



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

BEP Alimentation	ÉPREUVE :
PPC / BOULANGER / PGCC / POISSONIER	PRÉPARATION TRAITEUR

1) a/ Donner la composition de la pâte feuilletée à partir de 0,500 Kg de farine.

(4 points)

- Farine ----- 0.500 Kg
- Eau ----- 0.250 Kg
- Sel ----- 0,020 Kg
- Beurre ----- 0,375 Kg

b/ Donner 3 utilisations de la pâte feuilletée.

(3 points)

- Friands
- Talmouses
- Bouchée à la Reine
- etc.....

2) Donner 4 utilisations d'un fond blanc de volaille.

(4 points)

- Cuisson
- Sauces
- Potage
- Plats cuisinés divers
- etc.....

3) Quelle sauce utilisez-vous pour la réalisation des endives au jambon ?

(2 points)

- Sauce MORNAY
-

4) Citer les ingrédients qui entrent dans une salade piémontaise.

(5 points)

Ingrédients
-Pomme de terre
-Tomates
-Œufs
-Cornichons
-Mayonnaise, etc.....

5) Donner 2 utilisations d'une gelée clarifiée.

(2 points)

- Lustrage, glaçage
- Garniture d'un plat de charcuterie
- etc.....

CORRIGÉ	Session 2009
BEP ALIMENTATION PPC / Boulanger / PGCC / Poissonnier	
Épreuve : EP2 Préparation traiteur	Feuille 1 / 1