

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

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

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

**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.*

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

**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
<b>BASE</b>	<b>BOUCHERIE</b>							
- Réaliser la pâte feuilletée	<b>CHARCUTERIE</b>	Kg			0,150			0,150
- Détailler à l'emporte pièce ovale (façon bouchée)	<b>CREMERIE</b>	Kg						
- Dorer - Cuire	Margarine feuilletage	pièce	1	10				11
	Œuf	Kg			0,100	0,050		0,150
	Beurre	Kg						
<b>CUISSON DES ŒUFS</b>	<b>LEGUMES</b>	Kg			0,150			0,150
- Cuire œufs pochés		Kg			0,150			0,150
- Rafrâchir		PM			PM			PM
- Ebarber		gousses			4			4
<b>SAUCE</b>		Kg				0,050		0,050
- Réaliser 1 litre de sauce tomate (finie)		Kg				0,500		0,500
<b>GARNITURE</b>		PM				PM	PM	PM
- Réaliser la Duxelles	Persil	botte					1/6	1/6
	Cerfeuil							
<b>PRESENTATION</b>	<b>ECONOMAT</b>	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
	<b>ASSAISONNEMENT</b>	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
<b>DRESSER</b>	<b>DIVERS</b>	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			
<b>BASE</b>	<b>BOUCHERIE</b>							
- Parer la pièce de veau, découper les escalopes aplatir		Kg						
<b>PANER A L'ANGLAISE</b>	<b>CREMERIE</b>							
- Anglaise : réaliser l'anglaise	Œufs	pièce	3 E J B			4		7
- Panage : paner à l'anglaise	Beurre	Kg					0,050 +	0,110
	<b>LEGUMES</b>						0,060	
<b>GARNITURE VIENNOISE</b>	Persil	Kg				0,030		0,030
- Réaliser la garniture viennoise, réserver	Citrons	pièce				2		2
	Pommes de terre BF 15	Kg						
<b>CUISSON DES ESCALOPES</b>	<b>ECONOMAT</b>							
<b>CUISSON DES POMMES SAUTEES A CRU</b>	Farine	Kg			0,040			0,040
<b>SAUCE</b>		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	<b>BOULANGERIE</b>							
- Cordon de fond lié autour		Kg			0,400			0,400
- Pommes sautées en légumier	<b>ASSAISONNEMENT</b>							
	Sel fin			PM	PM		PM	PM
	Poivre du moulin			PM	PM		PM	PM
	<b>DIVERS</b>							
	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
<b><u>BASE</u></b>	<b><u>CREMERIE</u></b>				
- 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	<b><u>ECONOMAT</u></b>				
<b><u>GENOISE</u></b>	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	<b><u>DIVERS</u></b>				
- Faire prendre au froid	Sirop à 16°	L		0,400	0,400
	<b><u>CAVE</u></b>				
	Rhum	L		0,100	0,100
	<b><u>ASSAISONNEMENTS</u></b>				
	Sel			PM	PM