

**TEXTE DE L'EPREUVE**

Académie de Nantes

SPECIALITE CAP Cuisine Session 2001  
BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine  
EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

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

Sujet n° 10451-2 Date : MARDI 05 juin 2001 (SOIR) S 1/4

Instruments de calcul autorisés : OUI NON (Rayer la mention inutile)

---

**1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :**

**\* Blanquette d'Agneau aux Concombres - Riz Pilaw ( 8 pers )**

**2/ Réalisez les 2 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :**

**\* Caroline au Jambon ( 8 pers )**

**\* Filet de Lieu Dugléré ( 4 pers )**

# TEXTE DE L'EPREUVE

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

Sujet n° **10451-2**

S 2/4

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

<b>FICHE TECHNIQUE</b>						
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b> <b>8</b>	
<b>Blanquette d'Agneau aux Concombres - Riz Pilaw</b>					<b>Date :</b>	
Denrées	Phases essentielles					Progression
	U	Base	garniture Aromatique	garniture + Riz	Sauce	
<b>Boucherie/Charcuterie</b>	kg					
<b>Poissons</b>						
<b>B.O.F. beurre</b>	kg 1			0,1	0,1 0,250	0,200 0,250
<b>œufs</b>	pièce					
<b>Légumes et fruits</b>						
<b>Ail</b>	kg		0,050			0,050
<b>carottes</b>	kg		0,1	0,125		0,225
	kg		0,1			0,100
<b>bouquet garni</b>	pièce		1	1+1		3,000
	pièce			1		1,000
<b>Economat</b>						
<b>farine</b>	kg			0,400		0,400
	kg					
<b>clou de girofle</b>	p.m		p.m			PM
<b>gros sel</b>	kg	p.m				PM
<b>sel fin</b>	kg			p.m	p.m	PM
<b>poivre du moulin</b>	kg			p.m	p.m	PM
<b>sucres semoule</b>	kg			p.m		PM

Compléter les cases grisées

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

Sujet n° **10451-2**

S **3/4**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>								
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>			<b>8</b>
<b>CAROLINE AU JAMBON</b>					<b>Date :</b>			
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>	
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Béchamel</b>	<b>Finition sauce</b>	<b>Eléments de décor</b>	<b>Total</b>		
<b><u>Boucherie/Charcuterie</u></b>								
épaule DD	kg			0,300		0,300	1 ° Confectionner la pâte à choux	
<b><u>B.O.F.</u></b>								
beurre	kg	0,080	0,050			0,130	2 ° Coucher des éclairs	
œufs entiers	pièces	4+1				5,000	3 ° Cuire	
œufs jaunes	pièces			2		2,000	4 ° Réaliser une sauce	
gruyère	kg			0,080		0,080	Mornay	
lait	l		0,600			0,600	5 ° Ajouter garniture	
<b><u>Légumes et fruits</u></b>								
persil	Bte				1/4	1/4	6 ° Garnir	
<b><u>Economat</u></b>								
farine	kg	0,125	0,050			0,175	7 ° Terminer la sauce	
sel fin	p.m					PM	8 ° Dresser	
poivre du moulin	p.m					PM	7 portions sur plat	
muscade	p.m					PM	1 portion à l'assiette	
<b><u>Mise en place</u></b>								
eau	L	0,25				0,250		

# TEXTE DE L'EPREUVE

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

Sujet n° **10451-2**

S **4/4**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>		
<b>FILET DE LIEU DUGLERE</b>					<b>4</b>		
					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	U	Base	fumet	finition sauce		Total	
<b>Boucherie/Charcuterie</b>							
<b><u>Poissons</u></b>							
Lieu filet arêtes	kg kg	0,600	0,250			0,600 0,250	1 ° Portionner le filet 2 ° Confectionner un fumet 3 ° Préparer la garniture
<b><u>B.O.F.</u></b>							
beurre	kg	0,050	0,030	0,125		0,205	4 ° Plaquer 5 ° Cuire le poisson ( pocher court mouillement)
<b><u>Légumes et fruits</u></b>							
échalote	kg	0,025	0,015			0,040	6 ° Réaliser la sauce
tomate	kg	0,400				0,400	7 ° Terminer la sauce
persil	kg	0,025				0,025	
oignon	kg		0,040			0,040	
bouquet garni	p.m		P.m			PM	8° Dresser 3 portions sur plat 1 portion à l'assiette
<b><u>Economat</u></b>							
sel fin	p.m					PM	
poivre du moulin	p.m					PM	
<b><u>Cave</u></b>							
vin blanc	1	0,06				0,06	

**TEXTE DE L'EPREUVE**

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine** Session **2001**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

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

Sujet n° **10452-1** Date : *Mercredi 06 juin 2001 (MATIN)* S **1/5**

Instruments de calcul autorisés : **OUI NON** (Rayer la mention inutile)

---

**1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :**

- \* Estouffade de bœuf bourguignonne (8 personnes)**
- \* Crème night and day (8 personnes)**

**2/ Réalisez les 2 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :**

- \* Poulet cocotte Champeaux ( 4personnes)**
- \* Mousse au chocolat (8 personnes)**

