

# CORRIGE

## 1 – Modes de cuisson

(3 points)

- Frire
- Rôtir
- Griller
- Cuire sous vide
- Pocher
- A la vapeur

## 2- La mayonnaise

(4 points)

- 1 litre d'huile
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 4 jaunes d'œufs
- 1 filet de vinaigre ou jus de citron
- Sel
- Poivre

**Progression :** Clarifier les œufs, adjoindre la moutarde, le sel, le poivre, le vinaigre ou jus de citron. Monter l'émulsion en versant l'huile petit à petit.

**Attention :** Tous les éléments doivent être à température ambiante.

## 3- La pâte Brisée

(4 points) (2 points / pâtissier)

- 1 kg de farine
- 0,5 kg de matière grasse
- 2 œufs
- 0,250 litres d'eau
- 0,020 kg de sel

## 4- Progression d'une quiche lorraine.

(4 points)

1. Réaliser la pâte Brisée
2. Foncer le cercle
3. Réaliser la garniture (gruyère + lardons)
4. Réaliser l'appareil
5. Garnir le fond (appareil + garniture)
6. Cuire au four (T7 ou 220 ° C pendant 40 min)
7. Refroidir
8. Démouler

## 5- La salade piémontaise

(5 points)

- 1 kg de pommes de terre
- 0,5 kg de tomates
- 4 œufs durs
- 0,150 kg de cornichons
- 0,080 kg de câpres
- 0,010 kg d'ail (facultatif)
- 0,050 kg d'échalotes
- 0,700 kg de mayonnaise
- Sel, poivre, cerfeuil, persil / QS
- 1 laitue pour la décoration

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2002</b>	Facultatif : code <b>016VV02</b>		
Examen et spécialité <b>BEP / CAP ALIMENTATION : PPC, poissonnier, boulanger, pâtissier – glacier – chocolatier- confiseur</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>PREPARATIO NTRAITEUR</b>				
Type <b>CORRIGE</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>BEP : 3 h30 Total EP2 CAP : 1 h</b>	Coefficient <b>BEP : 5 Total EP2 Cap facultatif</b>	N° de page / total <b>1/1</b>