

**QUESTION N° 1** (3 points = 1,5 x 2)

Le court-bouillon de poisson sert principalement à la cuisson des poissons par pochage Il est constitué d'eau, d'un assaisonnement et d'un bouquet garni.

Le fumet de poisson est utilisé comme base de mouillement pour les sauces. Il est constitué de parures de poissons, d'une garniture de légumes qui sont revenues dans la matière grasse, d'eau de mouillement et d'un bouquet garni.

**QUESTION N° 2** (3 points = 1 pt + 0,5 x 4)

Une émulsion est une préparation qui permet de lier ensemble deux substances qui ne sont pas miscibles par l'intermédiaire d'un émulsifiant.

Emulsion à froid : - la sauce vinaigrette (instable)  
- la sauce mayonnaise (stable)

Emulsion à chaud : - la sauce Hollandaise  
- la sauce Béarnaise

**QUESTION N° 3** (3 points = 0,25 x 12)

Recette de base	Proportions	Masse	Coefficient	Masse pour 2000g
Farine	1000 g		0,67114	671,14 g
Sel	20 g		0,67114	13,42 g
Oeufs	400 g	2980 g	067114	268,44 g
Bière	1000 g		0,67114	671,14 g
Huile	200 g		0,67114	134,22 g
Blancs d'oeuf	360 g		0,67114	241,59 g

**QUESTION N° 4** (5 points = 0,5 x 10)

Il faut 700 g à 800 g de garniture pour 1 litre de sauce béchamel.

- Ris de veau 200 g
- Cervelle de boeuf 100 g
- Champignons de Paris 100 g
- Quenelles de veau ou de volaille 100 g
- Blanc de volaille ou jambon 200 g
- Cuisson au court-bouillon et fond de volaille
- Cuisson dans une eau citronnée - 10 g/litre

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	SESSION 2000
Durée : 1 heure		Epreuve Préparation Traiteur
<b>CORRIGE</b>	Feuille 1/2	BEP ALIMENTATION CAP Boulanger, Pâtissier, Prép.prod.carnés

**QUESTION N° 5** (6 points = 0,2 pt par bonne réponse)

ELEMENTS	QUANTITES
Pommes de terre	1000 g
Tomates	500 g
Oeufs durs	6
Cornichons	150 g
Câpres	50 g
Ail	10 g
Echalotes	50 g
Mayonnaise	700 g
Laitue	1
Cerfeuil	] Q.S.
Persil hâché	
Sel, poivre	

- cuire les pommes de terre à la vapeur et les couper en cubes
- couper les tomates en cubes
- cuire les oeufs
- tailler les cornichons en dés
- monter la mayonnaise
- mélanger à la mayonnaise, les cornichons, l'ail, les échalotes, le cerfeuil, le persil haché, les pommes de terre et les tomates.
- disposer les feuilles de laitue sur un plat ou sur des assiettes
- garnir de salade piémontaise
- décorer avec les oeufs durs et les câpres

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	SESSION 2000
Durée : 1 heure	Feuille 2/2	Epreuve Préparation Traiteur
<b>CORRIGE</b>		BEP ALIMENTATION CAP Boulanger, Pâtissier, Prép.prod.carnés CAP Poissonnier