

**BEP Alimentation**  
**PPC / Boulanger / PGCC / Poissonnier**  
**Épreuve : Préparation traiteur**

BEP ALIMENTATION dominantes PPC/Boulangier/PGCC/Poissonnier	Session 2007	N° d'anonymat
Epreuve Préparation traiteur	Feuille 1 / 4	

✂

<b>Sujet</b>	<b>Session 2007</b>	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION Dominantes PPC/Boulangier/PGCC/Poissonnier			
Intitulé de l'épreuve EP2 → Technologie professionnelle, sciences appliquées, préparation traiteur Partie préparation traiteur		Facultatif : date et heure	
Nom et prénom : .....	Durée : 3 h 30	Coefficient 1	Feuille 1 / 4
Date de naissance : .....			

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)							
Darne de saumon							
Beignets de crevettes							
Haricots verts							
Ris de Veau							
Bourguignon							
Pommes dauphines							
Pot au feu							
Coq au vin							
Blanquette							



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

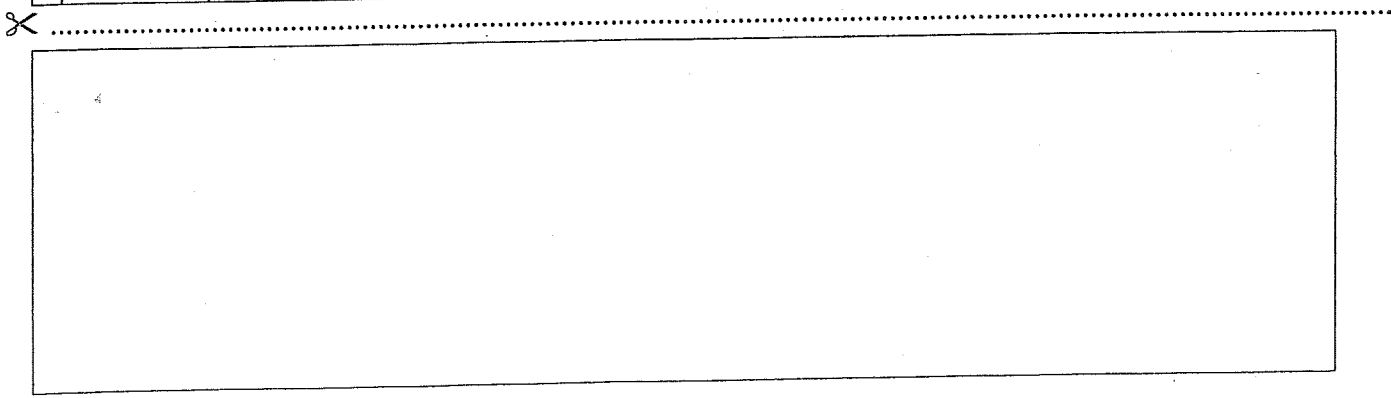
- Fond blanc de veau .....
- Fond brun de veau .....

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

- Fond blanc de veau .....
- Fond brun de veau .....

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

ELEMENTS	QUANTITES
- Eau	1 litre
-	-
-	-
-	-
- Sel	20 g
- Sucre	Facultatif



5° Donner 2 exemples de préparations salées à base de pâte à choux : ( 2 points)

.....  
 .....

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 : (*certaines éléments peuvent être utilisés dans plusieurs plats*) : (4 points)

Piémontaise : ●      Taboulé : \_\_\_\_      Champignons à la Grecque : Δ

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

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

- pâte feuilletée .....

- pâte brisée .....

BEP ALIMENTATION dominantes PPC/Boulangier/PGCC/Poissonnier	Feuille 4 / 4
Epreuve : Préparation traiteur	

✂