

|  |                        |                                     |                       |  |
|--|------------------------|-------------------------------------|-----------------------|--|
| NE<br>RIEN<br>ECRIRE   | Académie :             |                                     | Session :             |  |
|  | Examen ou Concours :   |                                     | Série :               |  |
|  | Spécialité/option :    |                                     | Repère de l'épreuve : |  |
|  | Epreuve/sous-épreuve : |                                     |                       |  |
|  | NOM :                  |                                     |                       |  |
| DANS<br>CE<br>CADRE  | Examen ou Concours :   |                                     | Série* :              |  |
|  | Spécialité/option :    |                                     |                       |  |
|  | Repère de l'épreuve :  |                                     |                       |  |
| Epreuve/sous-épreuve :   |                        |                                     |                       |  |
| <i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>  |                        |                                     |                       |  |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">           Note : <span style="font-size: 2em; margin-left: 10px;">/</span> 20         </div> |                        | <i>Appréciation du correcteur :</i> |                       |  |
| <i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>   |                        |                                     |                       |  |
| <i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>   |                        |                                     |                       |  |
| * 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)

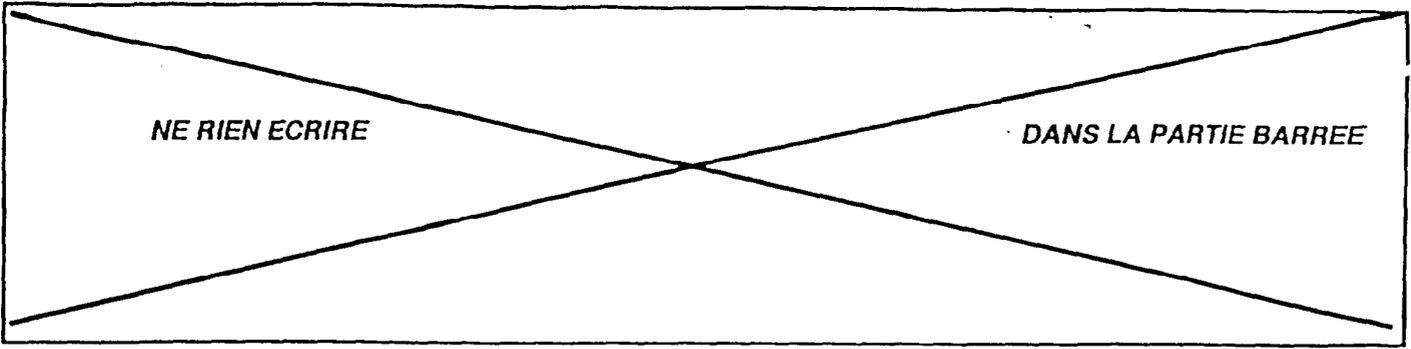
.....

.....

.....

.....

|  |   |                                |  |  |
|--|---|--------------------------------|--|--|
| GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II              |   | EXAMEN :<br>BEP-CAP            | SPECIALITE :<br>ALIMENTATION / P.P.C. – POISSONNIER – BOULANGER –<br>PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR |  |
| SESSION<br>2001                            | SUJET   | 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 : 1/2   |  |



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)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....