

NE RIEN ECRIRE	Académie :	Session :										
	Examen ou Concours :	Série :										
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :										
	Epreuve/sous-épreuve :											
DANS CE CADRE	NOM :	N° du candidat 										
	(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms :											
	Né(e) le :											
		<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Examen ou Concours :</td> <td style="width: 50%;">Série* :</td> </tr> <tr> <td>Spécialité/option :</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Repère de l'épreuve :</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Epreuve/sous-épreuve :</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i></td> </tr> </table>		Examen ou Concours :	Série* :	Spécialité/option :		Repère de l'épreuve :		Epreuve/sous-épreuve :		<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>		<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>
Examen ou Concours :	Série* :											
Spécialité/option :												
Repère de l'épreuve :												
Epreuve/sous-épreuve :												
<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Note :</td> <td style="width: 80%;"><i>Appréciation du correcteur :</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">/ 20</td> <td></td> </tr> </table>		Note :	<i>Appréciation du correcteur :</i>	/ 20								
Note :	<i>Appréciation du correcteur :</i>											
/ 20												
* 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 :

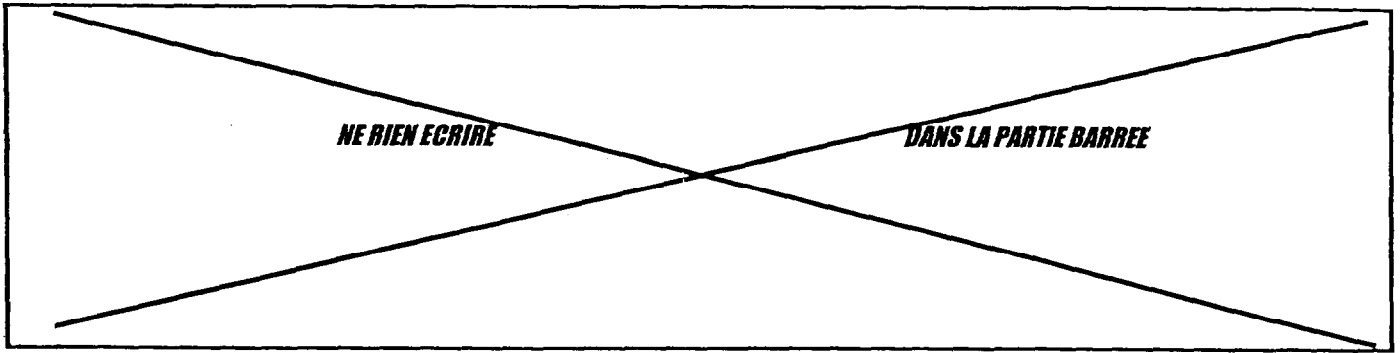
3 points

-

-

-

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

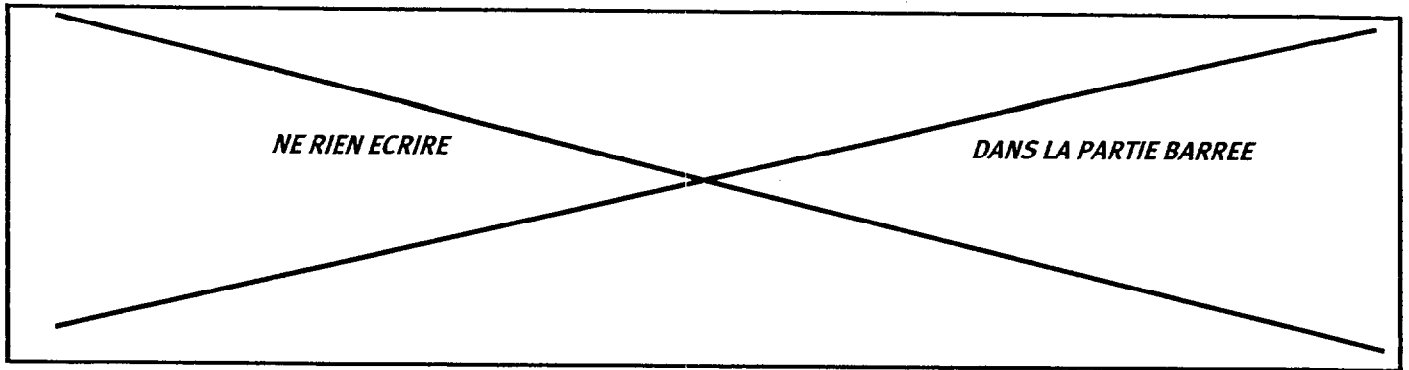
3) LA PÂTE À CHOUX : donner les quantités d'éléments nécessaires pour sa fabrication.

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