

Groupement " Est "	Session 2003	SUJET
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 Que signifie le mode de cuisson frire ?
 Donnez 3 exemples de cuisson par cette méthode.

Question n° 2 Comment fait-on un fumet de poisson ?
 Citez 2 exemples d'utilisation.

Question n° 3 Comment fait-on une pâte à choux ?
 Expliquez la progression technique.

Question n° 4 Comment fait-on un appareil pour bouchées à la reine ?

Question n° 5 Comment fait-on une macédoine de légumes ?
(Coupe – cuisson – finition).