

Partie 1 : Les cuissons (20 POINTS)

Citez un morceau de ces animaux de boucherie s'appliquant aux cuissons suivantes. Pour cela, vous pourrez vous aider de la liste suivante :

Contre-filet – gîte à la noix – côte – macreuse – épaule – épaule farcie – noix – aiguillette baronne – grillade – noisette – longe – escalope – gigot – collier – filet – carré – filet mignon – selle – tournedos – poitrine – pavé – rouelle de gigot – travers – steak – basse côte – échine – chateaubriand – jambon – lambchop – tranche – mutton chop – entrecôte rumsteck – brochette – paleron – surlonge – train de côtes – médaillon – paupiette – tendron – noix pâtissière – sous noix – grenadin...

	Bœuf	Mouton	Porc	Veau
Cuire en ragoût				
Braiser				
Griller				
Rôtir				
Sauter				

ACADEMIE DE ROUEN		BEP - CAP toutes options	SESSION 2001
	Préparation traiteur		SUJET
Temps alloué : 1h00	Coefficient	Sujet : 1/4	

Partie 2 : Les cuissons (8 POINTS)

Quelle cuisson s'applique à une viande,

1 – Lorsqu'il faut :

Parer, larder, mariner, rissoler la viande et la garniture aromatique, dégraisser, déglacer avec la marinade, réduire, mouiller avec du fond de veau brun clair, ajouter éventuellement des pieds de veau, etc.

.....

2 – Lorsqu'il faut :

Parer, trancher régulièrement, choisir un ustensile dont la grandeur sera en fonction de la surface des pièces à cuire, ajouter du corps gras, le chauffer, saisir les morceaux sur le premier côté, retourner, sortir les morceaux, faire pincer les sucs, déglacer, etc.

.....

Partie 3 : Les fonds (12 POINTS)

Donnez trois utilisations de la gelée (de viande).

*

.....

*

.....

*

.....

ACADEMIE DE ROUEN		BEP - CAP toutes options		SESSION 2001
	Préparation traiteur			SUJET
Temps alloué : 1h00		Coefficient	Sujet : 2/4	

Partie 4 : Les sauces (20 POINTS)

Complétez les cinq espaces vides de cette fiche technique pour réaliser une sauce Mornay.

Sauce Mornay			
Phases techniques essentielles	Denrées	Unités	Sauce
	<u>Crèmerie</u>		
- Faire un	Beurre	Kg	0,060
- Laisser refroidir.	Lait	L
- Ajouter le lait en remuant avec un fouet.	Œufs	p.	4
- Assaisonner	Gruyère	kg	0,080
- Cuire 15 minutes	<u>Epicerie</u>		
- Ajouter les jaunes hors du feu.	kg	0,060
- Passer au chinois.	Sel fin	kg	P.M.
- Ajouter le gruyère	Poivre de Cayenne	kg	P.M.
	kg	P.M.

Partie 5 : Les pâtisseries charcutières (20 POINTS)

Notez dans les cases correspondantes du tableau de la page suivante, deux éléments spécifiques pour la fabrication de ces pâtisseries charcutières. Choisissez ces éléments parmi la liste suivante :

Hachis de viande – lardons – duxelles – huile d’olive – pâte à choux – fondue de tomates – appareil à crème prise – chair à saucisse – champignons cuits à blanc – sauce béchamel – poireaux étuvés – blanc de volaille.

ACADEMIE DE ROUEN		BEP - CAP toutes options		SESSION 2001
	Préparation traiteur			SUJET
Temps alloué : 1h00		Coefficient	Sujet : 3/4	

	Premier élément	Deuxième élément
Bouchée à la reine		
Friand		
Gnocchi parisienne		
Pizza		
Quiche lorraine		

Partie 6 : Les termes culinaires (20 POINTS)

Donnez le nom qui correspond à la définition.

Ecraser une pâte par petite quantité avec la paume de la main pour la rendre homogène.

Faire chauffer une garniture aromatique dans un corps gras en la remuant, sans la faire colorer.

Opération ayant pour but de rendre limpide un consommé ou une gelée avec la composition suivante : carottes, vert de poireaux, tomates, céleris, blancs d'œufs, maigre de bœuf haché.

Cuire un aliment dans un liquide à la température légèrement inférieure à celle de l'ébullition.

Mettre du sel sur un légume cru pour lui faire rendre son eau de végétation.

ACADEMIE DE ROUEN		BEP - CAP toutes options		SESSION 2001
	Préparation traiteur			SUJET
Temps alloué : 1h00		Coefficient	Sujet : 4/4	