

| | | | | |
|--|--|--|--|----------------|
| NE RIEN Ecrire | Académie : | Session : | | |
| | Examen ou Concours : | Série : | | |
| | Spécialité/option : | Repère de l'épreuve : | | |
| | Epreuve/sous-épreuve : | NOM : | | |
| | | (en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse) | | N° du candidat |
| 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 : | | | | |
| (Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi) | | | | |
| | 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)

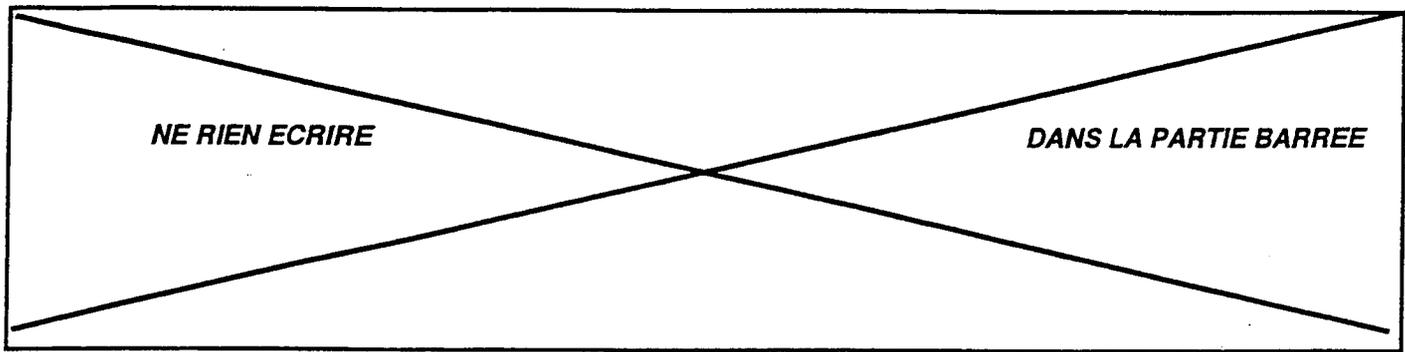
.....

.....

.....

.....

| | | | | |
|--|---|--------------------------------|--|--|
| 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)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....