

1° Indiquer par une croix le mode de cuisson correspondant aux produits suivants : (5 points)

	Griller/Sauter	Rôtir	Frïre	Pocher	Vapeur	Braiser	Ragoût
Gigot (entier)		X					
Darne de saumon	X			X	X		
Beignets de crevettes			X				
Haricots verts				X	X		
Ris de Veau				X		X	
Bourguignon							X
Pommes dauphines			X				
Pot au feu				X			
Coq au vin							X
Blanquette				X			

2° Donner les caractéristiques de la confection d'un fond blanc et celles d'un fond brun de veau (2 points)

- Fond blanc de veau *Tous les éléments sont cuits dans le liquide*

- Fond brun de veau *Les os, les oignons et carottes sont revenus avant d'être mis à cuire dans le liquide*

3° Citer un exemple de préparation : (2 points)

- Fond blanc de veau *Blanquette, sauce à base de crème*

- Fond brun de veau *Bourguignon, sauce forte, charcutière, piquante*

CORRIGÉ	Session 2007
BEP ALIMENTATION PPC/Boulangier/PGCC/Poissonnier	
Epreuve : EP2 Préparation traiteur	Feuille 1 / 2

4° Donner les éléments et quantités nécessaires pour faire une pâte à choux (3 points)

ELEMENTS	QUANTITES
- Eau	1 litre
- matière grasse	400 g
- farine	500 g
- oeufs	16 u
- Sel	20 g
- Sucre	Facultatif

5° Donner 2 exemples de préparations salées à base de pâte à choux : (2 points)
 - salées *gnocchis, pommes dauphines, choux au fromage, etc.*

6° Indiquer à l'aide des 3 signes de légende ci-dessous, les éléments qui entrent dans la fabrication de la salade piémontaise, du taboulé, des champignons à la grecque : (certains éléments peuvent être utilisés dans plusieurs plats) (4 points) :

Piémontaise : ● Taboulé : ____ Champignons à la Grecque : Δ

Pommes de terre : ●	Oeufs durs : ●
Vin blanc : Δ	Huile d'olive : ____ Δ
Concombre : ____	Poivrons rouges et verts : ____
Jus de citron : ____	Menthe : ____
Cornichons : ●	Oignons : ____ Δ
Citron : ____ Δ	Tomates : ● ____
Champignons de Paris : Δ	Coriandre : Δ
Semoule : ____	

7° Donner 2 exemples de pâtisserie salée vendue en traiteur à base de (2 points) :

- pâte feuilletée : *friands, roulés, bouchées, vol-au-vent, allumettes, feuilletés jambon, etc*

- pâte brisée : *croustades diverses, quiches diverses, tartes diverses mais salées, pâtés en croûte, tourtes, etc.*

CORRIGÉ	Session 2007
BEP ALIMENTATION PPC/Boulangier/PGCC/Poissonnier	
Epreuve : EP2 Préparation traiteur	Feuille 2 / 2