

B.E.P. : ALIMENTATION (toutes options)

EPREUVE EP2 : Préparation traiteur

DUREE : 1 H 00

COEFFICIENT

Ce corrigé comporte 2 pages numérotées de 1 à 2.

1/2

- CORRIGE -

QUESTION 1 (4 points)

Entourer les éléments de cette liste qui correspondent à des cuissons par concentration.

Pocher départ à froid

Frيره

Rôtir

Cuire en ragoût

Griller

Pocher départ à chaud

Braiser

Sauter

Poêler

QUESTION 2 (4 points)

a) Quels sont les ingrédients qui composent un fond blanc de veau ?

*Os de veau  
Céleri*

*Carottes  
Ail*

*Oignons  
Bouquet garni*

*Poireaux  
Eau*

b) Citez deux exemples d'utilisation.

*Sauce, potage, mouillement.*

QUESTION 3 (4 points)

Avec quelle pâte de pâtisserie peut-on effectuer les préparations figurant dans le tableau :  
Pâte feuilletée – Pâte à choux – Pâte brisée salée – Pâte à crêpes – Génoise ?

Aumônière à la poire	Pâte à crêpes
Jalousie aux fruits de mer	Pâte feuilletée
Poirier	Génoise
Religieuse	Pâte à choux
Quiche lorraine	Pâte brisée salée

- CORRIGE -

**QUESTION 4** (4 points)

Citez les éléments de fabrication des "gnocchis à la parisienne".

*Pâte à choux ou semoule de blé      béchamel      gruyère râpé      beurre      sel*

**QUESTION 5** (4 points)

Citez les différents ingrédients nécessaires à la réalisation d'une salade macédoine.

Sauce Mayonnaise

*Oufs      Moutarde      Huile      Vinaigre*

Légumes (éléments de base)

*Carottes      Navets      Haricots verts      Petits pois*