

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM		
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
	Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :			
<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>			

NE RIEN ÉCRIRE

SESSION 2006

B.E.P ALIMENTATION toutes options

Code : 512210 [B/A/E/C/D]

EP2 : Préparation traiteur

Coefficient : 1

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

Nombre de page composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 3

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1. Pour les préparations suivantes veuillez citer les pâtes de base utilisées. (3 pts)

Préparations	Pâtes utilisées
Les Gougères	
Les Bouchées à la reine	
Les Quiches	

2. Recette de la sauce béchamel, compléter le tableau suivant : (2 pts)

Ingrédients	Quantités
▪	▪ 1 litre
▪ Beurre	▪
▪	▪
▪ Sel, poivre, muscade	▪ Q.S.

3. Technique de réalisation de la sauce béchamel, compléter le tableau suivant : (2 pts)

Technique
<p>1) Préparer le</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Faire fondre le ▪ Incorporer la ▪ Mélanger au fouet, poursuivre la cuisson jusqu'à l'obtention d'une masse mousseuse et blanchie. Laisser refroidir. <p>2) Faire bouillir leet ajouter celui ci en une seule fois à la préparation (1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mélanger au fouet, porter à ébullition, assaisonner. ▪ Cuire quelques minutes, vérifier l'assaisonnement.

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

4. Quels ingrédients doit on ajouter à une sauce béchamel pour obtenir une sauce Mornay ? (2 pts)

-
-

5. Expliquer la différence entre un fond et un fumet. (2 pts)

-
-
-
-

6. Citer l'élément de cuisson, correspondant à la définition suivante. (2 pts)

Définition	Élément de cuisson
Préparation translucide qui en refroidissant, se solidifie grâce aux éléments gélatineux qui entre dans sa composition. Élément de décor par excellence	<ul style="list-style-type: none"> ▪

7. Les modes de cuissons sont classifiés en 3 catégories, compléter les phrases suivantes. (3 pts)

- ROTIR est une cuisson par :
- BRAISER est une cuisson par :
- POCHER est une cuisson :

8. Citer les ingrédients entrant dans la fabrication de la sauce mayonnaise. (4 pts)

-
-
-
-
- Assaisonnement : Sel, Poivre