

CORRIGE

1^{ère} PARTIE : Les sauces

A- Sauce Mornay (3,5 POINTS)

Beurre	Farine	Jaune d'œuf
Lait	Muscade	sel poivre blanc
	Gruyère	

B- Fumet de poisson (2 POINTS)

Velouté de poisson, sauces diverses, élément de cuisson des filets de poisson.

2^{ème} PARTIE : La pâtisserie charcutière (4,5 POINTS)

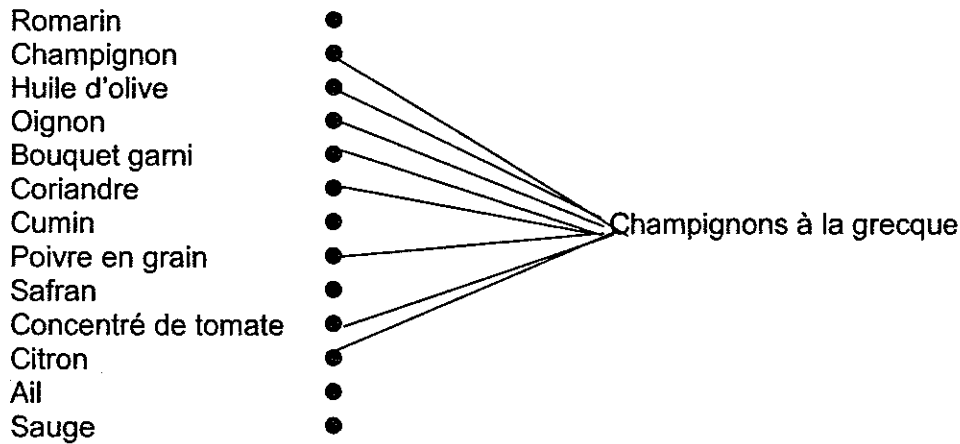
Pâte feuilletée	Ris de veau	Champignons
Quenelle	Crème	Madère
Jus de cuisson (velouté)	Cervelle	Assaisonnement

3^{ème} PARTIE : Les cuissons (3POINTS)

Tous les modes de cuisson sont a retenir sauf:

expansion, concentration, mixte

4^{ème} PARTIE : Champignons à la grecque (4 POINTS)



Groupement interacadémique II		Session 2006		Facultatif : code	
Examen et spécialité		BEP ALIMENTATION : PPC, Poissonnier, Boulanger, PGCC			
Intitulé de l'épreuve		PREPARATION TRAITEUR			
Type	(Facultatif) date et heure	Durée totale EP2	Coefficient	N° de page / total	
CORRIGÉ		3h30	1	1/2	

5^{ème} PARTIE : Les pâtes (3 points)

Vous réalisez une pâte feuilletée, une pâte brisée, et une pâte à choux. Cochez les ingrédients nécessaires à leur fabrication.

Ingredients	Pâte feuilletée	Pâte brisée	Pâte à choux
Farine	x	x	x
Eau	x	x	x
Lait			
Sel	x	x	x
Sucre			
Oeufs		x	x
Levure			
Beurre ou matière grasse	x	x	x
	1 point	1 point	1 point