

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>						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Note :</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">/ 20</td> <td style="width: 75%;">Appréciation du correcteur :</td> </tr> </table>		Note :	/ 20	Appréciation du correcteur :	N° du candidat	<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>
Note :	/ 20	Appréciation du correcteur :				
* 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)

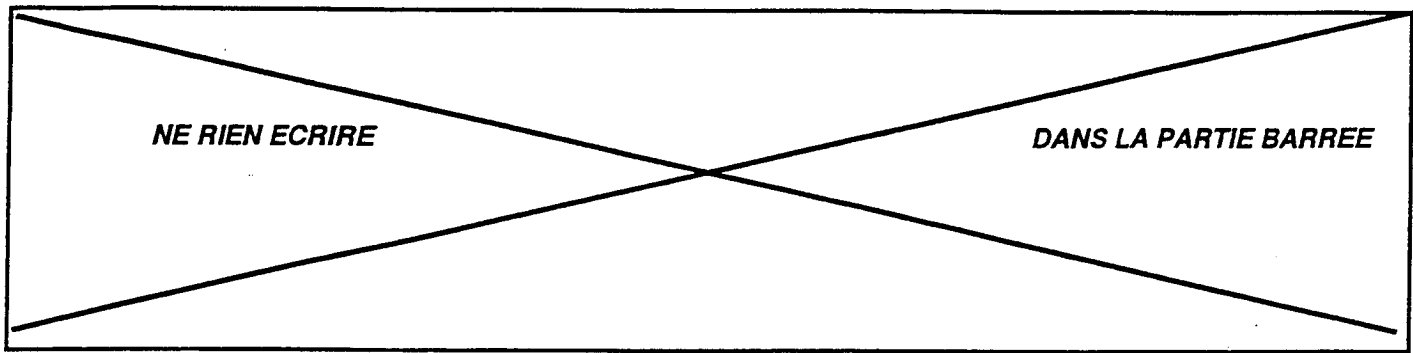
.....

.....

.....

.....

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II		EXAMEN : 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)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....