

NE RIEN ECRIRE	Académie :		Session :	
	Examen ou Concours :		Série :	
	Spécialité/option :		Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :			
	NOM :			
DANS CE CADRE	(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)		N° du candidat	
	Prénoms :			
	Né(e) le :			
<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>				
Examen ou Concours :		Série* :		<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>
Spécialité/option :				
Repère de l'épreuve :				
Epreuve/sous-épreuve :				
<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>				
Note : <span style="font-size: 2em; margin-left: 20px;">/</span> <span style="font-size: 2em; margin-left: 20px;">20</span>		Appréciation du correcteur :		
* Uniquement s'il s'agit d'un examen				

1) Citer les trois types de cuisson et expliquer leur principe (citer un mode pour chaque type) : (6 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2) Donner deux utilisations d'un fumet de poisson : (4 points)

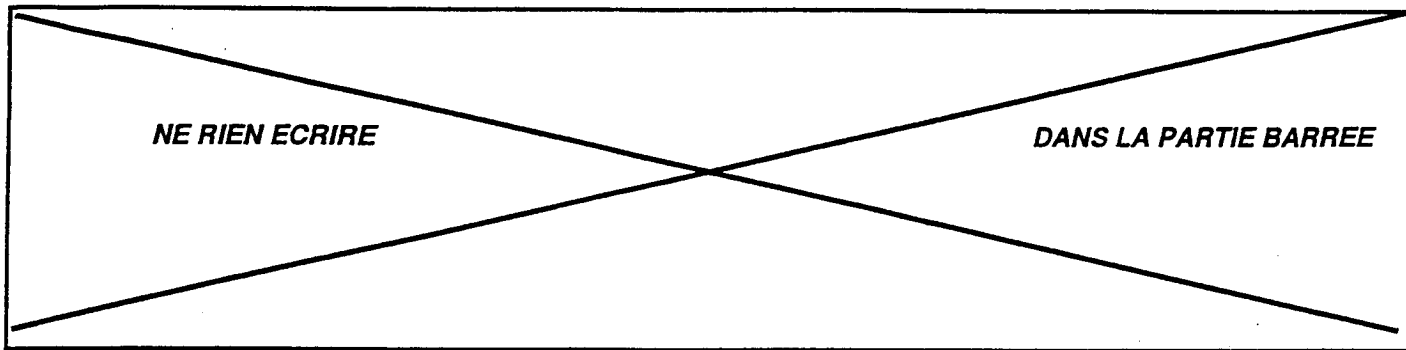
.....

.....

.....

.....

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II		EXAMEN : BEP-CAP	SPECIALITE : ALIMENTATION / P.P.C. – POISSONNIER – BOULANGER – PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	
SESSION 2001	SUJET	EPREUVE : PRÉPARATION TRAITEUR		
Durée : CAP : 1h / BEP : 3h30 total EP2	Coefficient : BEP : 5 total EP2 / CAP : facultatif	Code sujet : 140 DLC 01	Page : 1/2	



3) Donner la recette d'une pâte feuilletée pour une base d' 1 kg de farine : (3 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4) Etablir la fiche technique des friands : (4 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5) Citer les éléments nécessaires à la préparation des champignons à la grecque : (3 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....