

## CORRIGE

### 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 : 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 - tourner) avec repos minimum de 10 à 15 min

### 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)

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Farine</li> <li>- Matière grasse</li> <li>- Eau ou lait</li> <li>- Levure</li> <li>- Sel</li> <li>- Oeuf</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Huile d'olive</li> <li>- Oignons</li> <li>- Tomates</li> <li>- Concentré de tomates</li> <li>- Ail</li> <li>- Assaisonnement (sel, poivre, cayenne, origan)</li> </ul> |
|--|---|

Groupement interacadémique II	Session	Facultatif : code		
Examen et spécialité <b>BEP ALIMENTATION : PPC, Poissonnier, Boulanger, PGCC et CAP Associés</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>PREPARATION TRAITEUR</b>				
Type <b>CORRIGE</b>	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<sup>ème</sup> 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<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	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