Groupement "Est"	Session 2000	Sujet	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

.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....

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

Un fond de veau brun ?	Un fond de veau blanc ?	Un fumet de poisson ?
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

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

Sous Note : / 3

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

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

Sous Note : / 4

1. .....
2. .....
3. .....
4. .....

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

Sous Note : / 5

.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....