

NE RIEN ECRIRE	Académie :	Session :		
	Examen ou Concours :	Série :		
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :			
	NOM :			
DANS CE CADRE	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>				
Prénoms : <small>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>		N° du candidat		
Né(e) le :		<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</small>		
Note : / 20		Appréciation du correcteur :		
<small>* Uniquement s'il s'agit d'un examen</small>				

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)

.....

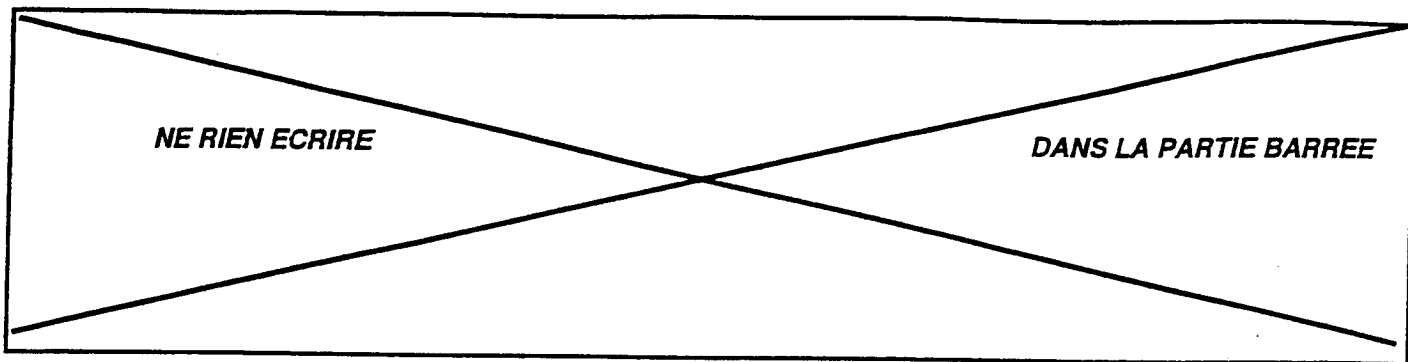
.....

.....

.....

.....

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II		EXAMEN : BEP-CAP	SPECIALITE : ALIMENTATION / P.P.C. – POISSONNIER – BOULANGER – PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	
SESSION 2001	SUJET	EPREUVE : PREPARATION 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)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....