

BEP ALIMENTATION

Option boulanger

Épreuve EP 2 Sciences appliquées, Technologie professionnelle, Préparation traiteur

Le sujet comprend trois parties.

➤ L'ensemble des parties à renseigner sont à rendre avec la copie.

Barème :

PARTIES	BARÈME	NOTE OBTENUE
Technologie professionnelle	Sur 40 points	
Question 1 : Matières de base.	7 pts	
Question 2 : Additifs ou améliorants	8 pts	
Question 3 : Matières utilisées pour fabrications annexes	3 pts	
Question 4 : Méthodes de travail	8 pts	
Question 5 : Produits de boulangerie	8 pts	
Question 6 : Matériel et fonctionnement	6 pts	
Sciences appliquées	Sur 40 points	
Alimentation	13,5 pts	
Hygiène.	13,5 pts	
Équipements et Aménagement des Locaux Professionnels.	13 pts	
Préparation traiteur	Sur 20 points	
Note obtenue	Sur 100 points	/100

Session 2008		Code		
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION dominante Boulanger				
Intitulé de l'épreuve : EP2 – Sciences appliquées, technologie professionnelle, préparation traiteur				
Type CORRIGÉ		Durée 1 h15/1H30	Coefficient 5	Page 1/14

techno. p. 2 à 5
Sc-appl. p. 6 à 14

CORRIGÉ

PREMIÈRE PARTIE : TECHNOLOGIE

Question n°1 : Les matières premières de base utilisées en boulangerie

La farine :

a- Citer quatre composants ainsi que les pourcentages d'une farine de type 55 : **4 points**

Amidon :	70 % environ	1 point par réponse
Eau :	< de 16 %	0,5 composant
Gluten :	10 à 12 %	0,5 pourcentage
Sucres préexistants :	1 à 2 %	
Matières grasses :	1,3% à 1,4%	
Matières minérales :	0,55% environ	

b- Il existe six types de farine (de blé) **3 points**
Rechercher ces six types dans les deux lignes ci-dessous puis les reporter sur la dernière ligne :

35 85 65 145 130 105 165 170 185 115
80 135 95 55 75 125 45 150 110 195

Les 6 types de farine : 45 55 65 80 110 150 (0.5 par bonne réponse)

BEP ALIMENTATION – Option : Boulanger	2008
EP2- Partie Technologie professionnelle	2/14

Question n°2 : Les additifs ou les améliorants autorisés par la législation

8 points

La lécithine de soja, la farine de soja, la farine de fève, l'acide ascorbique, le malt de blé, les amylases fongiques, le mono et diglycérides d'acides gras, le gluten sont des produits correcteurs.

Associer à chaque définition proposée le correcteur correspondant.

Cet additif supprime le cloquage de la croûte des pains effectués en pousse contrôlée.

Le mono et diglycérides d'acides gras

Cet adjuvant permet de blanchir la pâte lors d'un pétrissage intensifié et apporte également plus de force.

La farine de fève

Cet additif apporte de la force à la pâte lors du pétrissage et permet de diminuer ou de supprimer le pointage.

L'acide ascorbique

Cet additif apporte de la souplesse à la pâte donc plus de machinabilité.

La lécithine de soja

Cet adjuvant permet de blanchir la pâte lors d'un pétrissage intensifié et apporte un peu de souplesse.

La farine de soja

Cet adjuvant améliore la fermentation et apporte plus de coloration à la croûte du pain.

Le malt de blé

Cet adjuvant apporte plus d'hydratation plus de force, plus de tolérance, plus de développement.

Le gluten

Cette enzyme améliore surtout la fermentation.

Les amylases fongiques

BEP ALIMENTATION – Option : Boulanger	2008
EP2- Partie Technologie professionnelle	3/14

Question n°3 : Les matières utilisées pour les fabrications annexes

3 points

Enumérer trois matières grasses utilisées en boulangerie et préciser leur origine :

- Le beurre : origine animale
- La margarine : origine végétale
- L'huile : origine végétale
- La crème : origine animale
- La graisse de démoulage : origine végétale

Question n°4 : Les données spécifiques de la panification et les méthodes de travail. **8 points**

Une farine a un excès de force. Repérer quatre causes dans la liste ci-dessous :

Entourer celles retenues.

