

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