



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

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

BEP ALIMENTATION

Épreuve EP2 – Partie Préparation Traiteur

Ce sujet comporte 3 pages, numérotées de 1/1 à 3/3.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet. S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION - TOUTES DOMINANTES		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Préparation Traiteur		
Type :	SUJET	Session : 2010	Page : 1/3

1) Donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires et la progression technique pour la fabrication d'une sauce béchamel : (base 1 L)

(5 points)

-
-
-
-
-
-

Progression :

2) Donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires et la progression technique pour la fabrication d'une pâte briochée sur la base de 500 g de farine :

(5 points)

-
-
-
-
-
-

Progression :

3) Donner les ingrédients nécessaires pour réaliser un appareil à quiche (base 1 L) : (4 points)

.....

.....

.....

.....

.....

Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION - TOUTES DOMINANTES		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Préparation Traiteur		
Type :	SUJET	Session : 2010	Page : 2/3

4) Donner la description d'un pâté en croûte :

(2points)

.....

.....

.....

.....

.....

5) Donner les ingrédients nécessaires pour la réalisation d'une salade niçoise :

(4 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION - TOUTES DOMINANTES		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Préparation Traiteur		
Type :	SUJET	Session : 2010	Page : 3/3