PCEA :
- DDM :
- DLC :
- PAI :

2. Citez les règles à respecter lors du nettoyage d'un robot

3. Identifiez 1 point critique lors du lavage des légumes et proposez une procédure adaptée.

4. Lors d'une cuisson maîtrisée à l'aide d'une sonde, quelle fourchette de température à cœur visez-vous pour

- d'un rôti de bœuf saignant :
- D'une cote de porc :

5. Donnez un exemple du principe de la marche en avant

6. Citez les avantages et les inconvénients de la cuisson des brocolis surgelés à la vapeur en bac perforé

7. Vous avez à réaliser *un sauté de veau*. Citez les avantages de lier la sauce en fin de cuisson

8. Vous avez à réaliser 100 portions *de tarte aux pommes* en moins de 2 h. parmi les PAI existant sur le marché, citez ceux qui vous permettraient d'atteindre cet objectif.

9. Expliquez le principe de la liaison froide

10. Donnez les actions à réaliser avant le début d'un service sur une rampe de self.

11. Quel est le couple temps/Température à respecter lors de la remise en température d'un PCEA

12. Citez les opérations à réaliser pour éviter une contamination croisée dans un frigo ou une chambre froide

13. Identifiez les points critique lors de l'ouverture d'une boîte de conserve et proposez une procédure adaptée

- points critiques :

- procédures :

14. En quoi consiste le principe de la liaison chaude ?

15. Quels comportements et attitudes devez-vous avoir lorsque vous servez des clients derrière la rampe du self ?

16. Comment gérez-vous les invendus de distribution chaude en fin de service ?

17. Quel est le couple temps / température à respecter lors du refroidissement d'un PCEA ?

18. Donnez un exemple pour expliquer la nécessité de réaliser un auto contrôle de température sur une chambre froide.

19. Citez les points se retrouvant sur une fiche de procédure de remise en température d'un PCEA en cellule de refroidissement.