- La farine a peu de gluten.
- La farine a un gluten qui relâche.
- La farine a un gluten tenace.
- La farine contient trop de malt de blé.
- La farine contient trop d'acide ascorbique.
- La pâte s'allonge difficilement lors de la tourne.
- La pâte pousse plat.
- La pâte relâche.
- La pâte pousse rond.
- La pâte s'allonge avec un excès de facilité.
- La pâte est peu machinable.

(2 points par réponse)

BEP ALIMENTATION – Option : Boulanger	2008
EP2- Partie Technologie professionnelle	4/14

Question n°5 : Les produits de boulangerie.

8 points

(1 point par réponse exacte)

La plupart des boulangers utilisent deux modes de pétrissage.

Compléter le tableau ci-dessous :

Modes de pétrissage	Température de base	Vitesse de pétrissage 1^{ère} ou 2^{ème} vitesse (pétrin à axe oblique)	Durées du pétrissage (sel compris)
Pétrissage intensifié (P.I.)	50°C à 56 °c	2^{ème} vitesse	15 à 20 min
Pétrissage amélioré (P.A.)	58°C à 66°C	2^{ème} vitesse	8 à 12 min
Pétrissage à vitesse lente (P.V.L.)	68°C à 72°C	1^{ère} vitesse	15 à 20 min

Question n°6 : Les matériels utilisés, leur fonctionnement .

6 points

Citer les trois opérations successives de la tourne mécanique et préciser leur rôle :

Le laminage : il consiste à dégazer, aplatir le pâton.

L'enroulement : il consiste à préformer le pâton en l'enroulant comme une quenelle.

L'allongement : il consiste à allonger le pâton à la longueur souhaitée.

BEP ALIMENTATION – Option : Boulanger	2008
EP2- Partie Technologie professionnelle	5/14

DEUXIEME PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES (40 POINTS)

1. ALIMENTATION : (13,5 POINTS)

Vous préparez le pain dans les corbeilles pour la salle de restaurant. La qualité organoleptique du pain peut être caractérisée par les mots suivants :

Couleur, moelleux, odeur, salé, croustillant, élasticité, arôme en bouche.

Citer les cinq sens qui permettent de tester ces caractéristiques et attribuer à chacun d'eux le ou les mot(s) cité(s) de la liste ci-dessus qui lui conviennent. (12 x 0,25 = 3 pts)

SENS	MOTS DE LA LISTE
VUE	COULEUR,
ODORAT	ODEUR, AROME EN BOUCHE
TOUCHER	MOELLEUX, ELASTICITE
GOUT	SALE,
OUIE	CROUSTILLANT

Sur un sachet contenant une baguette de pain figurent les indications suivantes :

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100 g de pain		% AJR
Valeur énergétique	1135 kJ	= 271 kcal	
Protéinesg		16 %
Glucides assimilables	56 g	dont sucres = 1,9 g	
Lipides	1 g	dont acides gras saturés = 0,2 g	
Fibres alimentaires	3,5 g		
Sodium	650 mg		
Eau	31 g		

LA RATION ALIMENTAIRE QUOTIDIENNE S'EQUILIBRE GRACE AU PAIN, en évitant une surconsommation de graisses et de sucres. Le pain est depuis longtemps reconnu pour sa **richesse en glucides d'absorption lente, sa source de fibres et sa pauvreté en graisses**. Le pain contribue à l'équilibre entre protéines animales et protéines végétales, puisqu'il est **source de protéines végétales**.

Apprendre dès, l'ENFANCE et continuer à l'adolescence à MANGER DU PAIN, c'est assurer une bonne hygiène de vie pour TOUJOURS.

