

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° 1 (3 points)

Quelle différence faites-vous entre un court-bouillon de poisson et un fumet de poisson ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

QUESTION N° 2 (3 points)

Qu'est-ce qu'une émulsion ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Citez deux préparations d'émulsion à froid et deux préparations d'émulsion à chaud.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

QUESTION N° 3 (3 points)

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

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

