

EFJ

ACADEMIE DE CAEN

Session 1999

BEP ALIMENTATION

CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR

CAP BOULANGER

CAP PREPARATION EN PRODUITS CARNES
(Option A : Boucher)

CAP POISSONNIER

EPREUVE - PREPARATION TRAITEUR

Durée : 1 heure

Ce sujet comporte 2 pages

NOM : Prénom : N° d'inscr. :

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	
Brun de Veau	

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.

-
-
-
-

