

# CORRIGE

**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.**

# CORRIGÉ

## I) Éléments de fabrication et de décors pour un CORNET DE JAMBON (4 points)

	CORNET	DECORS
Jambon,	X	
Macédoine	X	
Mayonnaise	X	X
Œuf dur		X
Olive		X
Gelée		X
Laitue		X

## II) SAUCE MAYONNAISE (4 points)

- ♦ huile
- ♦ moutarde
- ♦ jaunes d'œufs
- ♦ vinaigre ou jus de citron
- ♦ sel, poivre

### Progression :

Clarifier les œufs, adjoindre la moutarde, le sel, le poivre.

Monter l'émulsion en versant l'huile petit à petit, le vinaigre ou le jus de citron

**ATTENTION :** tous les éléments doivent être à température ambiante

## III) SAUCE BECHAMEL (5 points)

Ingédients	Lait	Matière grasse	Farine	Sel	Poivre	Muscade
Quantité	1 litre	60 à 100 g	60 à 100 g	Q.S.P.	Q.S.P.	Q.S.P.

<b>Groupement interacadémique II</b>		Session 2005		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>CORRIGÉ</b>	Facultatif : date et heure		Durée BEP : 3h30 Total EP2 CAP : 1h	Coefficient BEP : 5 Total EP2 CAP facultatif	N° de page / total  <b>1/2</b>

# CORRIGÉ

## IV) LES CUISSONS (2,5 points)

TYPE DE CUISSON	MODE DE CUISSON	POSSIBILITES DE PLATS
Expansion	Pocher	Truite en gelée
Concentration	Sauter	Côte de porc charcutière
Mixte	Ragoût	Lapin chasseur
Concentration	Vapeur	Pomme vapeur, Haricots verts
Mixte	Cuire en sauce	Fricassée de volaille

## V) BOUCHEE A LA REINE (4,5 points)

Pâte feuilletée	Ris de veau	Champignon
Quenelle	Crème	Madère
Jus de cuisson	Cervelle	Roux

Groupement interacadémique II		Session 2005		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>CORRIGÉ</b>	Facultatif : date et heure	Durée BEP : 3h30 Total EP2 CAP : 1h	Coefficient BEP : 5 Total EP2 CAP facultatif	N° de page / total <b>2/2</b>	