

BEP / CAP Alimentation PPC / Boulanger / PGCC/Poissonnier

Épreuve : Préparation traiteur

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

Groupement interacadémique II	Sujet	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 :		Durée :	Coefficient :
Date de naissance :		EP2 → BEP : 1 h 00 EP2 → CAP : 1 h 00	BEP : 1
			Feuille 1/4

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 : 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 :

-
-
-
-
-

Ne rien inscrire dans cette partie

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

Donner les ingrédients nécessaires à la fabrication d'une pizza

A. La pâte (3 points)

-
-
-
-
-
-

B. L'appareil (3 points)

-
-
-
-
-
-

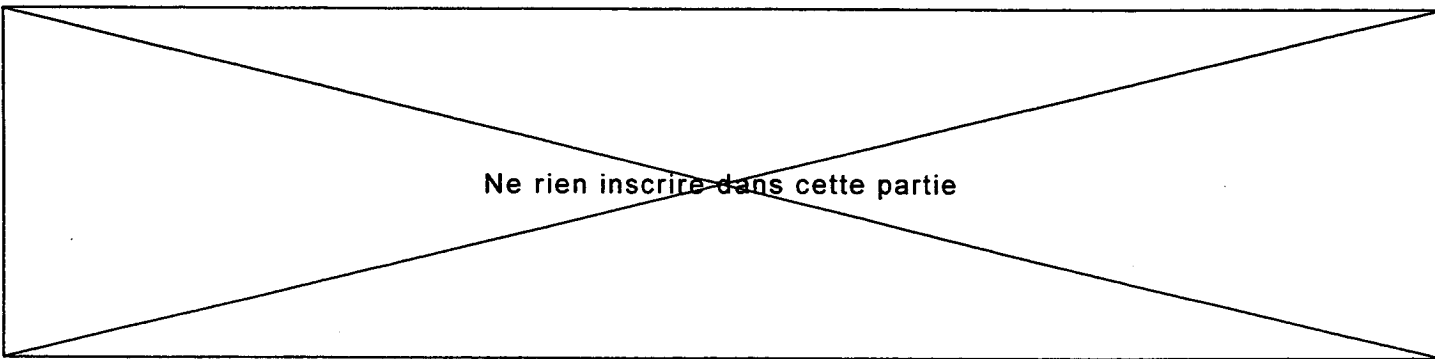
4^{ème} PARTIE : Salade niçoise
(2,5 points)

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

Salade niçoise	
----------------	--

BEP Alimentation dominante PPC / Poissonnier / Boulanger / PGCC
CAP PPC / Poissonnier / Boulanger / PGCC
Épreuve : Préparation traiteur

Feuille 3/4

✂

Ne rien inscrire dans cette partie

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		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)

-
-
-
-
-

BEP Alimentation dominante PPC / Poissonnier / Boulanger / PGCC
CAP PPC / Poissonnier / Boulanger / PGCC
Épreuve : Préparation traiteur

Feuille 4/4

Ne rien inscrire dans cette partie