

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)

Abaïsser, piquer, foncer 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 choux 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)

Frire, 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			Feuille 1 / 2
Epreuve : EP2 - Préparation Traiteur			

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