

Groupement "Est"		Session 2001	Sujet	Tirages
BEP Alimentation CAP Préparateur en produits carnés/CAP Poissonnier CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur / CAP Boulanger			Code(s) examen(s) 22104-22125 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 : 1/1	

QUESTIONS

1° Les modes de cuissons

* Donnez la définition de:

- GRILLER
- SAUTER
- ROTIR

2° Les fonds, les sauces

* Citez les éléments de fabrication d'un fond blanc de veau

3° Les pâtes

* Définissez le principe de fabrication de la brioche

4° Les pâtisseries charcutières

* Donnez les ingrédients d'une farce de pâté en croûte

5° Les hors d'œuvre

- * Expliquez le rôle des hors d'œuvre lors d'un repas ou d'un buffet
- * Citez 5 hors d'œuvre à base de légumes
- * Citez 5 hors d'œuvre à base de viandes ou de produits de la mer