

## CORRIGÉ

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

- Trois types de cuisson : **concentration – expansion – mixte.**
  - **Concentration** : début de cuisson de fait à température élevée.
  - **Expansion** : début de cuisson se fait à froid.
  - **Mixte** : début de cuisson par concentration puis après mouillement phénomène d'expansion.
- Modes de cuisson :
  - **Concentration** : rôtir, poêler, griller ...
  - **Expansion** : pocher, ...
  - **Mixte** : braiser, ragoût, ...

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

- **Velouté de poisson.**
- **Élément de cuisson des filets de poisson.**

3) Donner la recette d'une pâte feuilletée : (3 points)

- |                 |                                    |
|-----------------|------------------------------------|
| - Farine : 1 kg | - Sel : 20 g                       |
| - Eau : 0,5 L   | - Margarine feuilletage : 0,750 kg |

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

- |   |                   |
|---|-------------------|
| - Chair à saucisse : viande rouge et gras dur : 1 kg. | - Alcool          |
| - Sel : 16 g  | - Pâte feuilletée |
| - Poivre : 2 g  | - Dorure.         |
| - Epices : 1g   |                   |

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

- **Champignons de Paris,**
- **Huile d'olive,**
- **Oignon,**
- **Bouquet,**
- **Vin blanc,**
- **Sel,**
- **Coriandre,**
- **Poivre en grains,**
- **Concentré de tomates,**
- **Citron.**

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