

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.**
- **Elément 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 : BEP-CAP	SPECIALITE : ALIMENTATION / P.P.C. – POISSONNIER – BOULANGER – PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR
SESSION 2001	CORRIGE		
Durée : CAP : 1h / BEP : 3h30 total EP2	Coefficient : BEP : 5 total EP2 / CAP : facultatif	Code sujet : 140 DLC 01	Page : 1/1