

DANS CE CADRE	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		
Né(e) le :			
<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>			

NE RIEN ECRIRE

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

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

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1) LES PATES ET LA PATISSERIE TRAITEUR :

1.1. Compléter la fiche technique d'une tarte aux champignons. (6 points)

RECETTES	TECHNIQUE DE REALISATION
<i>PATE BRISEE :</i> Farine : 0,250 kg Eau : 0,050 kg Sel : 0,005 kg	<i>PATE BRISEE :</i>
<i>APPAREIL A CREME PRISE :</i> Lait : 0,200 kg Sel et poivre : pm	<i>APPAREIL A CREME PRISE :</i>
<i>GARNITURE :</i> Oignons : ½ pièce Beurre : 0,030 kg	<i>GARNITURE :</i>

SUJET	BEP/CAP ALIMENTATION TOUTES OPTIONS			
	CAP ALIMENTATION TOUTES SPECIALITES (facultatif)			
SESSION JUIN 2004	EPREUVE EP2 : PREPARATION TRAITEUR	Durée : 45 mn	Coeff : 1	Page : 2/4

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2) LES HORS-D'OEUVRE :

2.1. Cocher les huit ingrédients nécessaires à la réalisation d'une salade niçoise. (4 points)

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

3) LES MODES DE CUISSON :

3.1. Compléter le tableau en donnant deux exemples d'utilisation (liste ci-dessous) pour chaque élément de cuisson. (3 points)

Utilisation : Noix de Saint Jacques – Volaille pochée – Pot au feu – Petits légumes – Riz – Langue de bœuf.

ELEMENT DE CUISSON	UTILISATION
Jus	
Bouillon	
Lait	

3.2. Citer quatre modes de cuisson. (2 points)

-
-
-
-

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

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

4) LES FONDS, LES FUMETS, LES SAUCES :

4.1. Compléter le tableau suivant : (4 points)

ELEMENTS DE FABRICATION	APELLATIONS
Jaune d'œufs, vinaigre, sel, moutarde, poivre, huile.	Sauce :
.....	Sauce Mornay.
Huile d'olive, huile de tournesol, sel, vinaigre de vin, échalote, poivre.	Sauce :
.....	Sauce béchamel.

4.2. Citer deux exemples d'utilisation des fumets de poissons : (1 point)

.....
.....