

CORRIGE

1^{ère} 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^{ème} PARTIE : Pâte feuilletée (relier les quantités aux ingrédients) (4 POINTS)

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

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

- Tamiser la farine
- Réaliser la détrempe (eau+sel)
- Laisser reposer la détrempe (20 min minimum)
- Incorporer le beurre (consistance identique à la détrempe)
- Réaliser 3x2 tours (abaïsser - tourer) avec repos minimum de 10 à 15 min

3^{ème} PARTIE : La pâtisserie charcutière (6 POINTS)

Donner les ingrédients nécessaires à la fabrication d'une pizza

A. La pâte (3points)

- Farine
- Matière grasse
- Eau ou lait
- Levure
- Sel
- Oeuf

B. L'appareil (3 points)

- Huile d'olive
- Oignons
- Tomates
- Concentré de tomates
- Ail
- Assaisonnement (sel, poivre, cayenne, origan)

Groupement interacadémique II	Session	Facultatif : code		
Examen et spécialité BEP ALIMENTATION : PPC, Poissonnier, Boulanger, PGCC et CAP Associés				
Intitulé de l'épreuve PREPARATION TRAITEUR				
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée BEP : 3h30 Total EP2 CAP : 1h	Coefficient BEP : 5 Total EP2 CAP facultatif	N° de page / total 1/2

CORRIGE

**4^{ème} PARTIE : ingrédients nécessaire à la composition de la salade niçoise
(2,5 POINTS)**

Salade niçoise	Tomate – œufs durs – concombre – poivron vert – oignons frais sel – poivre – salade – anchois - olives
----------------	---

**5^{ème} PARTIE : Les sauces
(4,5 points)**

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

Ingrédients	Lait	beurre	Farine	sel, poivre, muscade	Gruyère	Jaune d'oeuf
Proportion	1 Litre	0,100 Kg	0,100 Kg	P.M	0,080 Kg	2 à 4 pièces

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

- Confectionner un roux blanc
- Ajouter le lait chaud sur le roux froid et porter à ébullition
- Hors du feu ajouter les jaunes en fouettant, puis le gruyère
- Rectifier l'assaisonnement

BEP / CAP ALIMENTATION : PPC, Poissonnier, Boulanger, PGCC	Rappel codage
Préparation traiteur	2/2