

ACADÉMIE DE POITIERS	Session Juin 2000	Feuille : 1/2	N° d'anonymat
EXAMEN : 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 :	

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

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>Légumes</i>			
<i>Poissons</i>			
<i>Viandes</i>			

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

.....

.....

.....

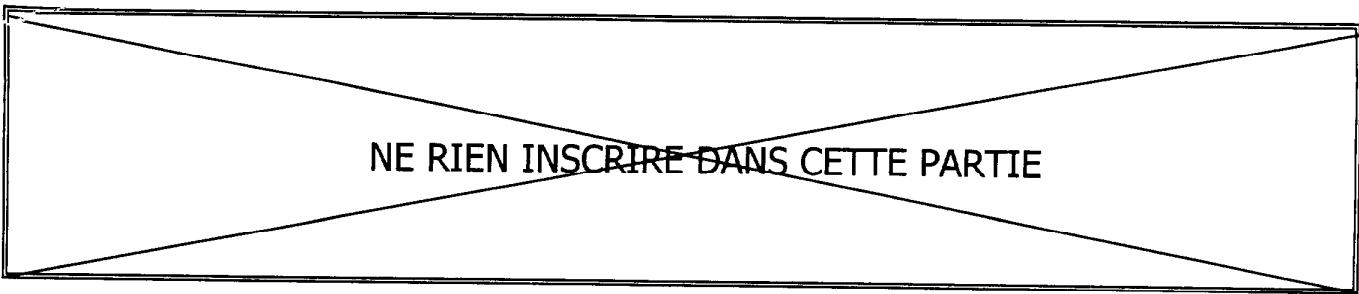
b- Donner la progression technique de ce fond. (3 points)

.....

.....

.....

.....



✂

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 2/2

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)

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