

# PRÉPARATION TRAITEUR

RENDRE LES FEUILLES AGRAFÉES A LA COPIE D'EXAMEN

1. LES MODES DE CUISSONS : 5 points

Donner la définition de pocher et citer trois aliments adaptés à cette méthode.

Définition :

Exemples :

.....  
.....  
.....

2. LES FONDS, LES SAUCES : 5 points

Énumérer les ingrédients, les quantités et la progression de travail pour un litre de béchamel.

Ingrédients et quantités :

Progression :

Groupement " Est "	Session 2005	<b>SUJET</b>
BEP ALIMENTATION		Coef BEP : 1
Épreuve : EP2B Préparation traiteur	Durée : 1 h 00	Page 1/3

3. **LA PÂTISSERIE CHARCUTIÈRE : 2.5 points**

Rayer les ingrédients qui n'entrent pas dans les préparations suivantes :

- **La quiche lorraine** : pâte Brisée - lardons - fromage - champignons - appareil à crème prise.

**Gnocchis parisienne** : pâte à choux - sauce tomate - gruyère - béchamel.

- **Pâté en croûte** : appareil à prise salée - dorure - marinade pâte feuilletée - viande de porc.

- **Bouchée à la reine** : pâte Brisée - champignons - ris de veau - crème velouté de veau.

- **Roulés au fromage** : pâte feuilletée - fromage - béchamel - jambon.

4. **LES PÂTES : 2.5 points**

Donner la recette de la pâte Brisée à partir de 0.500 Kg de farine (sans progression) :

- 
- 
- 
- 
-

5. **LES HORS-D'ŒUVRE : 5 points**

Citer 5 hors-d'œuvre à base de légumes : (2,5 points)

- 
- 
- 
- 
- 

Citer 5 hors-d'œuvre à base de viandes ou de produits de la mer : (2.5 points)

- 
- 
- 
- 
-