


DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen ou concours :	Série* :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM	
	<small>(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)</small>	
NE RIEN ECRIRE	Examen :	Série* :
	Spécialité/option :	
	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> Note :  </div>	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen
<small>Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.</small>		

Sujet interacadémique

Session 2001

**C.A.P. du domaine de l'alimentation
toutes spécialités**

Codes : 500-22111, 500-22118, 500-22124, 500-31203

OPTION FACULTATIVE : PREPARATION TRAITEUR

Durée : 1 h 00

Note : sur 20

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement numérotée) : **4**

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

1. LA CUISSON :

1.1. Donner les buts de la cuisson des aliments. (entourer la bonne réponse)

- ⊖ Elle rend plus appétissant les aliments..... VRAI FAUX
⊖ Elle met en valeur la saveur des aliments..... VRAI FAUX
⊖ Elle améliore la qualité bactériologique des aliments..... VRAI FAUX
⊖ Elle modifie l'odeur..... VRAI FAUX

1.2. LES MODES DE CUISSON : Incrire dans le tableau les lettres correspondant aux modes de cuisson

- A - C'est une cuisson par concentration. Le récipient (poêle ou sautoir) doit être suffisamment chaud pour pouvoir saisir la pièce. On utilise le plus souvent comme matière grasse de l'huile ou du beurre.
- B - C'est une cuisson par concentration. Cela consiste à cuire un aliment sans eau ou liquide de mouillement, sans sauce, uniquement avec une matière grasse. La cuisson se fait à la broche ou au four préalablement chaud.
- C - C'est une cuisson par expansion. La chaleur et la saveur du liquide de cuisson pénètrent dans l'aliment et les sucs contenus dans celui-ci passent dans le mouillement.
- D - C'est une cuisson mixte. Il s'agit de saisir d'abord par rissolage, ensuite de cuire dans un mouillement (sauce, fond, etc.)

Modes de cuisson	Lettre
⊖ RAGOUT	
⊖ ROTI	
⊖ SAUTÉ	
⊖ POCHAGE DANS UN LIQUIDE	

Sujet interacadémique	EXAMENS : CAP	SESSION 2001	SUJET
SPÉCIALITÉS : Domaine de l'Alimentation Toutes spécialités		ÉPREUVE : Facultative	
TEMPS ALLOUÉ : 1 heure	Notes /20	DOCUMENT CANDIDAT 1/4	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

2. LES FONDS, LES FUMETS, LES SAUCES

2.1. Pour confectionner une sauce béchamel, il faut :

- A - Ajouter l'assaisonnement
- B - Mouiller au lait
- C - Faire fondre du beurre
- D - Cuire le roux
- E - Porter à ébullition pour épaissir la sauce
- F - Ajouter la farine

Ces réponses sont dans le désordre. Trouver le bon ordre :

Inscrire dans le tableau ci-dessous les lettres correspondant aux opérations dans l'ordre normal de fabrication de la sauce.

--	--	--	--	--	--

2.2. En ajoutant du gruyère et en finissant la liaison aux jaunes d'œufs, on obtient :

BECHAMEL + GRUYERE + JAUNES D'ŒUFS = SAUCE

--

3. LES PÂTES : la pâte feuilletée

3.1. FICHE TECHNIQUE : DENREES POUR 1 KG DE FARINE

Pâte feuilletée	Détrempe	Farine	1 kg
		20 g
		5 à 5,5 dl
	Matière grasseg	

Sujet interacadémique	EXAMENS : CAP	SESSION 2001	SUJET
SPÉCIALITÉS : Domaine de l'Alimentation Toutes spécialités		ÉPREUVE : Facultative	
TEMPS ALLOUÉ : 1 heure	Notes /20	DOCUMENT CANDIDAT 2/4	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

3.2. TECHNIQUE (REALISATION A LA MAIN)

- ☉ Faire une fontaine avec
- ☉ Ajouter l'eau et
- ☉ Mélanger intimement l'ensemble
- ☉ Ne pas trop pétrir pour que la pâte ne prenne pas de (élastique)
- ☉ Couvrir d'une feuille sulfurisée ou plastique
- ☉ Laisser reposer la détrempe
- ☉ Beurrer la détrempe puis (5 à 6 tours)

4. LA PÂTISSERIE CHARCUTIERE :

4.1. Pour chacune des fabrications ci-dessous, indiquer la pâte nécessaire à leur réalisation.

FABRICATION	PÂTE
☉ FRIAND	
☉ PIZZA	
☉ QUICHE	
☉ BOUCHEE	
☉ QUENELLE A GNOCCHI	

4.2. Pour réaliser une quiche lorraine, on dispose sur la pâte le gruyère, le lard fumé en lardons, et en dernier l'appareil à quiche. Citer les éléments qui composent cet appareil :

.....

.....

.....

Sujet interacadémique	EXAMENS : CAP	SESSION 2001	SUJET
SPÉCIALITÉS : Domaine de l'Alimentation Toutes spécialités		ÉPREUVE : Facultative	
TEMPS ALLOUÉ : 1 heure	Notes /20	DOCUMENT CANDIDAT 3/4	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

5. LES HORS D'ŒUVRE :

5.1. Pour chacun des hors d'œuvre choisis dans le tableau ci-dessous, associer la sauce qui l'accompagne

Sauce mousseline, sauce vinaigrette ou citronnette, sauce fortement condimentée (à la grecque), sauce rémoulade

HORS D'ŒUVRE	SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT
➤ ASPERGES	
➤ CAROTTES RAPEES	
➤ CELERI RAPE	
➤ CHAMPIGNONS	

5.2. Pour chacun des hors d'œuvre choisis dans le tableau ci-dessous, associer le pain qui l'accompagne

Pain de mie, pain de campagne, pain de seigle, blinis

HORS D'ŒUVRE	PAIN D'ACCOMPAGNEMENT
➤ CHARCUTERIE	
➤ CANAPES	
➤ HUITRES	
➤ SAUMON FUME / CAVIAR	

Sujet interacadémique	EXAMENS : CAP	SESSION 2001	SUJET
SPÉCIALITÉS : Domaine de l'Alimentation Toutes spécialités		ÉPREUVE : Facultative	
TEMPS ALLOUÉ : 1 heure	Notes /20	DOCUMENT CANDIDAT 4/4	