

QUESTION N°1 (4 points = 1 point par bonne réponse)

Le fond blanc de veau et le fond brun de veau.

Donner deux exemples d'utilisation de chacun de ces fonds

Fonds	Utilisations
Blanc de veau	- sauce suprême - cuisson riz pilaf
Brun de veau	- sauce Madère - sauce Porto

QUESTION N°2 (4 points = 1 point par bonne réponse)

Rôtir et griller sont des modes de cuisson

Citer quatre autres modes de cuisson utilisés en charcuterie traiteur.

- pocher
- ragoût
- frire
- cuire sous vide
- poêler
- braiser
- sauter
- à la vapeur

QUESTION N°3 (4,5 points)

Vous devez préparer 20 friands.

Citer tous les éléments nécessaires à cette préparation en précisant la quantité

Denrées (2,5 pts)	Unité	Quantité (2 pts)
farine,	kg	600 g maximum
eau	litre	0,300 L
se:	kg	0,015
beurre ou margarine	kg	0,450
farce (maigre et gras de porc)	kg	0,800 à 1 kg
Porto	litre	0,025
oeuf.	pièce	2
dorure		Q.S.

QUESTION N°4 (5,5 points = 1/2 point par bonne réponse)

Donner les proportions des pâtes suivantes :

	Farine	Eau	Beurre	Sel	Oeufs	Lait
Pâte à chou	600 g		400 g	20 g	14 - 16	1 L
Pâte brisée	1 kg	200 - 300g	400 g	20 g	2	
Pâte feuilletée	1 kg	500 g	760 g	20 g		

QUESTION N°5 (2 points = 1/4 point par bonne réponse)

Le hors d'oeuvre "champignons à la grecque" est un plat qui nécessite divers éléments. Citez-en 8 :

- champignons de Paris - huile d'olives - oignons - vin blanc sec - sel - jus de citron -
- poivre mignonnette - coriandre - bouquet garni - concentré de tomates ou fondue.

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	SESSION 1999
Durée : 1 heure		Epreuve Préparation
C O R R I G E	Feuille 1/1	BEP ALIMENTATION CAP Boulanger, Pâtissier, Prép. prod. carnés CAP Poissonnier