

<b>NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE</b>	Académie :	Session :			
	Examen ou Concours :	Série :			
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :			
	Epreuve/sous-épreuve :				
	NOM :				
	Prénoms : <small>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	N° du candidat			
	Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</small>			
	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 :					
<small>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</small>					
<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Note :</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">/ 20</td> </tr> </table>	Note :	/ 20	Appréciation du correcteur :		
Note :	/ 20				
<small>* Uniquement s'il s'agit d'un examen</small>					

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)

.....

.....

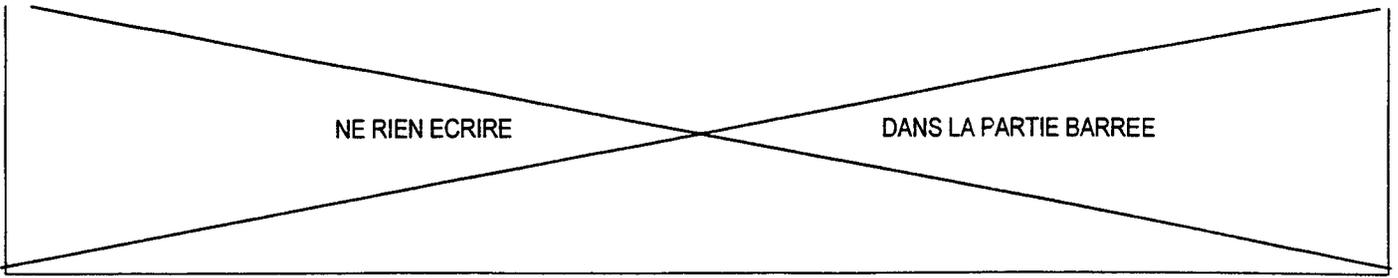
.....

.....

.....

.....

<b>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>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)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

BEP / CAP Alimentation PPC / boulanger / Pâtissier GCC	016V02
Préparation traiteur	2/2