Source : Minoterie BELLOT

En vous aidant de l'étiquette

1.2 Relever la valeur énergétique de 100 g de pain en l'exprimant avec l'unité du système international. 0,25 pt

1135 kilojoules (kJ)

1.3 Indiquer l'apport énergétique des constituants alimentaires (préciser l'unité). (3 x 0,25 = 0,75 pt)

- 1 g de glucides apporte **17 kJ**
- 1 g de lipides apporte **38 kJ**
- 1 g de protides apporte **17 kJ**

1.4 Indiquer le nom du principal glucide contenu dans le pain et préciser son rôle dans l'organisme. (2 x 0,25 = 0,5 pt)

Amidon

Rôle énergétique musculaire

1.5 Nommer le produit chimique permettant de mettre en évidence ce constituant alimentaire. 0,5 pt

Eau iodée

1.6 Retrouver la quantité de protéines présente dans 100 g de pain (détailler vos calculs) 0,5 pt.

56 g + 1 g + 3,5 g + 31 g = 91,5 g
100 g – 91,5 g = 8,5 g
100 g de pain contient 8,5 g de protéines

1.7 Dans la liste proposée, entourer la protéine présente dans le pain. 0,5 pt

Gluten – amidon – caséine – albumine – maltose

1.8 Indiquer une expérience permettant de mettre en évidence cette protéine. 0,5pt

Réactif du biuret

Coloration rouge

1.9 Lorsque ce constituant alimentaire est dans le tube digestif, il n'est pas assimilé directement. (1 pt)

1.9.1 Citer l'un des sucs digestifs permettant son hydrolyse. 0,5 pt

BEP Alimentation - Option : BOULANGER	2008
EP 2 – PARTIE SCIENCES APPLIQUEES	7/14

Au choix : suc gastrique, suc pancréatique ou suc intestinal

1.9.2 Nommer le nutriment résultant de sa digestion.

0,5 pt

Acide aminé

1.10 Nommer deux réactions physico-chimiques ayant lieu lors de la cuisson du pain.

(2 x 0,25 = 0,5 pt)

Réaction de Maillard, coagulation des protéines ou formation d'empois d'amidon

1.11 Le texte évoque le terme « ration alimentaire ». Définir ce terme.

1 pt

0,5pt

0,25pt

Quantité d'aliments que l'Homme doit consommer chaque jour pour satisfaire les apports nutritionnels conseillés et donc pour couvrir les besoins de l'organisme.

0,25pt

Un repas pour être équilibré doit contenir entre autre un aliment appartenant au groupe des produits laitiers.

Extrait de la table de composition des aliments

Aliments (100 g)	Protides (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Calcium (mg)
Lait	3,5	1,7	5	125
Emmental	29	30	3	1000
Camembert	18	22	4	250
Yaourt ordinaire	4.2	1	5	174

(Source : sciences appliquées, BEP, éditions Foucher)

1.12 Indiquer l'apport nutritionnel spécifique des produits laitiers et justifier leur intérêt nutritionnel.

(2 x 0,5 = 1pt)

Apport nutritionnel spécifique : **calcium**

Intérêt nutritionnel : **formation du squelette et des dents**

1.13 Au cours d'un repas, lorsqu'on remplace une portion de fromage par un yaourt. De quelle équivalence s'agit-il ? (Entourer la bonne réponse).

0,5 pt

Calcique

Protidique

Energétique

1.14 Calculer la quantité d'emmental qui peut remplacer un bol de lait de 250 mL au niveau de l'apport en calcium. (Préciser vos calculs).

(2x0,5pt=1pt)

250 ml de lait : $250 \times 125/100 = 312,5\text{mg}$ de calcium

0,5pt

Quantité d'emmental : $312,5 \times 100/1000 = 31,25\text{ g}$ d'emmental

0,5pt

31 g d'emmental apporte autant de calcium qu'un bol de 250 ml de lait.

BEP Alimentation - Option : BOULANGER

2008

EP 2 – PARTIE SCIENCES APPLIQUEES

8/14

1.15 Proposer un déjeuner équilibré comprenant une portion d'emmental. Justifier vos choix. (Les 6 groupes représentés= 6x0,25pt, justification :0,5pt = 2pts)

Exemple de menu équilibré :

Carottes râpées + vinaigrette
Poulet
Pommes de terre vapeur
Portion d'emmental
Compote de pommes
Eau

Crudités + aliments lipidiques
Aliments protidiques
Féculents et produits sucrés
Produits laitiers
Cuidités
Boisson

Accepter toute réponse logique

Justification : Un repas équilibré doit comporter un aliment de chaque groupe alimentaire.

