

# CORRIGÉ

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

Académie :	Session :	Modèle E.N.
Examen :	Série :	
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous épreuve :		
NOM		
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>		
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>	

DANS CE CADRE

NE RIEN ECRIRE

**CORRIGÉ**

SESSION JUIN 2004

## B.E.P. / C.A.P Alimentation toutes options

### C.A.P. Alimentation toutes spécialités (facultatif)

### EP2 : Préparation traiteur

*Durée : 0 h 45 mn*

*coefficient : 1*

Les réponses sont à rédiger sur les documents.  
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 4

CORRIGE	BEP/CAP ALIMENTATION TOUTES OPTIONS CAP ALIMENTATION TOUTES SPECIALITES (facultatif)		
	EPREUVE EP2 : PREPARATION TRAITEUR	Durée : 45 mn	Coeff : 1
SESSION JUIN 2004			Page : 1/4

**CORRIGÉ**

**I°) LES PATES ET LA PATISSERIE TRAITEUR :**

1.1 COMPLETER LA FICHE TECHNIQUE D'UNE TARTE AUX CHAMPIGNONS : (6 points)

RECETTES	TECHNIQUE DE REALISATION
<b>PATE BRISEE :</b>	<b>PATE BRISEE :</b>
Farine : 0,250 kg	- Sabler beurre et farine, ajouter le sel
Beurre: 0,125 kg	- Réaliser une fontaine
Oeufs: 1 Piece	- Incorporer l'œuf et l'eau, mélanger
Eau : 0,050 kg	- Fraser, bouler, réserver au frais
Sel : 0,005 kg	
<b>APPAREIL A CREME PRISE :</b>	<b>APPAREIL A CREME PRISE :</b>
Lait : 0,200 kg	-Battre les œufs, ajouter la crème
Crème fraîche : 0,200 kg	-Verser le lait, assaisonner, mélanger
Œufs : 4 Pieces	
Sel et poivre : pm	
	<b>GARNITURE</b>
	- Abaisser, Foncer la pâte, Cuire à blanc
<b>GARNITURE</b>	- Hacher les oignons
Champignons frais : 0,300 kg	- Emincer les champignons
Fromage râpé : 0,100 kg	- Faire revenir au beurre
Oignons : ½ pièce	- Garnir le fond cuit à blanc
Beurre : 0,030 kg	- Ajouter le fromage râpé
	- Verser l'appareil à crème prise
	- Cuire au four à 220°C (15mn)
	- Finir la cuisson à 180°C pendant 30mn

**II°) LES HORS-D'ŒUVRES :**

2.1 COCHER LES HUITES INGREDIENTS NECESSAIRE A LA REALISATION D'UNE SALADE NICOISE : (4Points)

Carottes	<input type="checkbox"/>	Haricots verts	<input checked="" type="checkbox"/>	Anchois	<input checked="" type="checkbox"/>	Navets	<input type="checkbox"/>
Tomates	<input checked="" type="checkbox"/>	Pomme de terre	<input checked="" type="checkbox"/>	Poireaux	<input type="checkbox"/>	Riz	<input type="checkbox"/>
Petits pois	<input type="checkbox"/>	Saumon	<input type="checkbox"/>	Olives noires	<input checked="" type="checkbox"/>	Laitue	<input checked="" type="checkbox"/>
Sauce mayonnaise	<input type="checkbox"/>	Cornichons	<input type="checkbox"/>	Vinaigre	<input checked="" type="checkbox"/>	Huile d'olive	<input checked="" type="checkbox"/>

CORRIGE	BEP/CAP ALIMENTATION TOUTES OPTIONS CAP ALIMENTATION TOUTES SPECIALITES (facultatif)			
	SESSION JUIN 2004	EPREUVE EP2 : PREPARATION TRAITEUR	Durée : 45 mn	Coeff : 1

**CORRIGÉ**

**III) LES CUISSONS :**

**III.1) COMPLETER LE TABLEAU EN DONNANT DEUX EXEMPLES D'UTILISATION (LISTE CI-DESSOUS) POUR CHAQUE ELEMENT DE CUISSON** (3points)

*Utilisation : -Noix de saint Jacques -Volaille pochée -Pot-au-feu -Petits légumes -Riz -  
Langue de bœuf.*

<b>Elément de cuisson</b>	<b>Utilisations</b>
<i>Jus</i>	<i>Volaille pochée Petits légumes</i>
<i>Bouillon</i>	<i>Pot-au-feu Langue de bœuf</i>
<i>Lait</i>	<i>Noix de saint Jacques Riz</i>

**III.2) CITER QUATRE MODES DE CUISSON ?** (2points)

- Sauter, Griller
- Braiser, Cuire à la vapeur ...
- Frire, Rôtir

<b>CORRIGE</b>	<b>BEP/CAP ALIMENTATION TOUTES OPTIONS</b>			
	<b>CAP ALIMENTATION TOUTES SPECIALITES (facultatif)</b>			
<b>SESSION JUIN 2004</b>	<b>EPREUVE EP2 : PREPARATION TRAITEUR</b>	<b>Durée : 45 mn</b>	<b>Coeff : 1</b>	<b>Page : 3/4</b>

**CORRIGÉ**

IV°) LES FONDS , LES FUMETS, LES SAUCES:

IV.1) COMPLETER LE TABLEAU SUIVANT :

(4 points)

Eléments de fabrication	Appellations
Jaunes d'œufs, vinaigre, sel, moutarde, poivre, huile.	Sauce : Mayonnaise
<b>Lait, beurre, fromage râpé, sel et poivre</b> <b>Farine, jaune d'œuf</b>	Sauce Mornay
Huile d'olive, huile de tournesol, sel, vinaigre de vin, échalote, poivre.	Sauce : Vinaigrette
<b>Lait, beurre, farine,</b> <b>Sel et poivre</b>	Sauce béchamel

IV.2) CITER DEUX EXEMPLES D'UTILISATION DES FUMETS DE POISSONS : (1 points)

- Pour la cuisson des poissons pochés
- Pour le réalisation de sauce d'accompagnement des poissons, crustacés et coquillage
- Pour la réalisation de la gelée de poisson et soupe de poisson

CORRIGE	BEP/CAP ALIMENTATION TOUTES OPTIONS			
	CAP ALIMENTATION TOUTES SPECIALITES (facultatif)			
SESSION JUIN 2004	EPREUVE EP2 : PREPARATION TRAITEUR	Durée : 45 mn	Coeff : 1	Page : 4/4