

BEP Alimentation

PPC / Boulanger / PGCC/ Poissonnier

Épreuve : Préparation traiteur

BEP Alimentation dominante PPC / Poissonnier / Boulanger / PGCC	Session 2006	N° d'anonymat
Epreuve : Préparation traiteur	Feuille 1/3	

Groupement interacadémique II	Session 2006	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité :	BEP Alimentation dominante PPC / Poissonnier / Boulanger / PGCC		
Intitulé de l'épreuve	EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, préparation traiteur - Partie préparation traiteur	Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :	Durée totale EP2	Coefficient :	Feuille 1/4
Date de naissance :	3 h 30	1	

1^{ère} PARTIE : Les sauces
(5,5 points)

A - Parmi la liste des ingrédients ci-dessous, quels sont ceux entrant dans la composition d'une sauce Mornay ? (3,5 points)

Beurre, farine, lait, muscade, crème fraîche, gruyère râpé, piment concentré de tomate, blanc d'œuf, jaune d'œuf, jambon blanc, sel et poivre blanc

B – Donner deux utilisations d'un fumet de poisson (2 points)

-

-

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

Parmi la liste des ingrédients ci-dessous, quels sont ceux entrant dans la composition 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 (velouté), assaisonnement

✂

Ne rien inscrire dans cette partie

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

Citer 6 modes de cuisson parmi les termes suivants:

Sauter, rôtir, expansion, frire, braiser, cuire en ragoût, mixte, griller, concentration, cuire sous – vide, étuver

4^{ème} PARTIE : Les hors d'œuvres.
(4 points)

À l'aide de flèches, indiquer les éléments nécessaires à la réalisation des champignons à la grecque :

- Romarin ●
 - Champignon ●
 - Huile d'olive ●
 - Oignon ●
 - Bouquet garni ●
 - Coriandre ●
 - Cumin ●
 - Poivre en grain ●
 - Safran ●
 - Concentré de tomate ●
 - Citron ●
 - Ail ●
 - Sauge ●
- Champignons à la grecque

Ne rien inscrire dans cette partie

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.

Ingrédients	Pâte feuilletée	Pâte brisée	Pâte à choux
Farine			
Eau			
Lait			
Sel			
Sucre			
Œufs			
Levure			
Beurre ou matière grasse			

✂

Ne rien inscrire dans cette partie