

RESERVE A L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire
ci - dessous son numéro de table

B.E.P./ C.A.P. : HOTELLERIE RESTAURATION

Dominante : **CUISINE**

Code spécialité :

Épreuve : .. EP1 Pratique professionnelle

Durée : .. 30 min

Centre d'écrit

Session : .. 2001

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. : HOTELLERIE RESTAURATION

Dominante : .. **CUISINE**

Épreuve : .. EP1 Pratique professionnelle

Session : .. **2001**

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 : VELOUTE DUBARRY

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE
<u>Éléments du velouté :</u>			
<u>Base :</u>			
Chou fleur	kg	<input type="text"/>	- Eplucher, laver les légumes.
<input type="text"/>	kg	0,400	- Marquer le potage en cuisson type velouté.
Farine	kg	<input type="text"/>	
Beurre	kg	0,100	
Fond blanc	L	2,50	- Préparer les sommités de chou-fleur.
<u>Éléments de la liaison :</u>			
Jaunes d'œufs	pièce	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	L	0,25	- Cuire les sommités à l'anglaise.
<u>Éléments de finition :</u>			
Beurre	kg	0,025	- Préparer la liaison.
<input type="text"/>	botte	1/8	- Passer et terminer le potage avec la liaison.
<u>Éléments de la garniture :</u>			
<input type="text"/>	kg	0,180	
<u>Éléments de l'assaisonnement :</u>			
Gros sel	kg	p.m.	
Sel fin	kg	p.m.	
- Dresser le velouté en soupière.			

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 3/4

Préparation : BASE 10 Personnes

**RÉALISATION : GOUJONNETTES DE SOLE SAUCE BEARNAISE
TOMATES GRILLEES – EPINARDS**

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE
<u>Éléments de la recette :</u>			
<u>Base :</u>			
Sole filets	kg	<input type="text"/>	- Eplucher et laver les légumes.
<u>Paner à l'anglaise</u>			
<input type="text"/>	kg	0,200	- Lever les filets de soles, laver et
Œufs	pièce	<input type="text"/>	détailler en goujonnette.
<input type="text"/>	L	0,04	
Pain de mie	kg	0,400	- Préparer l'anglaise.
<u>Garniture :</u>			
Epinard frais	kg	2,500	- Paner les goujonnettes à l'anglaise.
Beurre	kg	0,080	
Tomates (10 pièces)	kg	0,800	- Cuire les épinards à l'anglaise.
Huile	L	0,08	
<u>Sauce béarnaise:</u>			
Vinaigre d'alcool	L	0,08	- Griller les tomates.
Echalotes	kg	0,060	- Réaliser la sauce béarnaise.
Mignonnette de poivre	kg	0,020	
Beurre	kg	<input type="text"/>	- Frire les goujonnettes et le persil.
<input type="text"/>	botte	¼	
Cerfeuil	botte	¼	- Dresser sur plat rond avec une
Œufs (jaunes)	pièce	8	saucière de sauce béarnaise à part.
<u>Finition :</u>			
Citron	pièce	5	
Persil	kg	0,100	
<u>Assaisonnement :</u>			
Sel fin	kg	p.m.	
Sel gros	kg	p.m.	
Poivre	kg	p.m.	
<u>Divers :</u>			
Huile pour friture	L	p.m.	

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 4/4

Préparation : BASE 10 Personnes

RÉALISATION : MILLEFEUILLE EN BANDE AU SUCRE

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE
<u>Eléments de la Pâte feuilletée :</u>			
Farine	kg	0,400	– Réaliser la pâte feuilletée.
Eau	L	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	kg	0,008	– Sucre au sucre glace l'abaisse en cours de cuisson.
<input type="text"/>	kg	0,300	
Sucre glace	kg	0,100	
<u>Eléments de la crème pâtissière :</u>			
Lait	L	1,00	– Réaliser la crème pâtissière.
<input type="text"/>	pièce	8	
Sucre	kg	<input type="text"/>	– Monter le millefeuille.
Farine	kg	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	gousse	p.m.	
Grand Marnier	L	0,05	
<u>Eléments de finition :</u>			
Sucre glace	kg	0,040	– Dresser.