



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.

BEP Alimentation

PPC / Boulanger / PGCC / Poissonnier

Épreuve : Préparation traiteur

BEP ALIMENTATION dominantes PPC/Boulangier/PGCC/Poissonnier	Session 2009	N° d'anonymat
Épreuve Préparation traiteur	Feuille 1 /3	

1) a/ Donner la composition de la pâte feuilletée à partir de 0.500 Kg de farine

- Farine 0.500 Kg
-
-
-

b/ Donner 3 utilisations de la pâte feuilletée.

-
-
-

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

-
-
-
-

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

-

BEP ALIMENTATION dominantes PPC/Boulangier/PGCC/Poissonnier	Feuille 2 /3
Épreuve : Préparation traiteur	

✂

.....

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

Ingrédients
-
-
-
-
-

5) Donner 2 utilisations d'une gelée clarifiée.

-
-

