

# 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	



<b>Sujet</b>	<b>Session 2008</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 <b>Partie préparation traiteur</b>	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 :

.....  
.....



.....