

BEP ALIMENTATION

Dominante : Préparateur en Produits Carnés

Épreuve EP2 – Partie Préparation Traiteur

Ce sujet comporte 3 pages, numérotées de 1/1 à 3/3.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet. S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION Dominante Préparateur en Produits Carnés			
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Préparation Traiteur			
Type : SUJET	Durée : 3 h 30	Coefficient : 1	Page :	1/3

1) Donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires et la progression technique pour la fabrication d'une sauce béchamel : (base 1 L)

(5 points)

-
-
-
-
-
-

Progression :

2) Donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires et la progression technique pour la fabrication d'une pâte briochée sur la base de 500 g de farine :

(5 points)

-
-
-
-
-
-

Progression :

3) Donner les ingrédients nécessaires pour réaliser un appareil à quiche (base 1 L) : (4 points)

.....
.....
.....
.....
.....

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION Dominante Préparateur en Produits Carnés			
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Préparation Traiteur			
Type : SUJET	Durée : 3 h 30	Coefficient : 1	Page :	2/3

4) Donner la description d'un pâté en croûte :

(2points)

.....

.....

.....

.....

.....

5) Donner les ingrédients nécessaires pour la réalisation d'une salade niçoise :

(4 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION Dominante Préparateur en Produits Carnés			
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Préparation Traiteur			
Type : SUJET	Durée : 3 h 30	Coefficient : 1	Page :	3/3