

NE RIEN ECRIRE	Académie :	Session :
	Examen ou Concours :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
	(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)
DANS CE CADRE	Examen ou Concours :	Série* :
	Spécialité/option :	
	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :	
	(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)	
	Note : / 20	Appréciation du correcteur :
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen	

Notation

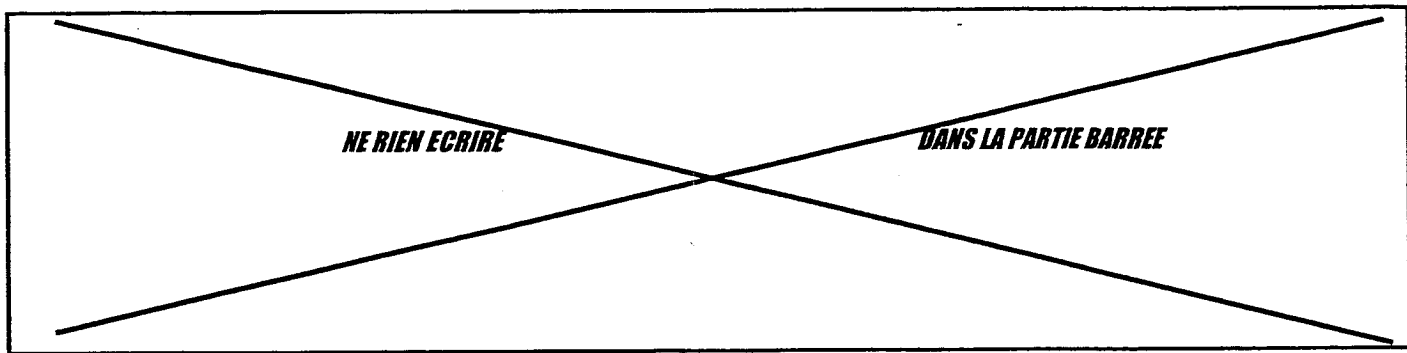
1) Donner la définition d'une cuisson par pochage :

1 point

Citer 6 autres modes de cuisson :

3 points

Groupeement 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					

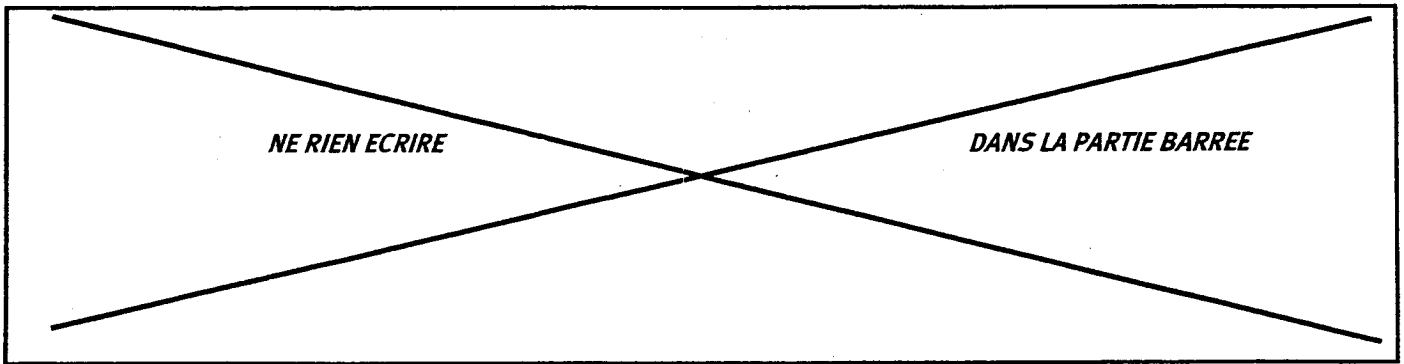
3) LA PÂTE À CHOUX : donner les quantités d'éléments nécessaires pour sa fabrication.

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