

Groupement "Est"		Session 2002	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) 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
- ◆ Sel : 20 g (0,5 pt)
- ◆ Beurre : 150 g (0,5 pt)
- ◆ Saindoux : 150 g (0,5 pt)
- ◆ Œufs : 2 à 3 u (0,5 pt)
- ◆ Eau : 200 g (0,5 pt)

Garniture lorraine

- ◆ Poitrine fumée : 400 g (0,5 pt)
- ◆ Jambon cuit : 400 g (0,5 pt)
- ◆ Gruyère râpé : 60 g (0,5 pt)

Appareil à quiches (crème prise)

- ◆ lait 1 l
 - ◆ crème ½ l (0,5 pt)
 - ◆ œufs entiers 9 u (0,5 pt)
- Assaisonnement
- ◆ sel au
 - ◆ poivre goût (0,5 pt)
 - ◆ muscade

Matière grasse pour faire revenir le lard fumé et le jambon

- ◆ beurre PM (0,5 pt)

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

Produits Salés	Pâte feuilletée	Pâte à brioche	Pâte à choux	Pâte à pain
	Friands	Koulibiac	Pommes dauphine	Pizza
	Bouchées garnies	Saucisson brioché	Gnocchi à la Parisienne	Pissaladière
	Tourte Mornay	Rissoles	Quenelles lyonnaises	Pizzas cocktails

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

- 1- Sauce cardinal
- 2- Sauce crème
- 3- Sauce écossaise
- 4 – Sauce Mornay
- 5 – Sauce Nantua

Groupement "Est"		Session 2002	Corrigé	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	X		
Bourguignonne			X
Charcutière			X
Chasseur			X
Financière			X
Grand veneur			X
Madère			X
Mornay	X		

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

La cuisson par pochage est une cuisson par expansion à une température inférieure à 100°C.