

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

EPREUVE EP2 : Préparation traiteur

DUREE : 1 H 00

COEFFICIENT

Ce sujet comporte 2 pages numérotées de 1 à 2.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

1/2

- SUJET -

CALCULATRICE AUTORISEE

**LE CANDIDAT REPONDRA DIRECTEMENT SUR LE SUJET,
A RENDRE EN FIN D'EPREUVE**

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 ?

.....
.....
.....
.....

b) Citez deux exemples d'utilisation.

.....

.....

- SUJET -

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	
Jalousie aux fruits de mer	
Poirier	
Religieuse	
Quiche lorraine	

QUESTION 4 (4 points)

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

.....
.....
.....

QUESTION 5 (4 points)

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

.....
.....
.....
.....