

14

**CORRIGE ET BAREME**

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Session **2001**

Durée **4h30+ 30' E.Q.Q.P.** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **10452-1**

**Mercredi 06 juin 2001 (MATIN)**

**CB 1/3**

**E.Q.Q.P.**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>						<b>Nbre de portions :</b>	<b>8</b>
<b>Estouffade de bœuf bourguignonne</b>						<b>Date :</b>	
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>					<b>Total</b>	<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Garniture</b>				
<i>Boucherie/Charcuterie</i>							
Paleron	kg	1.6				1.6	Eplucher, laver les légumes
<del>Pain de 1/2 sel</del>	kg	0.250				0.250	Réaliser un ragoût à brun
<i>B.O.F.</i>							
Beurre	kg		0.050			0.050	Préparer la garniture bourguignonne
<i>Légumes et fruits</i>							
Carottes	kg	0.150				0.150	Terminer l'estouffade
Ail	kg	0.020				0.020	
Oignons	kg	0.150				0.150	Dresser
Petits oignons	kg		0.250			0.250	
<del>Champignons</del>	kg		0.250			0.250	
Persil			pm			pm	
Bouquet garni	p	1				1	
<i>Economat</i>							
Huile	l	0.10				0.10	
<del>Pain</del>	kg	0.050				0.050	
Sel fin		pm	pm			pm	
Poivre		pm				pm	
Sucre	kg		0.020			0.020	
Vin rouge	l	0.75				0.75	
Fond brun de veau clair	l	0.800				0.800	

**DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE**

**CORRIGE ET BAREME**

SPECIALITE **CAP Cuisine** Sujet n° **10452-1**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle (E.Q.Q.P. durée 30' Notée sur 3 pts)** CB **2/3**

**E.Q.Q.P.**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b> <b>8</b>		
<b>Crème night and day</b>					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>					<b>Total</b>	<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Crème</b>				
<i>B.O.F.</i>							<b>Réaliser l'appareil à crème prise sucrée, mettre en moule</b>
Lait	l	1	0.5			1.5	
<del>Œufs entiers</del>	p	6				6	
Eufs (jaunes)	p					4	<b>Cuire au four au bain-marie</b>
<i>Economat</i>							
Sucre semoule	kg	0.200				0.200	<b>Réaliser la crème anglaise chocolatée, refroidir</b>
Cacao poudre	kg		0.050			0.050	
Vanille	g	1/2				1/2	
							<b>Dresser à l'assiette la sauce chocolat froide, démouler la crème à la vanille refroidie</b>

**DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE**

**CORRIGE ET BAREME**

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Session **2001**

Durée **4h30+ 30' E.Q.Q.P.** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **10452-2**

**Mercredi 06 juin 2001 (SOIR)**

CB **1/3**

**E.Q.Q.P.**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>								
<b>Désignation :</b>						<b>Nbre de portions :</b>	<b>8</b>	
<b>Filets de sole bonne femme</b>						<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>	
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Fumet</b>	<b>Sauce</b>		<b>Total</b>		
<i>Poissons</i> Sole grosse	Kg	2					2	<b>Habiller les soles</b>
								<b>Lever les filets</b>
								<b>Préparer la garniture aromatique</b>
<i>B.O.F.</i> Beurre	Kg	0.040	0.040	0.40			0.220	<b>Réaliser un fumet de poisson</b>
<del>Cela</del>	l			0.40			0.40	<b>Plaquer les filets</b>
<i>Légumes et fruits</i> Echalotes	Kg	0.040	0.040				0.080	<b>Marquer les filets en cuisson</b>
<del>Champignons</del>	kg	0.200					0.200	
Persil	kg	0.040					0.040	<b>Réaliser la sauce</b>
Oignons	kg		0.080				0.080	
Carottes (facultatif)	Kg		0.080				0.080	<b>Dresser et glacer sous la salamandre</b>
Parures de champignons			Pm				Pm	
<i>Economat</i> Bouquet garni	p		1				1	
Poivre en grains			Pm				Pm	
Sel fin		pm		Pm			Pm	
Poivre		pm		Pm			Pm	
<i>Cave</i> Vin blanc	l	0.10					0.10	

**DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE**

24

**CORRIGE ET BAREME**

SPECIALITE CAP Cuisine

Sujet n° 10452-2

BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine

EPREUVE

EP1 : Pratique professionnelle (E.Q.Q.P. durée 30' Notée sur 3 pts)

CB 2/3

**E.Q.Q.P.**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>		
<b>Choux chantilly</b>					<b>8</b>		
					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>					<b>Total</b>	<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Pâte</b>	<b>Crème</b>	<b>Finition</b>			
<i>B.O.F.</i>							
Beurre	kg	<del>0.080</del>				<del>0.080</del>	<b>Confectionner une pâte à choux</b>
<del>Oeufs entiers</del>	p	4				4	
Crème fleurette	l		0.60			0.600	<b>Coucher les choux</b>
							<b>Cuire les choux</b>
<i>Economat</i>							<b>Confectionner la crème chantilly</b>
Eau	l	<del>0.25</del>				<del>0.25</del>	
Sel fin	kg	0.005				0.005	
Sucre semoule	kg	0.010				0.010	<b>Garnir les choux</b>
<del>Panna</del>	Kg	0.125				0.125	
Sucre glace	kg		<del>0.040</del>	0.020		<del>0.060</del>	<b>Dresser les choux</b>
Vanille extrait			pm			Pm	

**DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE**

**CORRIGE ET BAREME**

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Session **2001**

Durée **4h30+ 30' E.Q.Q.P.** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **10454-2**

*Vendredi 01 Juin 2001 (MATIN)*

CB **1/2**

**E.Q.Q.P.**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>						
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b> <b>8</b>	
<b>Gnocchi à la parisienne</b>					<b>Date :</b>	
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>					<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Pâte à choux</b>	<b>béchamel</b>	<b> finition</b>	<b>Total</b>	
<b>B.O.F.</b>						
Oeufs ( entiers)	Kg			0.020		
	Pièce	<b>8</b>				
	Kg			0.100		
	L		1.5			
<b>ECONOMAT</b>						
Noix de muscade	Kg		0.090			
Sel fin	Kg	0.005	Pm			
Piment de cayenne	kg		Pm			
			pm			
<b>DIVERS</b>						
	1	0.500				

**CORRIGE ET BAREME**

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Session **2001**Durée **4h30+ 30' E.Q.Q.P.** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**Sujet n° **10455-1****Vendredi 01 Juin 2001 (SOIR)**CB **1/3****E.Q.Q.P.**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions : 8</b>		
<b>Tarte aux pommes</b>					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Pâte brisée</b>	<b>Compote</b>	<b>Garniture</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>	
<b>B.O.F.</b>							
<b>Beurre</b>	Kg	0,125				0,125	
Oeufs	P	1				1	
<b>Légumes et fruits</b>							
Pommes	Kg		0,600	<b>0,600</b>		1,200	
Citron	P		1/2	1/2		1	
<b>Economat</b>							
Farine	Kg	<b>0,250</b>				0,250	
Sucre	Kg	0,025	<b>0,040</b>			0,065	
Sel	Kg	0,005				0,005	
Nappage blond	Kg				<b>0,140</b>	0,140	

**CORRIGE ET BAREME**

SPECIALITE **CAP Cuisine** Sujet n° **10455-1**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle (E.Q.Q.P. durée 30' Notée sur 3 pts)** CB **2/3**

