

Groupement "Est"	Session 2000	Corrigé	Tirages
BEP Alimentation		Code(s) examen(s)	
CAP Préparateur en produits carnés / CAP Poissonnier		22104 - 22125	
CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur / CAP Boulanger		22124 - 22111	
		31203	
Épreuve : Préparation traiteur (épreuve obligatoire pour BEP épreuve facultative pour CAP)		Durée : 1 h	Coef BEP : 5 Coef CAP : 1 page : 1 / 1

QUESTIONS :

I) (5 Points) **Donnez la fiche technique (Recette sans progression du travail) des gnocchi à la romaine à base de 1 Litre de lait ?**

Sous Note : 5 / 5

Recette (Base de 1 L de lait)

- Lait: 1 L
- Semoule.....: 250 g
- Beurre: 50 g
- Gruyère râpé ...: 50 U
- Œufs entiers ..: 2 U

0,5
point
x 4

0,5
point
x 4

• Assaisonnement

- Sel: 15 g
- Poivre: Au
- Muscade ..: goût

0,5 P

0,5 P

II) (3 Points) **Déterminez les fonds ou fumet composants la base des sauces suivantes:** Charcutière, Madère, curry, bretonne, chasseur, normande, matelote blanche, ravigote, poulette.

Sous Note : 3 / 3

Un fond de veau brun ?

- ⇒ Charcutière
- ⇒ Madère
- ⇒ Chasseur

0,5
point
x 3

Un fond de veau blanc ?

- ⇒ Curry
- ⇒ Ravigote
- ⇒ Poulette

0,5
point
x 3


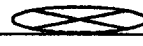




Un fumet de poisson ?

- ⇒ Bretonne
- ⇒ Normande
- ⇒ Matelote blanche

0,5
point
x 3

III. (3 Points) **Désignez les pâtes utilisées pour fabriquer les produits suivants ?**
(Marquer d'une croix : )

Sous Note : 3 / 3

	Pâte à frire	Pâte brisée	Pâte feuilletée	Pâte à chou
Flamiches au poireau				
Roulés au fromage				
Profiteroles				
Beignets de crevette				
Pommes dauphine				
Gougères				

0,5
point
x 6

IV) (4 Points) **Citez 4 sauces dérivées de la sauce mayonnaise ?**

Sous Note : 4 / 4

1. Sauce verte
2. Sauce rémoulade
3. Sauce Chantilly
4. Sauce tartare
5. Sauce mousquetaire
6. Sauce mayonnaise collée

1
point
x 4

V) (5 Points) **Donnez les ingrédients utilisés pour la fabrication d'une mayonnaise (Base de 1 L d'huile) ?**

Sous Note : 5 / 5

- Huile de maïs: 1 L
- Moutarde: 50 g
- Jaunes d'œuf: 4 U
- Vinaigre: Au Goût
- ou
- Citron: Au Goût
- Assaisonnement
- Sel: Au Goût
- Poivre: Au Goût
- Piment de Cayenne :

0,5
point
x 4

0,5
point
x 3

0,5
point
x 3