

	Académie :	Session :
	Examen ou Concours :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
NE	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
RIEN	Prénoms : <i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>	N° du candidat
	Né(e) le :	<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>
Ecrire		
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 : / 20	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)

.....

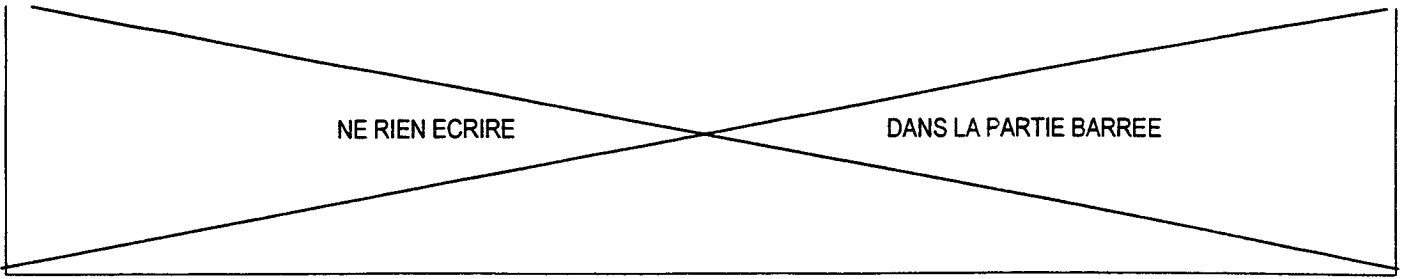
.....

.....

.....

.....

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



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