

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ

NOTATION

ppc/poissonnier
4 Pts

pâtisserie
4 Pts

1) Définition de la cuisson par pochage :

C'est cuire un aliment par immersion dans un liquide (eau, fond, fumet, court bouillon, lait, sirop).

Cette technique de cuisson s'applique à tous les aliments dans les liquides. La durée de cuisson varie en fonction du produit traité. La température de la mise en cuisson permet de distinguer deux types de pochage :

- départ dans un liquide froid,
- départ dans un liquide bouillant.

Autres modes de cuisson :

Fire, rôti, griller, cuire à l'étouffée, braiser, sauter, étuver, cuire en ragoût, à la vapeur, en auto-cuiseur, sous vide.

2) Les proportions des éléments pour 1 litre de sauce béchamel :

ppc/poissonnier
4 Pts

pâtisserie
4 Pts

Lait	Matière grasse	Farine	Sel	Poivre	Muscade
1 litre	60 à 100 gr	60 à 100 gr	Q.S.P.	Q.S.P.	Q.S.P.

3) Pâte à choux traiteur :

ppc/poissonnier
5 Pts

pâtisserie
3 Pts

Lait/eau	Farine	Matière grasse	Œufs entiers	Sel	Poivre	Muscade
O,5 litre	300 gr	200 gr	8 à 9	10 gr	Q.S.P.	Q.S.P.

Progression technique de la pâte à choux :

Dans une casserole, faire fondre la matière grasse dans le liquide, ajouter le sel et porter à ébullition l'ensemble. Ajouter hors du feu la farine d'un seul coup, bien remuer à la spatule pour obtenir une pâte homogène, remettre sur feu doux tout en remuant pour assécher la pâte, elle ne doit pas coller à la casserole ni à la spatule. Refroidir l'ensemble avant d'ajouter les œufs. En fin de mélange la pâte doit faire ruban. Terminer par le poivre et la muscade. La pâte ainsi terminée peut être dressée sur plaques pour faire des choux ou éclairs ou pochée dans l'eau salée frémissante pour faire des quenelles.

Groupement inter académique II	Session	Facultatif : 024vv03			
Examen et spécialité					
BEP CAP ALIMENTATION PPC-POISSONNIER-BOULANGER-PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR					
Intitulé de l'épreuve					
PREPARATION TRAITEUR					
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total	
CORRIGE			BEP 5 CAP 1	1/2	

NOTATION**4) Les éléments nécessaires pour les quiches Lorraine :****ppc/poissonnier
3 Pts****Pâtisserie
3 Pts**

- pâte brisée pour le fonçage des moules ou cercles
- œufs entiers
- crème fraîche
- lait
- poitrine ou jambon fumés en cubes
- jambon blanc en cubes
- gruyère rapé
- assaisonnement : sel, poivre et muscade

5) Les éléments nécessaires pour la salade Piémontaise :**ppc/poissonnier
4 Pts****pâtisserie
4 Pts**

- tomates coupées en carrés
- œufs durs coupés
- pommes de terre cuites
- cornichons en rondelles
- mayonnaise

BEP CAP ALIMENTATION	Rappel codage
PRÉPARATION TRAITEUR	2/2