

**BEP / CAP Alimentation  
PPC / Boulanger / PGCC/Poissonnier**

**Épreuve : Préparation traiteur**

BEP Alimentation dominante PPC / Poissonnier / Boulanger / PGCC CAP PPC / Poissonnier / PGCC	Session 2004	N° d'anonymat
Épreuve : Préparation traiteur	Feuille 1/4	

<b>Groupement interacadémique II</b>		<b>Sujet</b>		N° d'anonymat :
Examen et spécialité :			BEP Alimentation dominante PPC / Poissonnier / Boulanger / PGCC CAP PPC / Poissonnier / PGCC	Session 2004
Intitulé de l'épreuve	BEP - EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, préparation traiteur - Partie préparation traiteur CAP - Epreuve facultative préparation traiteur	Facultatif : date et heure		
Nom et prénom : .....	Date de naissance : .....	Durée :	Coefficient :	
		EP2 → BEP : 1 h 00 EP2 → CAP : 1 h 00	BEP : 1	Feuille 1/4

**1<sup>ère</sup> PARTIE : Les cuissons**  
(3 points)

Associer les définitions avec les types de cuisson par des flèches

C'est cuire un aliment en deux temps	●	Concentration
C'est saisir un aliment par une chaleur vive	●	Expansion
C'est cuire un aliment dans un liquide	●	Mixte

**2<sup>ème</sup> PARTIE : Les Pâtes**  
(4 points: 2 x 2 pts)

A- Pâte feuilletée (relier les quantités aux ingrédients)

Ingrédients		Quantité
Farine	●	250 g
Matière grasse	●	500 g
Sel	●	375 g
Eau	●	10 g

B- Donner la progression technique pour la réalisation d'une pâte feuilletée :

.....

.....

.....

.....

.....

**3<sup>ème</sup> PARTIE : La pâtisserie charcutière**  
(6 points)

Donner les ingrédients nécessaires à la fabrication d'une pizza

**A. La pâte** (3points)

**B. L'appareil** (3 points)

-

-

-

-

-

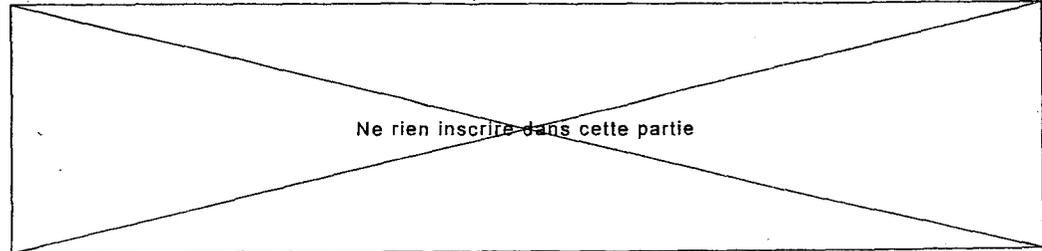
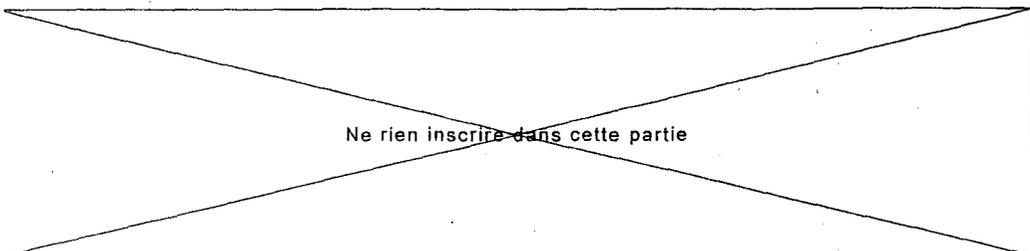
-

-

**4<sup>ème</sup> PARTIE : Salade niçoise**  
(2,5 points)

Citer les ingrédients nécessaires à la composition de la salade niçoise.

Salade niçoise	
----------------	--



**5<sup>ème</sup> PARTIE : Les Sauces**  
(4,5 points)

A- Réaliser la fiche technique de la sauce mornay (base 1L. de lait). (2,5 points)

ingrédients	Lait		Farine	sel, poivre, muscade		Jaune d'oeuf
Proportion		0,100 Kg		P.M	0,080 Kg	

B- Indiquer la progression technique pour la réalisation de la sauce mornay. (2 points)

.....

.....

.....

.....

.....

Ne rien inscrire dans cette partie