

# CAP du domaine de l'alimentation toutes spécialités

*OPTION FACULTATIVE* : PREPARATION TRAITEUR

Durée : 1 h 00	Note : /20
----------------	------------

## 1. LES TYPES ET LES MODES DE CUISSON

Indiquez, pour chacun des modes de cuisson, le type correspondant : concentration, mixte, expansion.

Donnez un produit pour lequel ce mode de cuisson peut être appliqué.

Modes	Types	Produits
Rôtir		
Sauter en sauce		
Frيره		
Braiser		

<b>Sujet interacadémique</b>	Examen : CAP	Session 2000	<b>Sujet</b>
Spécialités : <b>Toutes spécialités</b>		<u>Epreuve</u> : Préparation Traiteur Option facultative	
Temps alloué : 1 h 00	Note : /20	Document : 1/3	

## 2. LES FONDS ET FUMETS

Donnez 2 utilisations du court-bouillon et du fumet de poisson.

	<b>utilisations</b>
<b>court-bouillon</b>	
<b>fumet de poisson</b>	

Quels sont les éléments essentiels d'un court-bouillon ?

## 3. LA PATISSERIE CHARCUTIERE

Quelle pâte est utilisée pour l'élaboration des produits suivants ?

- Friands :
  
- Appareil à gnocchis :
  
- Quiches :
  
- Saucisson brioché :

<b>Sujet interacadémique</b>	Examen : CAP	Session 2000	<b>Sujet</b>
Spécialités : <b>Toutes spécialités</b>		Epreuve : Préparation Traiteur Option facultative	
Temps alloué : 1 h 00	Note : /20	Document : <b>2/3</b>	

#### 4. LES PATES

Complétez la fiche technique de la pâte à choux.

ingrédients	quantités	progression de travail
eau	0,250 litre	- Peser les ingrédients
.....	.....	- Chauffer l'eau et le.....dans une casserole
sel	PM	- Ajouter la.....
.....	.....	- Faire sécher
.....	.....	- Incorporer les.....hors du.....

#### 5. LES HORS D'ŒUVRE

Attribuez à chaque hors d'œuvre l'élément d'assaisonnement correspondant : vinaigrette, mayonnaise, huile d'olive, jus de citron. Citez l'élément principal de ces hors d'œuvre.

Hors d'œuvre	Élément d'assaisonnement	Élément principal
Salade piémontaise		
Taboulé		
Salade mexicaine		
Salade mimosa		

Sujet interacadémique	Examen : CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : Toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur Option facultative	
Temps alloué : 1 h 00	Note : /20	Document : 3/3	