

**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.**

## LES PATES

ORIGINAL

- Donnez avec leurs proportions les éléments pour la fabrication d'une pâte brisée.

Base : 0,5 kg de farine

- Donnez la progression technique.

## PATISSERIE - CHARCUTERIE

- Donnez avec leurs proportions tous les éléments pour la fabrication d'une pizza pour 8 personnes.

Base pâte : farine 0,250 kg

- Appareil aux oignons : donnez la composition sans les proportions.

<b>EXAMEN : BEP ALIMENTATION TOUTES OPTIONS</b> CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur - CAP Préparateur en produits carnés - CAP Boulanger -			Durée : 1 heure	
<b>EPREUVE : EP2 Préparation traiteur (BEP toutes options)</b> Epreuve facultative : préparation traiteur (CAP)			Coefficient : BEP : 1	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	N°	Feuille : 1/2

## HORS D'OEUVRE

- Donnez tous les éléments nécessaires pour la fabrication d'une salade au riz.  
Vous préciserez le mode et le temps de cuisson du riz.

ORIGINAL

## LES FONDS - LES SAUCES

- Donnez les éléments nécessaires avec les proportions pour réaliser une sauce vinaigrette.

- Donnez sans les proportions les éléments nécessaires pour réaliser une sauce mayonnaise.

## CUISSON

- Citez quatre modes de cuisson pour une viande.

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>			<b>SESSION 1999</b>	
<b>EXAMEN : BEP ALIMENTATION TOUTES OPTIONS</b> CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur - CAP Préparateur en produits carnés - CAP Boulanger -			Durée : 1 heure	
<b>EPREUVE : EP2 Préparation traiteur (BEP toutes options)</b> Epreuve facultative : préparation traiteur (CAP)			Coefficient : BEP : 1	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	N°	Feuille : 2/2