

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 2004	CORRIGE
BEP ALIMENTATION CAP Préparateur en Produits Carnés / CAP Poissonnier CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur / CAP Boulanger		Coef BEP : 5 Coef CAP : 1
Épreuve : Préparation traiteur (épreuve obligatoire pour le BEP) (épreuve facultative pour le CAP)	Durée : 1 h 00	Page 1/2

RENDRE LES FEUILLES AGRAFÉES À LA COPIE D'EXAMEN

Question n° 1 Citer deux sauces réalisées à partir d'un fumet de poisson. (2 points)

- Sauce Normande, sauce Bercy, sauce Joinville, sauce Dieppoise, sauce Américaine
- sauce vin blanc

Question n° 2 Donner la recette de la pâte à brioche à partir de 0,500 kg de farine. (sans donner la progression de travail) (3 points)

- 0,500 Kg de farine
- 0,010 Kg de sel
- 0,050 Kg de sucre
- 0,020 Kg de levure biologique
- 5 œufs
- QSP eau (mise au point)
- 0,250 Kg de beurre

Question n° 3 Etablir la recette des différents constituants des gnocchis à la parisienne pour 15 à 18 personnes. (sans donner la progression de travail) (5 points)

Dénomination et recette du :

→ 1^{er} constituant
Pâte Brisée

0,250 Kg de farine
0,005 Kg de sel
0,125 Kg de beurre
0,65 Kg d'eau

→ 2^{ème} constituant
Pâte à Choux

¼ de litre d'eau
0,100 Kg de beurre
0,005 Kg de sel
0,150 Kg de farine
3 à 5 œufs
QSP poivre, muscade
0,020 Kg gruyère râpé

→ 3^{ème} constituant
Béchamel

½ litre de lait
0,040 Kg de beurre
0,040 Kg de farine
QSP sel, poivre, muscade

Nota : la pâte brisée peut être remplacée par des chutes de feuilletage

Question n° 4 Compléter le tableau :

(3 points)

Fond blanc de veau ou brun	Fond brun de volaille	Fumet de poisson	Velouté de veau
<ul style="list-style-type: none"> - Os et parures de veau - Carottes - Oignons - Blancs de poireaux - Bouquet garni - Céleri - Eau - Assaisonnement 	<ul style="list-style-type: none"> - Abattis et carcasses de volaille → colorés au four - Carottes - Oignons - Tomates - Ail - Bouquet garni - Eau - Assaisonnement 	<ul style="list-style-type: none"> - Arêtes et parures de poissons - Echalotes - Oignons - Carottes - Parures de champignons - Bouquet garni - Eau - Vin blanc - Assaisonnement 	<ul style="list-style-type: none"> - Fond blanc de veau - Roux blanc (Beurre + farine) - Assaisonnement

Question n° 5 Entourez la bonne réponse :

(4 points)

- Un friand est composé d'une pâte feuilletée (Vrai) Faux
- Les poivrons entrent dans la composition de la salade niçoise (Vrai) Faux
- La sauce Mornay est composée de crème fraîche Vrai (Faux)
- La vinaigrette est une sauce émulsionnée stable Vrai (Faux)
- La sauce tartare est réalisée à partir d'une mayonnaise (Vrai) Faux
- La béchamel est composée de jaunes d'œufs Vrai (Faux)
- Il n'y a pas de semoule dans la composition des gnocchis à la romaine Vrai (Faux)
- Les timbales de fruits de mer sont composées de feuilletage (Vrai) Faux

Question n° 6 Citez deux hors d'œuvres à base de :

(3 points)

- **Légumes** : macédoine de légumes, champignons à la grecque, salade niçoise, piémontaise, asperge sauce mousseline.
- **Pâte feuilletée** : friands, allumettes fromage, bouchées à la reine, vol au vent, timbale de fruits de mer.
- **Produits divers** : les œufs en gelée, pâté en croûte, quiches, pizzas, gnocchis. (hors feuilletage et légumes)