2. HYGIENE : (13,5 POINTS)

Sécurité alimentaire

Attention au poulet

Et été, vous comptez visiter Budapest, Cracovie, Lisbonne ou Barcelone? Un conseil : si vous fréquentez quelques bouis-bouis typiques mais plus ou moins bien tenus, évitez le poulet. Selon une enquête menée par l'Agence européenne de sécurité alimentaire, la prévalence de la contamination des élevages de poulets par les salmonelles est au plus haut en Hongrie (68%

Hongrie, Pologne, Espagne, Portugal : la salmonellose sévit.



des cheptels atteints) et en Pologne (58%), mais aussi dans une moindre mesure au Portugal (43%) et en Espagne (41%). De quoi gâcher vos vacances, la salmonellose pouvant se traduire par des gastro-entérites « carabinées », potentiellement graves chez les personnes fragiles (enfants, personnes âgées ou immunodéprimées). La France est un bon élève avec 6% d'élevages atteints, mais nous ne consommons pas que des produits français. Trois conditions pour ne pas avoir d'ennuis : respecter la chaîne du froid, bien cuire le poulet et éviter les contaminations croisées avec des aliments destinés à être mangés crus. Pour cela, emballez les produits individuellement dans le frigo, nettoyez les plans de travail et les ustensiles à chaque manipulation.

(Source : UFC Que Choisir, Juillet – août 2007, n°450)

2.1 Citer le micro-organisme évoqué par cet article et nommer le type microbien auquel il appartient. (2 x 0,5 pt = 1pt)

Nom du micro-organisme : **Salmonelle.**

Type microbien : **Bactérie.**

BEP Alimentation - Option : BOULANGER	2008
EP 2 – PARTIE SCIENCES APPLIQUEES	9/14

2.2 Expliquer l'expression « contamination croisée » et donner un exemple. (2x 1pt=2pts)

Définition : Contamination due à un croisement d'un secteur sale avec un secteur propre.

Exemple : croisement de circuits : poubelles / produits finis

2.3 Le texte conseille pour éviter les ennuis de respecter la chaîne du froid, de bien cuire les poulets et d'éviter les contaminations croisées. Justifier les deux premiers conseils (2x1 pt=2 pts)

<i>Respecter la chaîne du froid</i>	Pour éviter le développement microbien en cas de dépassement de la température légale de stockage.
<i>Bien cuire les poulets</i>	Pour détruire les micro-organismes et leurs toxines.

2.4 Citer quatre autres règles à respecter dans votre métier pour éviter une intoxication due aux micro-organismes. (4 x 0,5 pt = 2 pts)

- **nettoyer et désinfecter le matériel**
- **porter une tenue complète et adaptée**
- **se laver les mains après toute activité contaminante**
- **respecter le principe de la marche en avant**
- **accepter toute autre réponse adaptée**

Le pain et le fromage sont souvent associés au cours d'un repas. Tous deux sont des produits obtenus par fermentation.

2.5 A l'aide des mots proposés, compléter le tableau présentant l'élaboration de ces produits. (0,25 pt par case = 2 pts)

Lactose - Acide acétique - Dioxyde de carbone - Bactéries – Alcoolique –
Glucose – Lactique - Acide lactique - Levures – Panaire – Ethanol

BEP Alimentation - Option : BOULANGER	2008
EP 2 – PARTIE SCIENCES APPLIQUEES	10/14

	Pain	Fromage
Type de fermentation	- panaire / alcoolique	- lactique
Micro-organismes responsables	- levures	- bactéries
Molécules transformées par les micro-organismes	- glucose	- lactose
Molécules produites	- dioxyde de carbone - éthanol	- acide lactique

