

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 :			
	<table border="1"> <tr> <td>Note :</td> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">20</td> </tr> </table>	Note :	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :	20
Note :	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :			
20				
<small>Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.</small>				

**Session 2002**

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

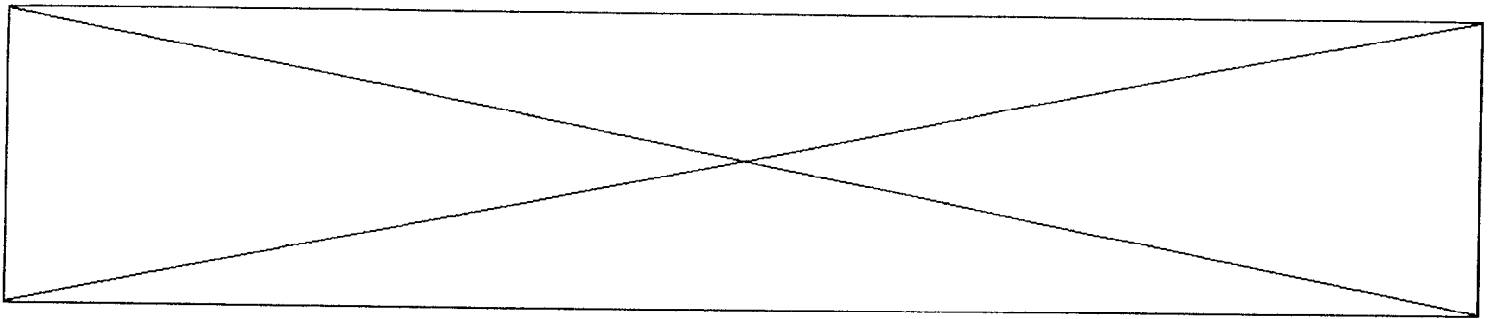
Codes : 500-22111, 500-22118, 500-22124, 500-31203

***OPTION FACULTATIVE : PRÉPARATION 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 paginée) : 4

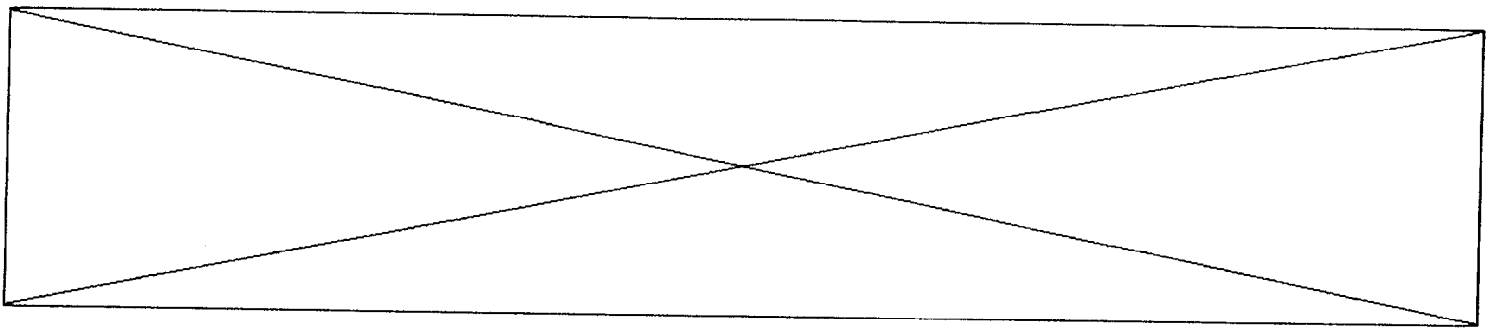


## 1 Les pâtes

Vous réalisez une pâte feuilletée et une pâte brisée. À l'aide d'une croix, cochez les ingrédients nécessaires à leur fabrication.

INGRÉDIENTS	PÂTE FEUILLETÉE	PÂTE BRISÉE
Farine		
Eau		
Lait		
Sel		
Sucre		
Œufs		
Levure		
Beurre		

Examen : CAP	Session 2002	SUJET
Spécialité : Domaine de l'Alimentation, toutes spécialités	Épreuve : Préparation traiteur Épreuve Fac CAP	
Temps alloué : 1 heure	Note : /20	Document : 1/4



## **2 Les Hors - d'œuvre**

Vous désirez présenter les hors d'œuvre suivants au magasin

- coquille saint jacques
- céleri rémoulade
- œuf en gelée au saumon fumé
- coquille de saumon
- quiche lorraine
- taboulé
- croissant au jambon
- bouchée à la reine