**E.Q.Q.P.**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions : 8</b>		
<b>Poulet cocotte Grand-Mère</b>					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Fond</b>	<b>Garniture</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>	
<b>Boucherie/Charcuterie</b>							
Poulet 4/4	Kg	<b>2,400</b>				2,400	
<b>Poitrine ½ sel</b>	Kg			0,250		0,250	
<b>Poissons</b>							
<b>B.O.F.</b>							
Beurre	Kg	0,040		0,060	0,040	0,140	
<b>Légumes et fruits</b>							
Carottes	Kg		0,100			0,100	
Oignons	Kg		<b>0,100</b>			0,100	
Champignons de Paris	Kg			<b>0,250</b>		0,250	
Petits oignons	Kg			0,250		0,250	
<b>Pommes de terre</b>	Kg			2		2	
Persil	P				PM	PM	
<b>Economat</b>							
Fond brun de volaille lié	L		0,40			0,40	
Huile d'arachide	L			0,10		0,10	
<b>Cave</b>							
Vin blanc	L		0,10			0,10	
<b>Mise en place</b>							
Sucre				PM		PM	
Sel					PM	PM	
Poivre					PM	PM	

**CORRIGE ET BAREME**

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Session **2001**

Durée **4h30+ 30' E.Q.Q.P.** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **10455-2**

*Jeudi 31 Mai 2001 (SOIR)*

CB **1/3**

**E.Q.Q.P.**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>		
<b>Tarte aux oignons</b>					<b>8</b>		
					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>				<b>Total</b>	
<b>Boucherie/Charcuterie</b> Poitrine de porc fumé	Kg		0.160				Compléter les cases grisées
<b>Poissons</b>							
<b>B.O.F.</b>							
Œuf	P	1		3			
Beurre	kg	0.125	0.08				
Lait	L			0.1			
Crème	L			0.2			
<b>Légumes et fruits</b>							
Oignons	kg		0.8		0.1		
Persil	Btte				¼		
<b>Economat</b>							
Farine	kg	0.25					
Sel	kg	0.005				PM	
Huile	L		0.02				
Muscade	Kg			PM			
Poivre moulin	Kg					PM	
Piment de Cayenne	Kg					PM	
<b>Boulangerie</b>							
<b>Cave</b>							
<b>Mise en place</b>							
Eau	L	0.05					



# CORRIGE ET BAREME

49

SPECIALITE CAP Cuisine

Sujet n° 10455-2

BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine

EPREUVE

EP1 : Pratique professionnelle (E.Q.Q.P. durée 30' Notée sur 3 pts)

CB 2/3

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE								
Désignation :					Nbre de portions :			8
Génoise crème anglaise					Date :			
Denrées	Phases essentielles						Progression	
	U	Génoise	Chemisage	Cr. Anglaise		Total		
<i>Boucherie/Charcuterie</i>							Compléter case en grisée	
<i>Poissons</i>								
<i>B.O.F.</i>								
Oeufs	P	4		4				
Lait	L			0.5				
Beurre	kg		0.02					
<i>Légumes et fruits</i>								
<i>Economat</i>								
Farine	Kg	0.125	0.02					
Sucre	kg	0.125		0.125				
Vanille	G			¼				
<i>Boulangerie</i>								
<i>Cave</i>								
<i>Mise en place</i>								

CORRIGE ET BAREME

Académie de Nantes

SPECIALITE CAP Cuisine  
 BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine  
 EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

Session 2001

Durée 4h30+ 30' E.Q.Q.P. Coefficient CAP 12 / BEP 8

Sujet n° 10456-2

Jeudi 31 Mai 2001 (MATIN)

