

Groupement "Est"		Session 2002	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 : 1/2	

1) Donnez la fiche technique (recette sans progression du travail) de la quiche lorraine en tenant compte des bases de données ? (6 points)

Pâte brisée à base de 1 kg de farine

- ◆ Farine ..... : 1 kg
- ◆ .....
- ◆ .....
- ◆ .....
- ◆ .....

Garniture lorraine

- ◆ .....
- ◆ .....

Appareil à quiches (crème prise)

- ◆ .....
- ◆ .....
- ◆ .....

Assaisonnement

- ◆ .....
- ◆ .....

Matière grasse pour faire revenir le lard fumé et le jambon

- ◆ .....

2) Désignez 3 produits salés traiteur réalisés à partir des pâtes suivantes ? (3 points)

	Pâte feuilletée	Pâte à brioche	Pâte à chou	Pâte à pain
Produits Salés				

3) Citez 3 sauces dérivées de la sauce béchamel ? (3 points)

- 1 - .....
- 2 - .....
- 3 - .....

<b>Groupement "Est"</b>		<b>Session 2002</b>	<b>Sujet</b>	Tirages
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	

4) Complétez le tableau ci-dessous : (6 points)

	SAUCES CHAUDES A BASE DE :		
	LAIT	FOND BLANC	FOND BRUN
Béchamel			
Bourguignonne			
Charcutière			
Chasseur			
Financière			
Grand veneur			
Madère			
Mornay			

5) En quoi consiste la cuisson par pochage ? (2 points)

.....

.....

.....