

B.E.P. Alimentation et double candidature toutes spécialités

Codes : 500 - 22 111, 500 - 22 118, 500 - 22 124, 500 - 31 203

EP 2 : PREPARATION TRAITEUR ÉPREUVE FAC CAP

Durée : 1 h 00 Note : BEP 4 / 20 SAUF PGCC : 6 / 20 CAP / 20

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet (*chaque page étant obligatoirement numérotée*) : 4

1. LA CUISSON :

1.1. Donner les buts de la cuisson des aliments. (entourer la bonne réponse)

Elle rend plus appétissant les aliments	VRAI	FAUX
Elle met en valeur la saveur des aliments	VRAI	FAUX
Elle améliore la qualité bactériologique des aliments	VRAI	FAUX
Elle modifie l'odeur	VRAI	FAUX

1.2. LES MODES DE CUISSON : Incrire dans le tableau les lettres correspondant aux modes de cuisson

A - C'est une cuisson par concentration. Le récipient (poêle ou sautoir) doit être suffisamment chaud pour pouvoir saisir la pièce. On utilise le plus souvent comme matière grasse de l'huile ou du beurre.

B - C'est une cuisson par concentration. Cela consiste à cuire un aliment sans eau ou liquide de mouillement, sans sauce, uniquement avec une matière grasse. La cuisson se fait à la broche ou au four préalablement chaud.

C - C'est une cuisson par expansion. La chaleur et la saveur du liquide de cuisson pénètrent dans l'aliment et les sucs contenus dans celui-ci passent dans le mouillement.

D - C'est une cuisson mixte. Il s'agit de saisir d'abord par rissolage, ensuite de cuire dans un mouillement (sauce, fond, etc.)

Modes de cuisson	Lettre
RAGOUT	
ROTI	
SAUTE	
POCHAGE DANS UN LIQUIDE	

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation, toutes options C.A.P. Toutes spécialités	ÉPREUVE : EP2 Préparation traiteur Épreuve Fac CAP		
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Notes : C.A.P. / 20 B.E.P. 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20)		DOCUMENT CANDIDAT 1/4

2. LES FONDS, LES FUMETS, LES SAUCES

2.1. Pour confectionner une sauce béchamel, il faut :

- A - Ajouter l'assaisonnement
- B - Mouiller au lait
- C - Faire fondre du beurre
- D - Cuire le roux
- E - Porter à ébullition pour épaissir la sauce
- F - Ajouter la farine

Ces réponses sont dans le désordre. Trouver le bon ordre :

Inscrire dans le tableau ci-dessous les lettres correspondant aux opérations dans l'ordre normal de fabrication de la sauce.

--	--	--	--	--	--

2.2. En ajoutant du gruyère et en finissant la liaison aux jaunes d'œufs, on obtient :

BECHAMEL + GRUYERE + JAUNES D'ŒUFS = SAUCE.....

3. LES PATES : la pâte feuilletée

3. 1. FICHE TECHNIQUE : DENREES POUR 1 KG DE FARINE

Pâte feuilletée	Détrempe	Farine	1 kg
		20 g
		5 à 5,5 dl
		Matière grasse g

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, toutes options C.A.P. Toutes spécialités		ÉPREUVE : EP2 Préparation traiteur Épreuve Fac CAP	
TEMPS ALLOUÉ : 1 heure	Notes : C.A.P. / 20 B.E.P. 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20)		DOCUMENT CANDIDAT 2/4

3.2. TECHNIQUE (REALISATION A LA MAIN)

Faire une fontaine avec
Ajouter l'eau et
Mélanger intimement l'ensemble
Ne pas trop pétrir pour que la pâte ne prenne pas de (élastique)
Couvrir d'une feuille sulfurisée ou plastique
Laisser reposer la détrempe
Beurrer la détrempe puis(5 à 6 tours)

4. LA PÂTISSERIE CHARCUTIERE :

4.1. Pour chacune des fabrications ci-dessous, indiquer la pâte nécessaire à leur réalisation.

FABRICATION	PATE
FRIAND	
PIZZA	
QUICHE	
BOUCHEE	
QUENELLE A GNOCCHI	

4.2. Pour réaliser une quiche lorraine, on dispose sur la pâte le gruyère, le lard fumé en lardons, et en dernier l'appareil à quiche. Citer les éléments qui composent cet appareil :

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, toutes options C.A.P. Toutes spécialités		ÉPREUVE : EP2 Préparation traiteur Épreuve Fac CAP	
TEMPS ALLOUÉ : 1 heure	Notes : C.A.P. / 20 B.E.P. 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20)		DOCUMENT CANDIDAT 3/4

5. LES HORS D'ŒUVRE :

5.1. Pour chacun des hors d'œuvre choisis dans le tableau ci-dessous, associer la sauce qui l'accompagne.

Sauce mousseline, sauce vinaigrette ou citronnette, sauce fortement condimentée (à la grecque), sauce rémoulade

HORS D'ŒUVRE	SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT
ASPERGES	
CAROTTES RAPEES	
CELERI RAPE	
CHAMPIGNONS	

5.2. Pour chacun des hors d'œuvre choisis dans le tableau ci-dessous, associer le pain qui l'accompagne

Pain de mie, pain de campagne, pain de seigle, blinis

HORS D'ŒUVRE	PAIN D'ACCOMPAGNEMENT
CHARCUTERIE	
CANAPES	
HUITRES	
SAUMON FUME / CAVIAR	

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, toutes options C.A.P. Toutes spécialités	ÉPREUVE : EP2 Préparation traiteur Épreuve Fac CAP		
TEMPS ALLOUÉ : 1 heure	Notes : C.A.P. / 20	DOCUMENT CANDIDAT 4/4	
B.E.P. 4 /20 (sauf PGCC : 6 / 20)			