CB 1/2

**E.Q.Q.P.**

FICHE TECHNIQUE						
Désignation :					Nbre de portions : 8	
Poulet sauté chasseur					Date :	
Denrées	Phases essentielles					Progression
	U	Base	Fond brun	Sauce	Total	
<i>Boucherie/Charcuterie</i> Poulet Carcasses et abattis	Kg	1,4	Pm			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Habiller et découper à cru la volaille.</li> <li>- Marquer un fond brun de volaille.</li> <li>- Préparer les légumes.</li> <li>- Marquer en cuisson le poulet.</li> <li>- Réaliser la sauce chasseur.</li> <li>- Dresser harmonieusement.</li> </ul>
<i>B.O.F.</i> Beurre	Kg	0,040		0,020		
<i>Légumes et fruits</i> Carottes	Kg		0,100			
Oignons	Kg		0,100			
Echalotes	Kg			0,040		
Ail	gousse		2			
Champignons de paris	Kg			0,250		
Bouquet garni			Pm			
Estragon	botte			1/5		
Cerfeuil	botte			1/5		
<i>Economat</i> Huile	l	0,04				
Sel fin				Pm		
Poivre du moulin				Pm		
Concentré de tomates	Kg		0,020			
Fond brun de veau lié	l		1			
<i>Cave</i> Vin blanc sec	l			0,10		
Cognac	l			0,05		

# CORRIGE ET BAREME

63

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Session **2001**

Durée **4h30+ 30' E.Q.Q.P.** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **10457-1**

*Jeudi 07 Juin 2001 (MATIN)*

CB 1/3

**E.Q.Q.P.**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions : 4</b>		
<b>Poulet sauté bourguignonne, flan de carottes</b>					<b>Date :</b>		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Fond brun de volaille	Sauce	Garniture bourguignonne	Flan de carottes	
<b>Boucherie/Charcuterie</b>							
- poulet P.A.C.	kg	<del>1.400</del>					
<del>- poitrine demi-sel</del>	kg				0.125		
- carcasses et abattis	kg		P. m.				
<b>B.O.F.</b>							
- beurre	kg	0.020					
- beurre doux	kg				0.010	0.020	
- œufs	p					3	
- œufs (jaunes)	p					2	
- crème double	l					0.05	
<b>Légumes et fruits</b>							
- carottes	kg		<del>0.050</del>			1.000	
- oignons	kg		0.050				
- ail	kg		0.005	0.005			
- bouquet garni	p		1	1			
<del>- échalotes</del>	kg			0.050			
- champignons de Paris	kg				<del>0.125</del>		
- persil	kg				0.020		
<b>Économat</b>							
- farine	kg	0.050					
- huile d'arachide	l	0.02					
- fond brun de veau lié	kg		0.035				
- concentré de tomate	kg		0.010				
- sel fin	kg	P. m.		P. m.	P. m.	P. m.	
- poivre du moulin	kg	P. m.		P. m.	P. m.	P. m.	
- sel gros	kg					P. m.	
- sucre semoule	kg				P. m.		
<b>Cave</b>							
- passetoutgrain	l			0.375			
<b>Surgelés</b>							
- oignons grelots	kg				0.125		

# CORRIGE ET BAREME

64

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Session **2001**

Durée **4h30+ 30' E.Q.Q.P.** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **10457-1**

*Jeudi 07 Juin 2001 (MATIN)*

CB **2/3**

**E.Q.Q.P.**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>						<b>Nbre de portions : 8</b>	
<b>Dartois aux poires</b>						<b>Date :</b>	
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Pâte feuilletée	Garniture	Crème d'amandes	Finition	Total	
<b>B.O.F.</b>							
- margarine à feuilletage	kg	<del>0.180</del>					
- beurre doux	kg		0.020	<del>0.100</del>			
- œufs	p			3	1	4	
<b>Légumes et fruits</b>							
<del>- Poire confécée</del>	kg		0.600			0.600	
<b>Économat</b>							
- farine	kg	0.290				0.290	
- sel fin	kg	0.005				0.005	
- sucre semoule	kg		0.020	0.100		0.120	
<del>- amandes en poudre</del>	kg			0.100		0.100	
- vanille liquide	l			0.02		0.02	
- sucre glace	kg				0.050	0.050	
<b>Cave</b>							
- Eau de vie de poires	l			0.02		0.02	
<b>Mise en place</b>							
- eau	l	<del>0.125</del>					

**CORRIGE ET BAREME**

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Session **2001**

Durée **4h30+ 30' E.Q.Q.P.** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **10457-2**