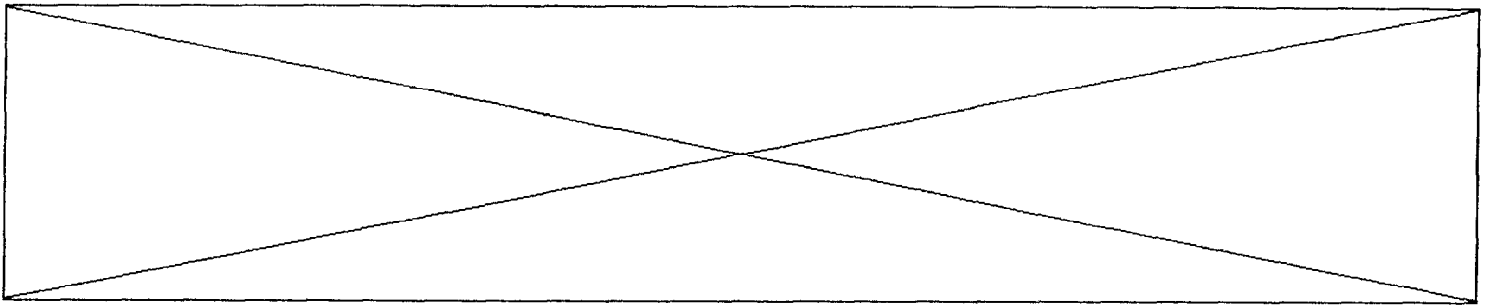
vous les disposez suivant :

- qu'ils sont consommés chauds ou froids
- leurs composants de base

A l'aide du tableau vous effectuerez le même classement :

COMPOSANTS DE BASE	HORS D'ŒUVRE FROIDS	HORS D'ŒUVRE CHAUDS
POISSONS		
LÉGUMES		
PÂTES		

Examen : CAP	Session 2002	SUJET
Spécialité : Domaine de l'Alimentation, toutes spécialités	Épreuve : Préparation traiteur Épreuve Fac CAP	
Temps alloué : 1 heure	Note : /20	Document : 2/4



### **3 Les fonds, fumets, sauces**

Vous réalisez différentes sauces à partir de :

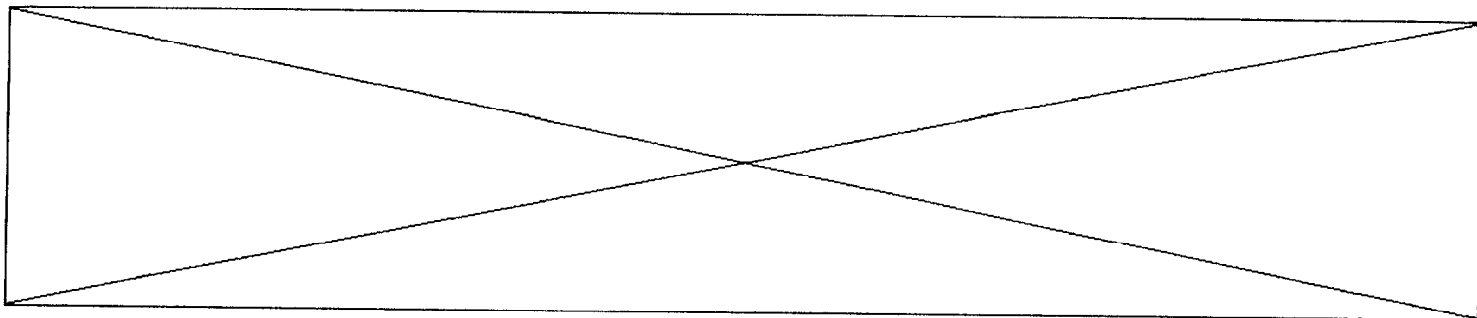
- fond blanc de volaille
- fond brun de veau
- fumet de poisson

Classez les sauces par rapport au fond que vous utiliserez pour les réaliser

- sauce chasseur
- sauce vin blanc
- sauce suprême
- sauce crevettes
- sauce charcutière
- velouté de volaille
- sauce madère
- sauce périgieux

FOND BLANC DE VOLAILLE
-----
-----
FOND BRUN DE VEAU
-----
-----
-----
-----
FUMET DE POISSON
-----
-----

Examen : CAP	Session 2002	SUJET
Spécialité : Domaine de l'Alimentation, toutes spécialités	Épreuve : Préparation traiteur Épreuve Fac CAP	
Temps alloué : 1 heure	Note : /20	Document : 3/4



#### **4 La cuisson**

Mettez une croix dans la case correspondant au mode de cuisson par rapport aux préparations :

Préparation	Sauter	Pocher	Frïre	Rôtir
Pomme dauphine				
Côte charcutière				
Haricot vert				
Filet de boeuf				

#### **5 La pâtisserie charcutière**

Remplacez l'appellation du produit en l'inscrivant dans la colonne :

Gnocchi – pizzas – friand – quiche

Composition	Appellation
Abaisse de pâte feuilletée détaillée en carrés de 10 cm de côté, garnie au centre de chair à saucisse, repliée sur elle-même, reposée, dorée, cuite.	
Abaisse de pâte à pain recouverte d'ingrédients divers, par exemple : tomates, oignons, anchois, olives éventuellement champignons et gruyère.	
Abaisse d'une pâte brisée foncée en cercle dont l'intérieur est garni de jambon, de lard fumé blanchi, de gruyère râpé et d'un appareil composé de lait, d'œufs, de sel, poivre, muscade, de crème, cuite au four.	
Abaisse d'une pâte brisée, foncée, cuite à blanc dont l'intérieur sera garni de quenelles et d'une sauce mormay parsemée de gruyère, décorée d'une noisette de beurre.	

Examen : CAP	Session 2002	SUJET
Spécialité : Domaine de l'Alimentation, toutes spécialités	Épreuve : Préparation traiteur Épreuve Fac CAP	
Temps alloué : 1 heure	Note : /20	Document : 4/4