

ACADÉMIE DE POITIERS	SESSION JUIN 2000	Feuille : 1/4	N° d'anonymat
EXAMEN : B E P Hôtel./Restauration option cuisine - C A P cuisine			
Epreuve : EP1 - Estimation quantitative et qualitative des produits			
Durée : 0 H 30	Coef : 2		
NOM :	Prénom :		

EXAMEN : B E P Hôtel./Restauration option cuisine - C A P cuisine	N° d'anonymat
Epreuve : EP1 - Estimation quantitative et qualitative des produits	

Sur les trois fiches techniques de réalisation fournies en annexe et correspondant aux plats ci-dessous vous devez compléter les cases vides :

FEUILLETE D'ŒUF POCHE

□ □ □ □ □ □ □

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE

□ □ □ □ □ □ □

BAVAROIS PRALINE

NOTA : Pour les abréviations des unités, utilisez le code suivant :

- Kilogramme : kg
- Litre : L
- Pièce : pce
- Botte : bte
- Pour mémoire : PM

Pour les œufs, précisez dans la colonne « denrées » s'il s'agit de blancs d'œufs, de jaunes d'œufs ou d'œufs entiers.

	<u>Report de points</u>
FEUILLETE D'ŒUF POCHE	/ 15
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE	/ 16
BAVAROIS PRALINE	/ 9
Total de points	/ 30
$\frac{\quad \times 20}{30} =$	/ 20

NOTE A REPORTER

..... Ne rien inscrire sur les parties grisées

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N°1 - NOTE : / 15

FEUILLETE D'ŒUF POCHE SUR FARCE DUXELLES SAUCE TOMATE

Nombre de couverts : 10 personnes

Phases techniques	Denrées	U	Feuil- letage	Cuisson des œufs	Sauce tomate	Duxelles	Présen- tation	Total
BASE	BOUCHERIE							
- Réaliser la pâte feuilletée	CHARCUTERIE	Kg			0,150			0,150
- Détailler à l'emporte pièce ovale (façon bouchée)	CREMERIE	Kg						
- Dorer - Cuire	Margarine feuilletage	pièce	1	10				11
	Œuf	Kg			0,100	0,050		0,150
	Beurre	Kg						
CUISSON DES ŒUFS	LEGUMES	Kg			0,150			0,150
- Cuire œufs pochés		Kg			0,150			0,150
- Rafrâichir		PM			PM			PM
- Ebarber		gousses			4			4
SAUCE		Kg				0,050		0,050
- Réaliser 1 litre de sauce tomate (finie)		Kg				0,500		0,500
GARNITURE		PM				PM	PM	PM
- Réaliser la Duxelles	Persil	botte					1/6	1/6
	Cerfeuil							
PRESENTATION	ECONOMAT	Kg	0,500		0,050			0,550
- Mettre la Duxelles dans la bouchée, poser l'œuf chaud dessus, napper de sauce tomate, plûche de cerfeuil sur l'œuf	Farine	L		0,10				0,10
	Concentré tomate	Kg			0,20			0,20
DRESSER	ASSAISONNEMENT	PM	PM		PM	PM		PM
- Piquer le couvercle sur la bouchée	Sel fin	PM			PM			PM
	Poivre du moulin	PM			PM			PM
	Sucre	PM			PM			PM
	DIVERS	L						
- Sur plat avec bouquet de persil en branches	Eau	L						
	Fond blanc	L			1,50			1,50

Ne rien inscrire sur les parties grisées

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N°1 - NOTE : / 16

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE - POMMES SAUTEES A CRU

Nombre de couverts : 10 personnes

Pour les œufs de l'anglaise, précisez → E : pour entier - J : pour jaune - B : pour blanc

Phases techniques	Denrées	U	Base	Paner à l'anglaise		Garniture viennoise	Cuisson escalopes p. de terre sauce	Total
				Anglaise	Panage			
BASE	BOUCHERIE							
- Parer la pièce de veau, découper les escalopes aplatir		Kg						
PANER A L'ANGLAISE	CREMERIE							
- Anglaise : réaliser l'anglaise	Œufs	pièce	3 E J B			4		7
- Panage : paner à l'anglaise	Beurre	Kg					0,050 +	0,110
	LEGUMES						0,060	
GARNITURE VIENNOISE	Persil	Kg				0,030		0,030
- Réaliser la garniture viennoise, réserver	Citrons	pièce				2		2
	Pommes de terre BF 15	Kg						
CUISSON DES ESCALOPES	ECONOMAT							
CUISSON DES POMMES SAUTEES A CRU	Farine	Kg			0,040			0,040
SAUCE		L		0,040			0,400	0,440
- Sauter les escalopes façon « sauter pané »	Câpres	Kg				0,100		0,100
- Sauter les pommes de terre	Filets d'anchois	pièce				10		10
	Olives vertes	pièce				10		10
- Dresser les escalopes sur plat avec la garniture viennoise aux extrémités et sur les escalopes	BOULANGERIE							
- Cordon de fond lié autour		Kg			0,400			0,400
- Pommes sautées en légumier	ASSAISONNEMENT							
	Sel fin			PM	PM		PM	PM
	Poivre du moulin			PM	PM		PM	PM
	DIVERS							
	Fond brun lié	L					0,250	0,250

..... Ne rien inscrire sur les parties grisées

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N°1 - NOTE : / 9

BAVAROIS PRALINE

Nombre de couverts : 10 personnes

Pour les oeufs, précisez dans la double case → **E** : pour entier - **J** : pour jaune - **B** : pour blanc

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	GENOISE	TOTAL
<u>BASE</u>	<u>CREMERIE</u>				
- Confectionner la crème anglaise collée	Œufs	pièces	5	4	9
- Ajouter la pâte pralinée	Lait	L	0,500		0,500
- Laisser prendre légèrement		L	0,400		0,400
- Ajouter la crème fouettée	<u>ECONOMAT</u>				
<u>GENOISE</u>	Sucre semoule	Kg	0,125		
- Monter une génoise de 4 œufs Mouler – Cuire – Refroidir	Farine	Kg			
- Découper des cercles de 6 cm de Ø - Puncher au sirop rhumé	Pâte pralinée	Kg	0,100		0,100
- Monter les bavarois en cercles inox avec génoise punchée au fond	<u>DIVERS</u>				
- Faire prendre au froid	Sirop à 16°	L		0,400	0,400
	<u>CAVE</u>				
	Rhum	L		0,100	0,100
	<u>ASSAISONNEMENTS</u>				
	Sel			PM	PM