CB **1/3**

**E.Q.Q.P.**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b> <b>8</b>		
<b>Quiche à la Julienne de légumes et aux graines de fenouil</b>					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Garniture</b>	<b>Appareil</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>	
<b>B.O.F.</b>							X
Beurre doux	Kg	0.125	0.120			0.245	
Œufs	P.	1		4		5	
Lait ½ écrémé	L			0.250		0.250	
Crème double	L			0.250		0.250	
<b>Légumes et fruits</b>							
Carottes	Kg		0.400			0.400	
Courgettes	Kg		0.400			0.400	
Poireaux	Kg		0.400			0.400	
Echalotes	Kg		0.200			0.200	
Persil	Kg				0.040	0.040	
<b>Economat</b>							
Farine	Kg	0.250				0.250	
Sel fin	Kg	0.005		PM		0.005	
Fenouil (graines)	Kg		0.005			0.005	
Sel gros	Kg		PM			PM	
Piment de Cayenne	Kg			PM		PM	
Noix de muscade	Kg			PM		PM	

**CORRIGE ET BAREME**

SPECIALITE CAP Cuisine Sujet n° 10457-2  
 BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine  
 EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle (E.Q.Q.P. durée 30' Notée sur 3 pts) CB 2/3

**E.Q.Q.P.**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b> <span style="float: right;"><b>8</b></span>		
<b>Darne de saumon grillée sauce Choron</b>					<b>Date :</b>		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Marinade	Sauce Choron	Finition	Total	
<i>Poissons</i> Saumon	Kg	<del>2.000</del>				<del>2.000</del>	X
<i>B.O.F.</i> Oeufs	P.			<del>4</del>		<del>4</del>	
Beurre doux	Kg			0.260	0.010	0.270	
<i>Légumes et fruits</i> Citron	Kg		0.200		0.400	0.600	
Thym	Bte		1/8			1/8	
Laurier	Bte		1/8			1/8	
<del>Estragon</del>	<del>Bte</del>			<del>1/8</del>		<del>1/8</del>	
<del>Echalote</del>	<del>Kg</del>			<del>0.040</del>		<del>0.040</del>	
<del>Tomates grosses</del>	<del>Kg</del>			<del>0.200</del>		<del>0.200</del>	
Bouquet garni	P.			1		1	
Ail	Kg			0.005		0.005	
Oignon	Kg			0.020		0.020	
Persil	Kg				0.020	0.020	
<i>Economat</i> Huile d'arachide	L	0.04	0.10			0.14	
Vinaigre d'alcool	L			0.04		0.04	
Poivre mignonnette	Kg			PM		PM	
Sel fin	Kg	PM		PM		PM	
Poivre gris moulu	Kg	PM		PM		PM	
Sucre semoule	Kg			PM		PM	
<i>Cave</i> Vin blanc	L			0.08		0.08	

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Session **2001**

Durée **4h30+ 30' E.Q.Q.P.** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **10458-2**

*Vendredi 08 juin 2001 (SOIR)*

CB 1/2

**E.Q.Q.P.**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>						
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions : 8</b>	
<b>Choux pâtissier à la vanille</b>					<b>Date :</b>	
Denrées	Phases essentielles					Progression
	U	Base	crème	finition	Total	
<i>B.O.F.</i> <b>Beurre</b>	Kg	<b>0.080</b>			<b>0.080</b>	
Lait	L		0.750		0.750	
<b>Oeufs</b>	P	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>10</b>	
<i>Economat</i> Farine	Kg	<b>0.125</b>	<b>0.100</b>		<b>0.225</b>	
<b>Sucre semoule</b>	Kg	0.010	<b>0.150</b>		<b>0.160</b>	
Gousse vanille	P		1/2		1/2	
<b>Fondant</b>	Kg			0.300	0.300	
<i>Cave</i> Kirsch	L		0.020		0.020	
<i>Mise en place</i> Sel fin		PM			PM	
<i>Divers</i> Eau	L	0.25			0.25	







