

PRÉPARATION TRAITEUR

Rendre les feuilles agrafées à la copie d'examen

1. LES CUISSONS (5 points)

Compléter le tableau ci-dessous :

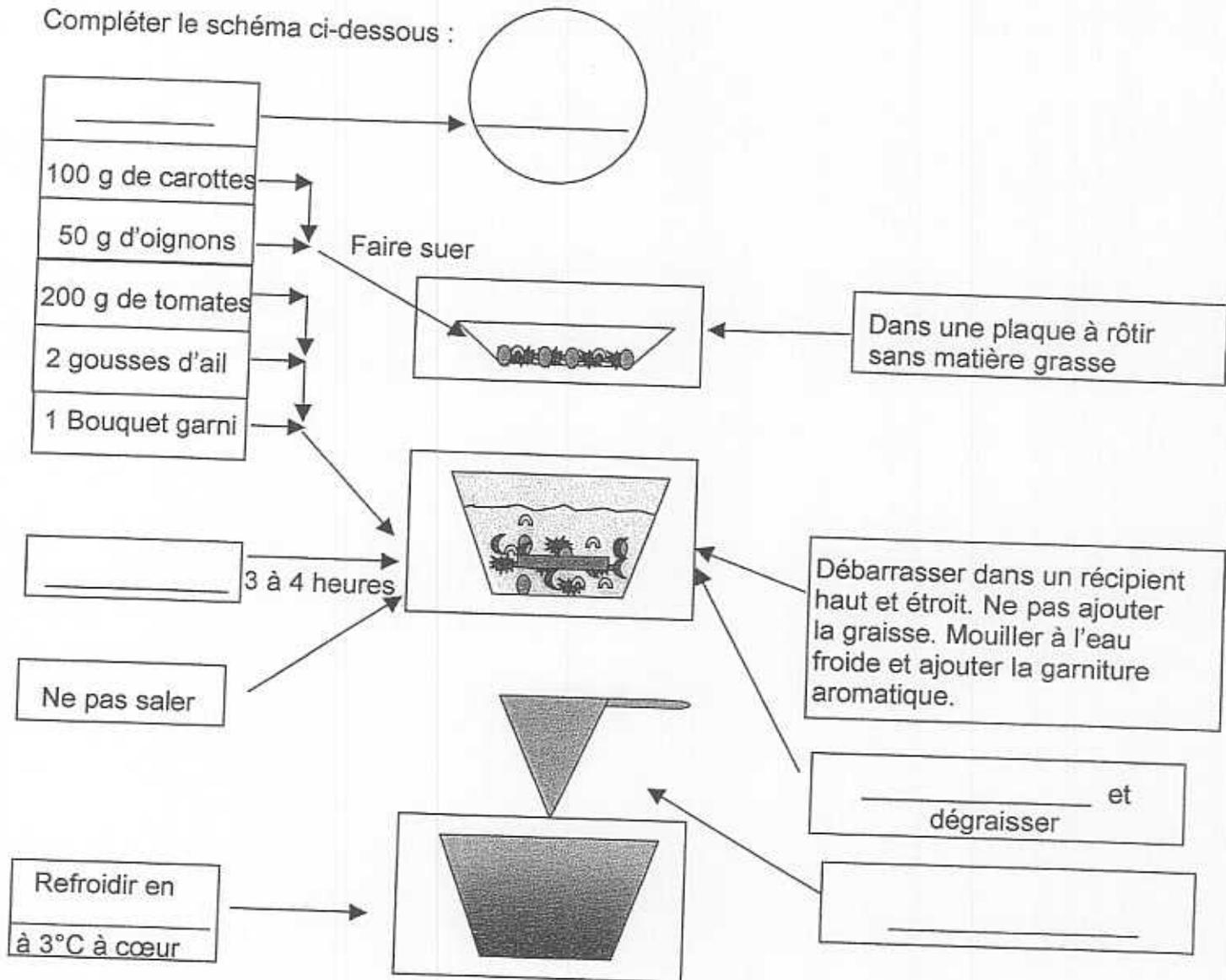
	Cuisson d'une viande en chaleur sèche, dans un four
Frïre	
	Cuisson mixte (rissoler puis cuire dans un liquide) Utiliser pour les grosses pièces de viande
Pocher	
Ragoût	

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

2. LES FONDs (3 points)

LE FOND DE VEAU BRUN

Compléter le schéma ci-dessous :



3. LES PÂTES (4 points)

Donner les proportions pour une pâte à foncer :

Farine	1 kg.
Matière grasse	g
Sel fin	g
Œufs entiers	g
Eau	g

4. LA PÂTISSERIE CHARCUTIÈRE (4 points)

Décrire la progression du travail pour la confection de roulés au fromage :

-
-
-
-
-
-
-
-

5. LES HORS-D'ŒUVRE (4 points)

Compléter le tableau ci-dessous en citant le nom du plat ou sa composition :

Plat	Composition
	Œuf poché, Jambon blanc, gelée clarifiée, persil, tomate
Cornet de jambon	
	Ris de veau, chair de volaille, Champignons, quenelles de volaille, béchamel
Gnocchi à la Parisienne	