

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

Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.

* Uniquement s'il s'agit d'un examen

Notation

1) Donner la définition d'une cuisson par pochage :

1 point

Citer 6 autres modes de cuisson :

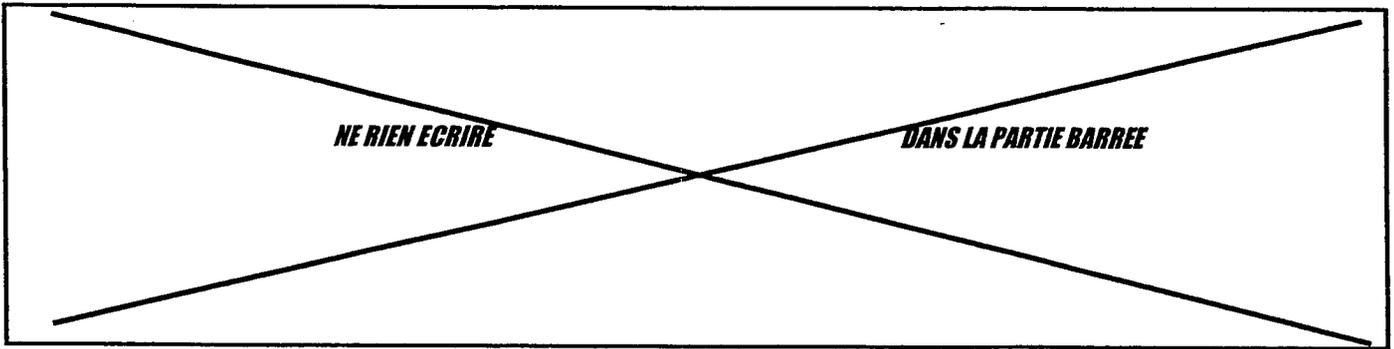
3 points

-

-

-

Groupement inter académique II		Session	2003		Facultatif : 024vv03
Examen et spécialité					
BEP/CAP ALIMENTATION PPC-POISSONNIER-BOULANGER-PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR					
Intitulé de l'épreuve					
PREPARATION TRAITEUR					
Type	SUJET	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total
			CAP 1H BEP3H30 TOTAL EP2	BEP 5 CAP 1 facultatif	1/3



2) Donner avec les proportions, tous les éléments nécessaires pour réaliser 1 litre de sauce béchamel. Compléter le tableau :

4 points

Lait						
1 litre						

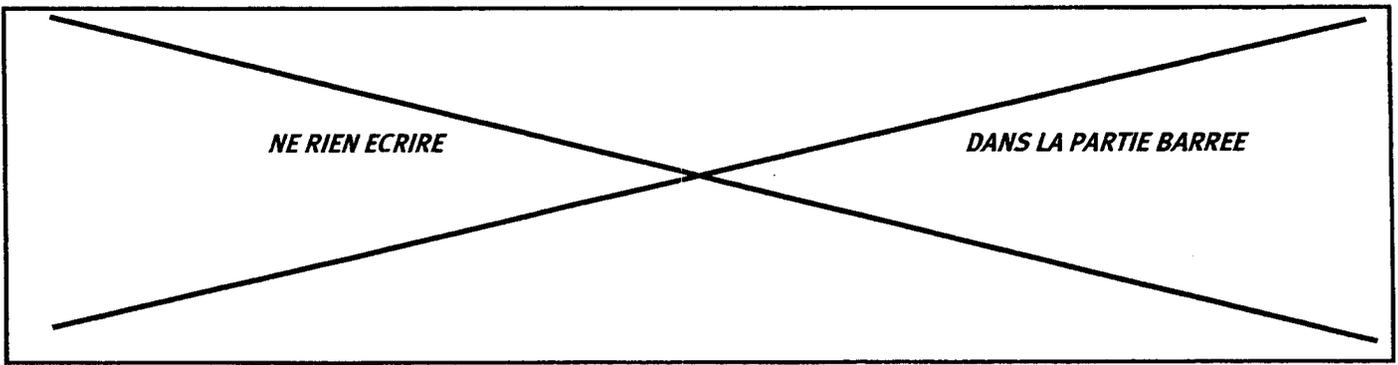
3) LA PÂTE À CHOUX : donner les quantités d'éléments nécessaires pour sa fabrication.

Compléter le tableau ci-dessous :

5 points

Lait/eau	Farine	Matière grasse	Œufs entiers	Sel	Poivre	Muscade
0,5 litre						

Donner la progression technique de la pâte à choux :



4) Enumérer tous les éléments nécessaires pour réaliser des quiches Lorraines : 3 points

5) Citer les éléments nécessaires pour réaliser une salade Piémontaise : 4 points

BEP CAP ALIMENTATION	Rappel codage
PREPARATION TRAITEUR	3/3