2.6 Citer trois facteurs favorables aux fermentations. (3 x 0,5 pt = 1,5 pt)

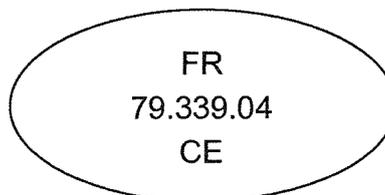
- **température optimale**
- **environnement gazeux convenable**
- **milieu nutritif adapté**
- **humidité suffisante**
- **acidité convenable**

2.7 Justifier deux intérêts d'une fermentation. (2 x 0,5 pt = 1 pt)

- **prolonger la durée de vie d'un produit**
- **obtenir un nouveau produit : modifier les qualités organoleptiques**
- **améliorer la digestibilité de certains aliments**

2.8 Sur l'étiquette du fromage figure le symbole suivant. Nommer le et donner son rôle.

2 pts



Nom : **estampille (1 pt)**

Rôle : **signifie que le produit a été élaboré dans une entreprise agréée par la DSV (1 pt)**

3. SCIENCES APPLIQUÉES AUX ÉQUIPEMENTS ET INSTALLATION DES LOCAUX **(13 POINTS)**

La production de froid repose sur les phénomènes de changement d'état des corps. La matière présente trois états physiques, elle peut passer d'un état à un autre.

BEP Alimentation - Option : BOULANGER	2008
EP 2 – PARTIE SCIENCES APPLIQUEES	11/14

3.1 Compléter le schéma en y indiquant les changements d'état physique. (2 x 0,5 = 1 pt)

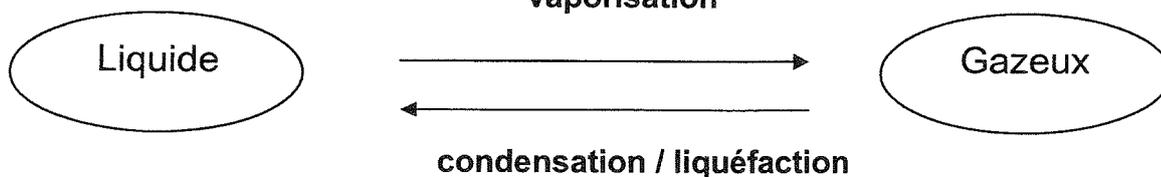
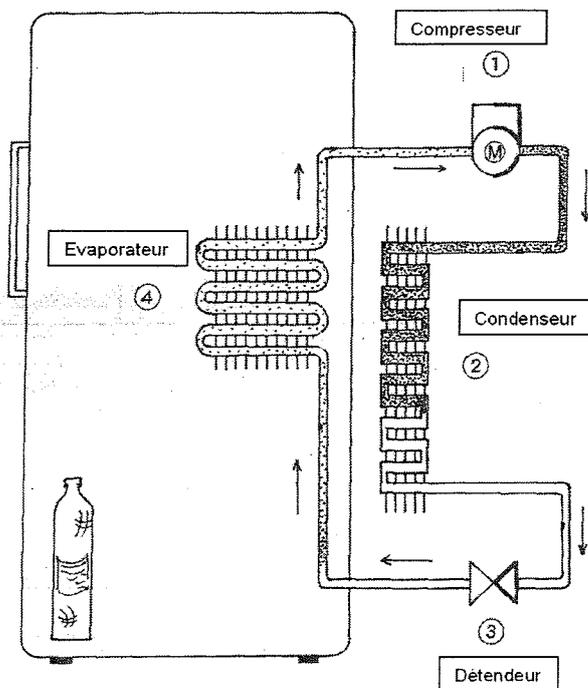


Schéma de principe d'un appareil à froid mécanique



Equipement
Sciences Appliquées
(Editions BPI)
B. ROUGIER
A. CHRETIEN

3.2 Colorier sur le schéma, le trajet du fluide : (1 pt)

1 pt

- à l'état liquide en vert (0,5 pt)
- à l'état gazeux en rouge (0,5 pt)

3.3 Nommer les organes correspondant aux définitions

: (4 x 0,25 pt = 1 pt)

