

BEP / CAP Alimentation
PPC / Boulanger / PGCC / Poissonnier

Épreuve : Préparation traiteur

BEP Alimentation dominante PPC / Poissonnier / Boulanger / PGCC CAP PPC / Poissonnier / Boulanger / PGCC	Session 2005	N° d'anonymat
Epreuve : Préparation traiteur	Feuille 1/3	

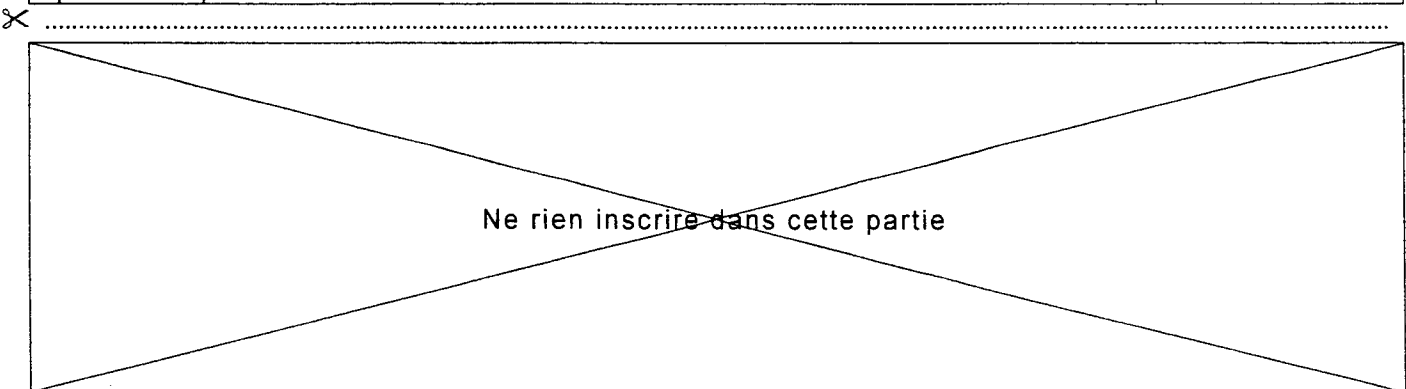
Groupement interacadémique II	Sujet	N° d'anonymat :
Examen et spécialité : BEP Alimentation dominante PPC / Poissonnier / Boulanger / PGCC CAP PPC / Poissonnier / Boulanger / PGCC		Session 2005
Intitulé de l'épreuve : BEP - EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, préparation traiteur - Partie préparation traiteur CAP - Epreuve facultative préparation traiteur		Facultatif : date et heure
Nom et prénom :	Durée : EP2 → BEP : 1 h 00 EP2 → CAP : 1 h 00	Coefficient : BEP : 1
Date de naissance :		Feuille 1/3

I) Placer à l'aide d'une croix dans le tableau les éléments de fabrication et de décors servant à la réalisation d'un cornet de jambon (4 points)

	CORNET	DÉCORS
Jambon		
Macédoine		
Mayonnaise		
Œuf dur		
Olive		
Gelée		
Laitue		

II) Citer les éléments nécessaires à la fabrication d'une sauce mayonnaise ?
Donner la progression de travail (4 points)

Ingredients	Progression
▪	▪
▪	▪
▪	▪
▪	▪
▪	▪
▪	▪
▪	▪
▪	▪



III) Donner avec les proportions, tous les éléments nécessaires pour réaliser une sauce béchamel (5 points)

Ingédients	Lait					
Quantité	1 litre					

IV) Les cuissons

Compléter le tableau (2,5 points)

TYPE DE CUISSON	MODE DE CUISSON	POSSIBILITES DE PLATS
<i>Expansion</i>		<i>Truite en gelée</i>
<i>Concentration</i>	<i>Sauter</i>	
	<i>Ragoût</i>	<i>Lapin chasseur</i>
	<i>Vapeur</i>	<i>Pomme vapeur, Haricots verts</i>
	<i>Cuire en sauce</i>	<i>Fricassée de volaille</i>

V) Remplir le tableau à l'aide des éléments suivants : (4,5 points)

Fabrication des bouchées à la reine (croûte et garniture)

Pâte feuilletée, ris de veau, cervelle, champignon, quenelle de veau, crevette, moule, pâte brisée, crème, madère, roux, jus de cuisson

BEP Alimentation dominante PPC / Poissonnier / Boulanger / PGCC

CAP PPC / Poissonnier / Boulanger / PGCC

Epreuve : Préparation traiteur

Feuille 3/3

Ne rien inscrire dans cette partie