

ORIGINAL
Corrigé

Académie de Grenoble
SESSION 1999

CAP PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES

CAP PÂTISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR

CAP BOULANGER

Epreuve : facultative préparation traiteur

Durée : 1 heure

BEP ALIMENTATION TOUTES OPTIONS

Epreuve : EP2 Préparation traiteur

Durée : 1 heure

Coef : 1

☞ Ce dossier est à rendre agrafé et dans son intégralité.

CAP toutes options

BEP Boulanger

BEP Boucherie

/20

4

2,5

1,5

4

2

2

2

6

4

2

4

BEP
Opt Pâtisserie

/18

4

4

2

5

3

2

3

ORIGINAL

UNIVERSITE

LES PATES***Pâte Brisée :***

Farine : 0,500 kg
 Sel : 0,010 kg
 Jaune d'oeufs (facultatif) : 2
 Eau + ... : 0,200 kg
 Beurre : 0,250 kg

Mélanger farine + sel + beurre - sabler
 Ajouter eau + jaune - ou eau - fraser

PATISSERIE - CHARCUTERIE***Pizza***

Farine : 0,250 kg
 Sel : 0,005 kg
 Levure : 0,010 kg
 Lait ou eau : 55 % - 70 % poids de la farine

Mélanger farine + sel + levure + lait ou eau + huile
 Fermentation

Appareil = oignons, ails, sel, poivre, tomates concassées,
 concentré de tomates, fromage râpé.

HORS D'OEUVRE

Riz, tomate, poivron vert et rouge, olives vertes,
 thon, oeuf dur

LES FONDS***Sauce vinaigrette***

¾ huile, ¼ vinaigre, sel, poivre, moutarde

Fabrication d'une sauce mayonnaise

Jaune d'oeuf - vinaigre - moutarde - sel fin - huile -
 poivre blanc du moulin.

CUISSON

Griller, rôtir, bouillir, pocher à braiser, ragoût

ACADEMIE DE GRENOBLE		SESSION 1999	
EXAMEN : BEP ALIMENTATION TOUTES OPTIONS CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur - CAP Préparateur en produits carnés - CAP Boulanger -		Durée : 1 heure	
EPREUVE : EP2 Préparation traiteur (BEP toutes options) Epreuve facultative : préparation traiteur (CAP)		Coefficient : BEP : 1	
Echelle :	Nb. Tirages :	CORRIGE	N°
			Feuille : 1/1