- Organe préparant le fluide au passage à l'état gazeux : **détendeur**
- Evacue la chaleur de l'enceinte : **condenseur**
- Produit le refroidissement de l'enceinte : **évaporateur**
- Augmente la pression du fluide pour préparer le changement d'état suivant : **compresseur**

BEP Alimentation - Option : BOULANGER	2008
EP 2 – PARTIE SCIENCES APPLIQUEES	12/14

3.4 Vous réalisez le nettoyage de ce réfrigérateur en utilisant un détergent, puis un désinfectant.

3.4.1 Indiquer le mode d'action du détergent et du désinfectant. (2 x 1 pt = 2 pts)

Détergent : **élimine les souillures visibles**

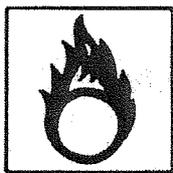
Désinfectant : **élimine les micro-organismes (souillures invisibles)**

3.4.2 Selon le plan de nettoyage de votre laboratoire réalisé en lien avec le guide de bonnes pratiques d'hygiène, après avoir débranché et vidé ce réfrigérateur vous devez effectuer le nettoyage . Lister les différentes étapes du nettoyage. (6 x 0,25 pt = 1,5 pt)

- **enlever les souillures visibles**
- **appliquer le détergent**
- **rincer**
- **appliquer le désinfectant**
- **rincer**
- **sécher ou racler**

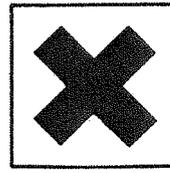
3.5 Certains produits de nettoyage peuvent être dangereux. Sur l'étiquette de ces produits figure des pictogrammes. Indiquer à côté de chaque symbole sa signification.

(2 x 0,25 pt = 0,5 pt)



A

comburant



B

irritant ou nocif

3.6 Donner une précaution d'emploi pour l'un de ces deux symboles (au choix). 0,5 pt

- Symbole choisi :

- Précaution d'emploi : **toute réponse adaptée**

3.7 L'eau potable que vous utilisez pour réaliser l'entretien de vos locaux est parfois dure.

3.7.1 Caractériser une eau dure.

1 pt

Eau riche en ions calcium et magnésium

3.7.2 Expliquer brièvement le principe de fonctionnement d'un adoucisseur. 2 pts

L'eau dure pénètre dans l'adoucisseur, passe sur les résines en cédant des ions responsables de la dureté de l'eau (ions Ca²⁺ et Mg²⁺) en échange des ions sodium (Na²⁺)

BEP Alimentation - Option : BOULANGER	2008
EP 2 – PARTIE SCIENCES APPLIQUEES	13/14

3.7.3 Justifier l'intérêt d'adoucir l'eau de votre laboratoire. (Donner trois éléments de réponse). **(3 x 0,5 pt = 1,5 pt)**

- **la verrerie n'est pas terne**
- **les résistances ne s'entartrent pas donc le rendement est meilleur**
- **l'efficacité des produits de nettoyage n'est pas diminuée**
- **les vêtements ne sont ni ternes ni rêches**

3.8 Le rejet des eaux usées dans le réseau collectif est réglementé. Citer deux appareils permettant le traitement des eaux usées avant leur rejet. **(2 x 0,5 pt = 1 pt)**

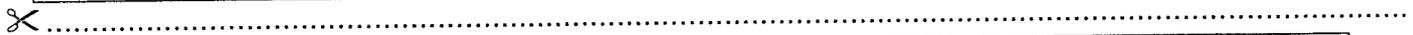
- **le déboureur**
- **le bac à graisses ou séparateur à graisses**
- **séparateur à fécule**

BEP Alimentation - Option : BOULANGER	2008
EP 2 – PARTIE SCIENCES APPLIQUEES	14/14

BEP ALIMENTATION PPC/Boulangier/PGCC/Poissonnier

Épreuve EP2 - Préparation traiteur

BEP ALIMENTATION dominantes PPC/Boulangier/PGCC/Poissonnier	Session 2008	N° d'anonymat
Epreuve Préparation traiteur	Feuille 1 / 3	



Sujet	Session 2008	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 / 3
Date de naissance :			

Question n° 1

(4 points)

La pâtisserie charcutière

Établir la progression technique de la fabrication d'une quiche lorraine :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Question n° 2

(3 points)

Les pâtes

Citer les pâtes nécessaires à la fabrication de ces produits :

FABRICATION	PATE UTILISÉE
Roulé au fromage	
Croûte à bouchée à la reine	
Pizza aux fruits de mer	
Gougère	
Pannequets aux champignons	
Saucisson brioché	

Question n° 3

(3 points)

Les sauces

Citer trois sauces dérivées de la sauce béchamel :

- 1).....
- 2).....
- 3).....



