

Groupement "Est"		Session 2001	Corrigé	Tirages
BEP Alimentation CAP Préparateur en produits carnés/CAP Poissonnier CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur / CAP Boulanger			Code(s) examen(s) 22104-221025 22124-22111 31203	
Épreuve : Préparation traiteur (épreuve obligatoire pour BEP épreuve facultative pour CAP)	Durée : 1 h 00		Coef B.E.P. : 5 Coef C.A.P. : 1	
			page : 1/2	

1°/ Les modes de cuisson:

(1 Point) **GRILLER** : c'est soumettre un aliment à l'action de la chaleur rayonnante d'un four ou par contact sur un grill, ou sur un barbecue, ou sous une salamandre.

* Cette technique de cuisson rapide s'applique surtout à des produits d'excellente qualité provenant d'animaux jeunes et à de petites pièces.

(1 Point) **SAUTER** : c'est cuire un aliment à feu vif, généralement à découvert, dans une petite quantité de matière grasse.

(1 Point) **ROTIR** : c'est soumettre un aliment à l'action de la chaleur sèche d'un four, d'une rôtissoire ou d'un tourne-broche.

* Cette technique de cuisson s'applique surtout à de grosses pièces de viande, de volaille, ou de gibier d'excellente qualité.

2°/ Les fonds, les sauces: (4 Points)

"Citez les éléments de fabrication d'un fond blanc de veau".

- Os, jarret, pieds, crosse, parures de veau.
- Eau, carottes, blanc de poireau, oignons, céleri, persil, bouquet garni, clou de girofle.

3°/ Les pâtes: (4 Points)

"Principe de fabrication de la pâte à brioche".

- *Pétrissage*: mélange des ingrédients, la pâte prend du corps, élasticité, apport d'oxygène, début de la fermentation.
- *1ère pousse* ou pointage : multiplication des ferments, acidité, renfort du gluten.
- *Rabattage* ou rompre: élimination de l'excédent de gaz carbonique, apport d'oxygène, mélange des ferments.
- *Réfrigération*: repos de la pâte, arrêt de la fermentation, à 15°C les ferments sont inactifs, à 4°C les ferments sont complètement endormis
- Détaillage, façonnage, moulage
- *2ème pousse*: en chambre de fermentation, ou en étuve à 23°C, gonflement rapide de la pâte sous l'action du CO₂
- Dorage-coupage-ciselage, avant la cuisson.

Groupement "Est"		Session 2001	Corrigé	Tirages
BEP Alimentation CAP Préparateur en produits carnés/CAP Poissonnier CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur / CAP Boulanger			Code(s) examen(s) 22104-221025 22124-22111 31203	
Épreuve : Préparation traiteur (épreuve obligatoire pour BEP épreuve facultative pour CAP)	Durée : 1 h 00	Coef B.E.P. : 5 Coef C.A.P. : 1	page : 2/2	

- *Cuisson*: production importante de CO₂, morts des ferments, modification et coagulation des éléments de la farine, caramélisation de la surface des produits (réaction de Maillard) évaporation d'un peu d'eau.

4°/ Les pâtisseries charcutières (4 Points)

"Farce d'un pâté en croûte"

- *Éléments de la farce*: Aiguillettes ou lèches de viande maigre de porc, gorge de porc, marinade de vin blanc, bouquet garni, thym, laurier, ail, oignon, Cognac, Madère, Porto assaisonnement. *Liant*: œufs, féculent.
- *Éléments complémentaires*: pistache, truffe, noisette, etc...

5°/ Les hors d'œuvre:

(3 Points) "Rôles des hors d'œuvre":

- A l'origine, le rôle des hors d'œuvre était de faire patienter les convives entre les plats principaux.
- Aujourd'hui, lors d'un repas, ils sont servis en entrées comme introduction pour mettre en appétit et impressionner favorablement le client, en attendant le premier plat.
- En buffet, ils doivent se composer d'une grande variété de préparations, être de présentation soignée, être en harmonie avec le plat suivant.
- Notion de raffinement, en qualité, en quantité, saveur et équilibre alimentaire.

(1 Point) Hors d'œuvre à base de légumes

- Salade composée, salade niçoise, macédoine de légumes, crudités, céleri remoulade, carottes râpée, radis, concombres, tomates, haricots verts, asperges, choux fleurs, artichauts, betteraves rouges, cœurs de palmier, lentilles, riz, maïs, champignons.

(1 Point) Hors d'œuvre à base de viandes ou de produits de la mer

- Charcuterie crue, jambon de Bayonne, saucisson sec, salami, chorizo
- Charcuterie cuite, jambon blanc, saucisson, cervelas, terrine, rillettes, foie gras
- Viandes, salée, fumée, séchée, cuites
- Les fruits de mer, crus ou cuits, poissons, coquillages, crustacés