

CORRIGE

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.

Groupement "Est"	Session 2000	Corrigé	Tirages
BEP Alimentation CAP Préparateur en produits carnés / CAP Poissonnier CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur / CAP Boulanger		Code(s) examen(s) 22104 - 22125 22124 - 22111 31203	
Épreuve : Préparation traiteur (épreuve obligatoire pour BEP épreuve facultative pour CAP)		Durée : 1 h	Coef BEP : 5 Coef CAP : 1 page : 1 / 1

QUESTIONS :

I) (5 Points) Donnez la fiche technique (Recette sans progression du travail) des gnocchi à la romaine à base de 1 Litre de lait ?

Sous Note : 5 / 5

Recette (Base de 1 L de lait)

0,5 point x 4	• Lait: 1 L	0,5 point x 4	• Assaisonnement	◦ Sel: 15 g	0,5 P	
	• Semoule.....: 250 g			◦ Poivre: Au		
	• Beurre: 50 g			◦ Muscade ..: goût		0,5 P
	• Gruyère râpé ..: 50 U					
	• Œufs entiers ..: 2 U					

II) (3 Points) Déterminez les fonds ou fumet composants la base des sauces suivantes:
Charcutière, Madère, curry, bretonne, chasseur, normande, matelote blanche, ravigote, poulette.

Sous Note : 3 / 3

Un fond de veau brun ?

⇒ Charcutière
⇒ Madère
⇒ Chasseur

0,5
point
x 3

Un fond de veau blanc ?

⇒ Curry
⇒ Ravigote
⇒ Poulette

0,5
point
x 3

Un fumet de poisson ?

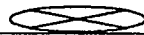


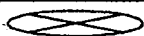


⇒ Bretonne
⇒ Normande
⇒ Matelote blanche

0,5
point
x 3

III. (3 Points) Désignez les pâtes utilisées pour fabriquer les produits suivants ?
(Marquer d'une croix : )

Sous Note : 3 / 3

0,5
point
x 6

	Pâte à frire	Pâte brisée	Pâte feuilletée	Pâte à choux
Flamiches au poireau				
Roulés au fromage				
Profiteroles				
Beignets de crevette				
Pommes dauphine				
Gougères				

IV) (4 Points) Citez 4 sauces dérivées de la sauce mayonnaise ?

Sous Note : 4 / 4

- | | | |
|--------------------|-------------------|----------------------------|
| 1. Sauce verte | 1
point
x 4 | 4. Sauce tartare |
| 2. Sauce rémoulade | | 5. Sauce mousquetaire |
| 3. Sauce Chantilly | | 6. Sauce mayonnaise collée |

V) (5 Points) Donnez les ingrédients utilisés pour la fabrication d'une mayonnaise (Base de 1 L d'huile) ?

Sous Note : 5 / 5

0,5
point
x 4

- | | | | |
|----------------------------|---------------------|-------------------------|---------------------|
| • Huile de maïs: 1 L | 0,5
point
x 3 | • Assaisonnement | 0,5
point
x 3 |
| • Moutarde: 50 g | | - Sel: Au Goût | |
| • Jaunes d'œuf: 4 U | | - Poivre: Au Goût | |
| • Vinaigre: Au Goût | | - Piment de Cayenne : | |
| ou | | | |
| • Citron: Au Goût | | | |