.....

Question n° 4

(3 points)

Les cuissons

Citer six modes de cuisson :

- 1)..... 4).....
2)..... 5).....
3)..... 6).....

Question n° 5

(4 points)

Les hors d'œuvre :

Citez deux hors d'œuvre à base de légumes et deux hors d'œuvre à base de pâte feuilletée :

Base de légumes :

Base de pâte feuilletée :

.....
.....

.....
.....

Question n° 6

(3 points)

Les fonds, fumets

Donner la définition et l'utilisation d'un fond brun de veau :

.....
.....



.....

Question n° 1**(4 points)****La pâtisserie charcutière**

Etablir la progression technique de la fabrication d'une quiche lorraine :

Réaliser une pâte brisée salée, confectionner un appareil à crème prise (1pt)

Tailler la poitrine fumée en petits lardons, blanchir et refroidir (1pt)

Abaisser, piquer, fonder la pâte brisée dans un cercle, garnir la pâte des lardons et emmental râpé (gruyère facultatif), puis de l'appareil à crème prise (1pt)

Cuire au four environ 35 minutes à 180°C. (1pt)

Question n° 2**(3 points)****Les pâtes**

Citer les pâtes nécessaires à la fabrication de ces produits :

FABRICATION	PATE UTILISÉE
Roulé au fromage	Pâte feuilletée 0.5 pt
Croûte à bouchée à la reine	Pâte feuilletée 0.5 pt
Pizza aux fruits de mer	Pâte à pain 0.5 pt
Gougère	Pâte à chou 0.5 pt
Pannequets aux champignons	Pâte à crêpe 0.5 pt
Saucisson brioché	Pâte à brioche 0.5 pt

Question n° 3**(3 points)****Les sauces**

Citer trois sauces dérivées de la sauce béchamel :

1) sauce cardinal, sauce Mornay (1 pt)

2) sauce soubise, sauce crème (1 pt)

3) sauce Ecossaise, (1 pt)

Question n° 4**(3 points)****Les cuissons**

Citer six modes de cuisson : (0.5 pt par bonne réponse)

Frir, rôtir, à l'étouffé, braiser, griller, sauter, étuver, cuire en ragoût, cuire à la vapeur, cuire sous vide

CORRIGÉ	Session 2008
BEP ALIMENTATION Option PPC/Boulangier/PGCC/Poissonnier	
Epreuve : EP2 - Préparation Traiteur	Feuille 1 / 2

Question n° 5

(4 points)

Les hors d'œuvre

Citer deux hors d'œuvres base de légumes et deux hors d'œuvres base de pâte feuilletée :
(1 pt par bonne réponse)

Base de légumes :

(Une réponse avec un seul légume ne devra pas obtenir la totalité des points)

Macédoine de légumes salade piémontaise,
Salade Niçoise, légumes à la Grecque

Base de pâte feuilletée :

Roulés au fromage, bouchée à la reine,
vol au vent aux fruits de mer, friands.

Question n° 6

(3 points)

Les fonds, fumets

Donner la définition et l'utilisation d'un fond brun de veau :

Liquide issu de la cuisson puis de la réduction d'os de veau colorés, ajouter dans un liquide avec une garniture aromatique.

Utilisations : Sauce, mouillement ragoût, sauté,...

CORRIGÉ	Session 2008
BEP ALIMENTATION Option PPC/Boulangier/PGCC/Poissonnier	
Epreuve : EP2 - Préparation Traiteur	Feuille 2 / 2