

## 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**
  - **Eau : 0,5 L**
  - **Sel : 20 g**
  - **Margarine feuilletage : 0,750 kg**
- 4) Etablir la fiche technique des friands : (4 points)
- **Chair à saucisse : viande rouge et gras dur : 1 kg.**
  - **Sel : 16 g**
  - **Poivre : 2 g**
  - **Epices : 1g**
  - **Alcool**
  - **Pâte feuilletée**
  - **Dorure.**
- 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