**GRILLE D'EVALUATION**

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine**  
**BEP Hôtellerie-Restauration option Cuisine**  
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Sujet n° *10451-2*  
 Session **2001**

Durée **5h**Coefficient **CAP 12 / BEP 8 G 1/1**

<b>A. ORGANISATION (7 points)</b>													
<b>1. E.Q.Q.P. (3 points)</b>													
- Eléments principaux		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>								
- Grammages et calibrages		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>								
- Proportions fonds, sauces, pâtisseries		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>								
<b>2. METHODE DE TRAVAIL (4 points)</b>													
- Organisation		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>								
- Hygiène - sécurité		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>								
- Economie des moyens		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>								
- Ordre		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>								
<b>B. REALISATION (9 points)</b>													
<b>1. TECHNIQUES PREPARATOIRES (3 points)</b>													
- Taillage, tournage, découpe,...		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>								
- Préparations préliminaires,...		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>								
- Appareils, farces, marinades, fonds, sauces		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>								
<b>2. TECHNIQUES DE CUISSON (3 points)</b>													
- Choix du matériel approprié		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>								
- Conduite des cuissons appropriées		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>								
- Respect des techniques et des cuissons demandées		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>								
<b>3. EVALUATION DE LA PRESENTATION (3 points)</b>													
- Réponse "annonces au passe"		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>								
- Dressage conforme à la demande		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>								
- Ponctualité		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>								
<b>C. APPRECIATION (4 points)</b>													
<b>1. PRESENTATION (2 points)</b>		<b>3 plats</b>				<b>2 plats</b>							
- Netteté, aspect, structure, disposition, couleurs, volumes		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
<b>2. DEGUSTATION (2points)</b>		<b>3 plats</b>				<b>2 plats</b>							
- Température, goût, équilibre des assaisonnements		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
<b>Total général</b>													
Si 2 plats : Total général divisé par 3 = Note / 20 en points entiers											<b>/20</b>		
Si 3 plats : Total général divisé par 3,3 = Note / 20 en points entiers											<b>/20</b>		
Total CAP / EP1 : Note obtenue par 12 coefficients											<b>/240</b>		
Total BEP / EP1 : Note obtenue par 8 coefficients											<b>/160</b>		

Candidat		Sujet n°		0 = Point faible 1 = Maîtrise insuffisante 2 = Conforme aux exigences 3 = Point fort
N° du candidat :	Emargement :			
<b>Jury</b>		<b>Date</b>		
Nom(s)	Signature(s)			

**CORRIGE ET BAREME**

SPECIALITE **CAP Cuisine**

Sujet n° **10452-1**

**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**

EPREUVE

**EP1 : Pratique professionnelle (E.Q.Q.P. durée 30' Notée sur 3 pts)**

**CB 3/3**

**1. BAREME COMMUN à toutes les séries.**

**2. NOTATION DE L'EPREUVE : elle est effectuée sur 10 points.**

**3. APPRECIATION des grammages, calibrages, éléments principaux, proportions.**

Les grammages ne doivent pas être considérés dans l'absolu mais refléter la pratique courante selon le type de travail, ainsi une fourchette suivant les produits peut être considérée si elle permet une réalisation correcte pour 8 ou 10 personnes selon les cas.

**4. NOTATION ET REPORT sur la grille d'évaluation :**

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
Une bonne réponse :				X
				X
			X	

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
6 bonnes réponses		X		
		X		
		X		

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
2 bonnes réponses				X
			X	
			X	

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
7 bonnes réponses		X		
		X		
	X			

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
3 bonnes réponses			X	
			X	
			X	

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
8 bonnes réponses		X		
	X			
	X			

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
4 bonnes réponses			X	
			X	
		X		

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
9 bonnes réponses	X			
	X			
	X			

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
5 bonnes réponses			X	
		X		
		X		

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
10 bonnes réponses	X			
	X			
	X			