

Académie :	Session :	Modèle E.N.
Examen :	Série :	
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous épreuve :		
NOM		
<small>(en majuscule, 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 d'appel)</small>	

SESSION JUIN 2003

C.A.P. du domaine de l'alimentation
Toutes spécialités

Codes : 500-22111, 500-22118, 50022124, 50031203

Option facultative : Préparation traiteur

Durée : 1 heure *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) : 3

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1. La cuisson

1.1 Citez les éléments de cuisson correspondant aux définitions suivantes : (1,5 pts)

Définitions	Éléments de cuisson
Préparation translucide qui en refroidissant, se solidifie grâce aux éléments gélatineux qui entre dans sa composition.	
Liquide plus ou moins riche en saveurs et en principe nutritif (les sucs) ; qui se forme lors de la cuisson d'une viande, d'un légume ou d'un fruit.	
Liquide de cuisson des viandes ou légumes bouillis, on l'utilise comme élément de mouillement pour cuire certains mets. Il désigne aussi la partie liquide du pot au feu.	

1.2 Reliez le mode de cuisson s'associant avec le ou les types de cuisson correspondants. (3,5 pts)

MODE DE CUISSON

TYPE DE CUISSON

Pocher à froid

Poêler

EXPANSION

Griller

Braiser

MIXTE

Sauter

Ragoût

CONCENTRATION

CAP Domaine de l'Alimentation toutes spécialités

SUJET	EPREUVE : Préparation traiteur – épreuve facultative CAP	Durée : 1h00	Note : /20	Page : 1/3
SESSION JUIN 2003				

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2. Les fonds, les fumets, les sauces

2.1 Citez deux exemples d'utilisation d'un fond brun. (2 pts)

2.2 Remplissez la fiche technique suivante : (2 pts)

La mayonnaise

Ingrédient	Quantité	Unité
	4 à 6	pièce
Moutarde		kg
Sel, poivre blanc	Quantité suffisante	
Huile pour assaisonnement		Litre
	0,05	Litre

3. Les pâtes

3.1 Citez les ingrédients nécessaires à la réalisation d'une pâte à choux. (1,5 pts)

3.2 Remplir la phase technique de réalisation de la pâte à choux. (2,5 pts)

- Porter à ébullition : l'eau
- Retirer du feu et ajouter en une seule fois. Bien mélanger.
- Reposer sur le feu et faire.....
- Débarrasser la pâte dans un cul de poule et incorporer..... un à un.

CAP Domaine de l'Alimentation toutes spécialités

SUJET	EPREUVE : Préparation traiteur – épreuve facultative CAP	Durée : 1h00	Note : /20	Page : 2/3
SESSION JUIN 2003				

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3.3 Citez un exemple d'entrée chaude ayant comme base la pâte à choux.

(1pt)

4. La pâtisserie charcutière

Placez ces exemples de pâtisserie charcutière dans la famille de pâtes qui lui convient le mieux.

(3 pts)

Exemples : *Quiches – friands – saucissons briochés – vol au vent – tarte aux poireaux – beignets*

Pâtes de bases	Exemples de fabrication
Pâte brisée	
Pâtes à brioches	
Pâte feuilletée	
Pâte à frire	

5. Les hors d'œuvre

Il existe une classification des principaux hors d'œuvre froids.

(3 pts)

Veillez relier le nom du hors d'œuvre avec la famille correspondante.

(0,5 pt par bonne réponse)

Hors d'œuvre froid

Melon au porto

Navette au crabe

Œufs durs mimosa

Terrine au foie de volaille

Tomate monégasque

Macédoine de légumes

Classification

A base de charcuterie cuite

A base de légume cuit

A base de crustacés

A base de fruits

A base d'œufs

A base de légume farci

CAP Domaine de l'Alimentation
toutes spécialités

SUJET

EPREUVE : Préparation traiteur – épreuve facultative CAP

Durée : 1h00

Note : /20

Page : 3/3

SESSION JUIN 2003