

RESERVE A L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire
ci - dessous son numéro de table

B.E.P./ C.A.P. : Hôtellerie Restauration

Dominante : **CUISINE**

Code spécialité :

Épreuve : **EP1 – Pratique Professionnelle**

Durée : **30 min**

Centre d'écrit

Session : **2000**

NOM et Prénoms :

(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

Griffe du correcteur

B.E.P./ C.A.P. : Hôtellerie Restauration

Dominante : **CUISINE**

Épreuve : **EP1 – Pratique Professionnelle**

Session : **2000**

N° de sujet

Folio **1 / 4**

ÉPREUVE EP1 :
ESTIMATION QUANTITATIVE
ET QUALITATIVE DES PRODUITS

DURÉE : 30 MINUTES

Le candidat doit compléter chacune des trois fiches de fabrication proposées pour 10 personnes.

Note obtenue : / 20 points

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 2 / 4

Préparation : *BASE 10 Personnes*

RÉALISATION : FEUILLETÉ D'ŒUFS BROUILLÉS PORTUGAISE

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE
Eléments de la recette :			
Base : Pâte feuilletée			
<input type="text"/>	kg	0,400	- Eplucher, laver les légumes.
eau	l	0,20	- Réaliser la pâte feuilletée.
<input type="text"/>	kg	0,300	- Monder les tomates.
sel fin	kg	<input type="text"/>	- Marquer la fondue de tomates en cuisson.
Dorure :			
œuf	pièce	1	- Abaisser le feuilletage.
Fondue de tomate :			
beurre	kg	0,050	- Détailler les feuilletés.
<input type="text"/>	kg	0,050	- Dorer et cuire au four.
tomate	kg	1	- Cuire les œufs brouillés.
<input type="text"/>	pièce	1	- Garnir les feuilletés.
ail	gousse	3	- Décorer avec la fondue de tomates et pointe de persil haché.
sucre semoule	kg	p.m.	
Œufs brouillés :			
œuf	pièce	30	
<input type="text"/>	kg	0,100	
Finition :			
beurre	kg	<input type="text"/>	
persil	kg	p.m.	
Assaisonnement :			
sel fin	kg	p.m.	
poivre du moulin	kg	p.m.	

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 3 / 4

Préparation : BASE 10 Personnes

**RÉALISATION : SAUTÉ DE VEAU AU BASILIC
SPAGHETTI AU BEURRE**

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE
Eléments de la recette :			
Base :			
épaule de veau désossée	kg	<input type="text"/>	- Eplucher, laver les légumes.
<input type="text"/>	l	0,10	- Parer et détailler la viande.
Garniture aromatique :			
oignons	kg	0,250	- Tailler la garniture aromatique.
<input type="text"/>	l	0,15	- Marquer le sauté en cuisson (ragoût à brun).
farine	kg	<input type="text"/>	- Cuire les spaghetti.
concentré de tomate	kg	<input type="text"/>	- Terminer le sauté, ajouter le basilic ciselé.
bouquet garni	pièce	1	- Dresser le sauté.
ail	gousse	5	- Réchauffer et lier les spaghetti au beurre.
<input type="text"/>	l	1,8	- Dresser en légumiers.
Finition :			
<input type="text"/>	botte	1	
Garniture :			
spaghetti	kg	<input type="text"/>	
beurre	kg	0,100	
Assaisonnement :			
sel fin	kg	p.m.	
poivre	kg	p.m.	

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 4 / 4

Préparation : BASE 10 Personnes

RÉALISATION : CHOUX CHANTILLY

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE
<u>Eléments de la recette :</u>			
<u>Base : pâte à choux</u>			
eau	l	0,50	- Réaliser la pâte à choux.
farine	kg	0,300	
<input type="text"/>	kg	0,200	- Coucher les choux et les dorer.
œuf	pièce	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	kg	0,006	- Cuire les choux.
sucré	kg	0,015	
- Réaliser la crème chantilly.			
<u>Dorure :</u>			
œuf	pièce	1	- Garnir les choux et les dresser.
<u>Crème chantilly :</u>			
crème liquide	l	<input type="text"/>	
sucré glace	kg	0,050	
extrait de vanille	l	p.m.	
<u>Finition :</u>			
<input type="text"/>	kg	0,030	