

	Académie :	Session :
	Examen ou Concours :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
NE	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
RIEN	<i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>	
	Prénoms :	N° du candidat <span style="border: 1px solid black; display: inline-block; width: 100px; height: 20px; vertical-align: middle;"></span>
ECRIRE	Né(e) le :	<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>
DANS	Examen ou Concours :	Série* :
	Spécialité/option :	
CE	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :	
CADRE	<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>	
	Note : <span style="border: 1px solid black; display: inline-block; width: 50px; height: 20px; vertical-align: middle; text-align: center; margin-left: 10px;">/ 20</span>	Appréciation du correcteur :
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen	

1) Citer 6 modes de cuisson : (3 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2) Citer les éléments nécessaires à la fabrication d'une sauce mayonnaise ? donner la progression de travail (base : 1 L d'huile) : (4 points)

.....

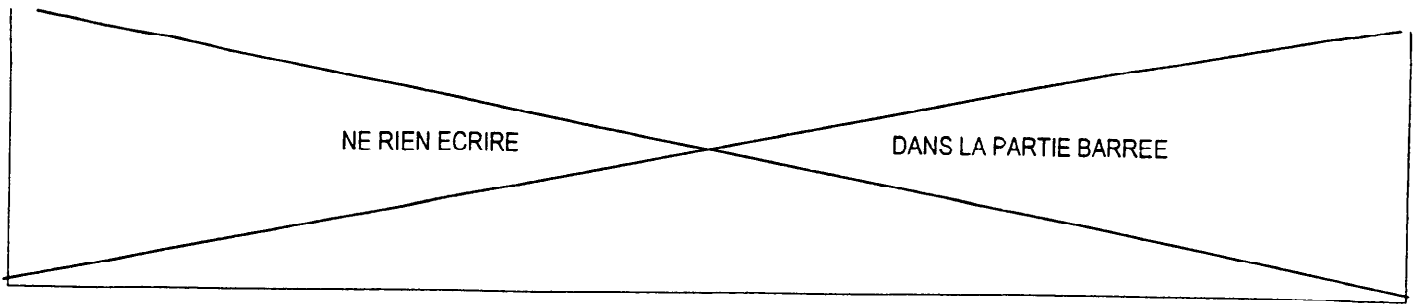
.....

.....

.....

.....

<b>Groupe ment inter académique II</b>	Session <b>2002</b>	Facultatif : code 016VV02		
Examen et spécialité <b>BEP / CAP ALIMENTATION / PPC – Poissonnier – Boulanger – Pâtissier glacier chocolatier confiseur</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>PREPARATION TRAITEUR</b>				
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>BEP : 3 h 30 Total EP2 CAP : 1 h</b>	Coefficient <b>BEP : 5 Total EP2 Cap facultatif</b>	N° de page / total <b>1/2</b>



3) Donner la recette d'une pâte brisée (base : 1 kg de farine) : (4 points) (2 points – pâtissier)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4) Etablir la progression technique d'une quiche lorraine : (4 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5) Citer les éléments nécessaires à la fabrication d'une salade piémontaise :

(5 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....