

<b>ACADÉMIE DE POITIERS</b> <b>Session Juin 2000</b>	Feuille : 1/2	N° d'anonymat
<b>EXAMEN</b> : BEP ALIMENTATION + CAP Boulanger - P.P.C. - Poissonnier - Pâtissier Epreuve : EP2 Préparation Traiteur (pour les BEP)    Epreuve facultative (pour les CAP)		
Durée : 1 H 00 (CAP)	Coef :	
NOM : ..... Prénom : .....		

✕

<b>EXAMEN</b> : BEP ALIMENTATION + CAP Boulanger - P.P.C. - Poissonnier - Pâtissier Epreuve : EP2 Préparation Traiteur (pour les BEP)    Epreuve facultative (pour les CAP)	N° d'anonymat
--	---------------

1) **a-** Donner la définition du mode de cuisson "sauter". (2,5 points)

.....

.....

.....

.....

**b-** Préciser trois utilisations de ce mode de cuisson. (3 points)

<i>Légumès</i>			
<i>Poissons</i>			
<i>Viandes</i>			

2) **a-** Donner la composition du "fond blanc de veau". (2 points)

.....

.....

.....

.....

**b-** Donner la progression technique de ce fond. (3 points)

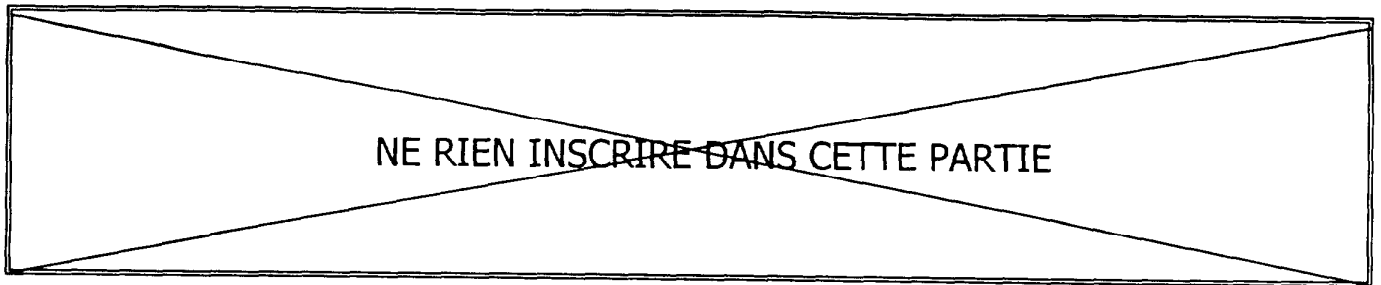
.....

.....

.....

.....

.....



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

✂ .....

3) Etablir la liste des ingrédients pour un appareil à pizza. (2 points)

.....

.....

.....

.....

.....

4) Donner la progression de la salade niçoise. (4,5 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5) Citer les pâtes nécessaires à la réalisation de ces fabrications. (3 points)

<b>FABRICATIONS</b>	<b>PÂTES DE BASE</b>
Pâté en croute	
Pizza	
Croûte à bouchées	
Croissants au jambon	
Gougères	
Beignets de crevettes	