

**BEP ALIMENTATION**

**CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR**

**CAP BOULANGER**

**CAP PREPARATION EN PRODUITS CARNES  
(Option A : Boucher)**

**CAP POISSONNIER**

**EPREUVE - PREPARATION TRAITEUR**

**Durée : 1 heure**

Ce sujet comporte 3 pages



**QUESTION N° 3** (3 points)

Donnez, avec leurs proportions, les éléments nécessaires à la fabrication de 2 kg de pâte à frire.

Recette de base	Proportions	Masse	Coefficient	Masse pour 2000g

**QUESTION N° 4** (5 points)

Donnez les éléments de fabrication et les quantités nécessaires pour réaliser la garniture des bouchées à la reine en prenant pour base 1 litre de sauce béchamel. Complétez le tableau suivant :

ELEMENTS	QUANTITES