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10452-1**

**S 2/5**

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

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

**DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE**

ll

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10452-1**

S **3/5**

**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>				
<b>B.O.F.</b>							<b>Réaliser l'appareil à crème prise sucrée, mettre en moules</b>
Lait	l		0.50				
	p	6				6	<b>Cuire au four au bain-marie.</b>
(Eufs (jaunes)	p						
<b>Economat</b>							<b>Réaliser la crème anglaise chocolatée, refroidir.</b>
Sucre semoule	kg		0.050			0.050	
Cacao	kg						
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**

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10452-1**

S 4/5

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>		
<b>Poulet cocotte Champeaux</b>					<b>4</b>		
					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Garniture</b>	<b>Sauce</b>	<b></b>	<b>total</b>	
<b>Boucherie/Charcuterie</b>							<b>Habiller la volaille</b>
Poulet effilé	kg	1.2				1.2	<b>Brider la volaille</b>
<b>B.O.F.</b>							<b>Poêler les volailles</b>
Beurre	kg		0.020			0.020	<b>Confectionner le fond de poêlage</b>
<b>Légumes et fruits</b>							<b>Tourner les pommes cocottes</b>
Oignons gros	kg	0.040				0.040	<b>Blanchir et rissoler les pommes cocottes</b>
Carottes	kg	0.040				0.040	
Tomates	kg	0.025				0.025	<b>Glacer les petits oignons à brun</b>
Pommes de terre	kg		1			1	
Thym / laurier		pm				pm	<b>Glacer la volaille</b>
<b>Economat</b>							
Huile	l	0.040	0.040			0.080	<b>Dresser</b>
Sucre			pm			pm	
Fond brun de volaille	l			0.400		0.400	
Sel fin		pm	pm	pm		pm	
Poivre		pm	pm	pm		pm	
<b>Cave</b>							
Madère	l			0.050		0.050	
<b>Surgelés</b>							
Petits oignons surgelés	kg		0.100			0.100	



TEXTE DE L'EPREUVE

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

Sujet n° 10452-1

S 5/5

**FICHE TECHNIQUE**

Désignation :

Nbre de portions : 8

Mousse au chocolat

Date :

Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Décor			Total	
<b>B.O.F.</b>							<b>Confectionner la mousse au chocolat</b>
Beurre	kg	0.100				0.100	
(Euf(jaunes)	p	4				4	
(Eufs (blanc)	p	6				6	
Crème fleurette			0.10			0.05	<b>Dresser la mousse au chocolat en coupes individuelles</b>
<b>Economat</b>							
Sucre semoule	kg	0.040				0.040	
Chocolat couverture	kg	0.250				0.250	
Sucre glace	kg		0.020			0.010	

**TEXTE DE L'ÉPREUVE**Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine** Session **2001**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
ÉPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

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

Sujet n° **10452-2** Date : **Mercredi 06 juin (SOIR)** S **1/5**

Instruments de calcul autorisés : **OUI NON** (Rayer la mention inutile)

---

**1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :**

**\* Filets de sole bonne femme (8 personnes)**

**\* Choux chantilly (8 personnes)**

**2/ Réalisez les 2 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :**

**\* Filets de cabillaud duguéré pommes persillées (4 personnes)**

**\* Tarte aux pommes (8 personnes)**

19

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10452-2**

S 2/5

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

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

**DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE**

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10452-2**  
**S 3/5**

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

<b>FICHE TECHNIQUE</b>						
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>	
<b>Choux chantilly</b>					<b>Date :</b>	
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>					<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Pâte</b>	<b>Crème</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>	
<b>B.O.F.</b>						
Beurre	kg					<b>Confectionner une pâte à choux</b>
Crème fleurette	l	4	0.60		4 0.60	<b>Coucher les choux</b>
<b>Economat</b>						<b>Cuire les choux</b>
Eau	l					<b>Confectionner la crème chantilly</b>
Sel fin	kg	0.005			0.005	<b>Garnir les choux</b>
Sucre semoule	kg	0.010			0.010	<b>Dresser les choux</b>
Sucre glace	kg	0.125			0.125	
Vanille extrait	kg			0.020		
			pm		PM	

**DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE**

21

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10452-2**

S **4/5**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b> <b>4</b>		
<b>Filets de cabillaud dugléré - pommes persillées</b>					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>					<b>Total</b>	<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Sauce</b>	<b>Garniture</b>			
<b>Poissons</b> Filet de cabillaud	kg	0.700				0.700	<b>Eplucher et tourner les pommes de terre</b>
<b>B.O.F.</b> Beurre	Kg	0.020	0.070	0.020		0.110	<b>Escaloper les filets de poissons</b>  <b>Préparer la garniture dugléré :</b> Echalotes, oignons, tomates persil
<b>Légumes et fruits</b> Echalotes	Kg	0.020				0.020	<b>Plaquer les filets de poissons sur la garniture</b>
Oignons	Kg	0.040				0.080	
Tomates	Kg	0.400				0.400	<b>Marquer les filets en cuisson</b>
Persil	kg	0.020		0.020		0.040	
Pommes de terre	kg			1		1	<b>Marquer les pommes de Terre à l'anglaise en cuisson</b>
<b>Economat</b> Sel fin		Pm				Pm	<b>Réaliser la sauce dugléré et la monter au beurre</b>
Poivre moulu		Pm				Pm	
Fumet de poisson	l	0.500				0.500	
<b>Cave</b> Vin blanc	l	0.050				0.050	<b>Terminer les pommes persillées</b>  <b>Dresser</b>

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10452-2**  
 S **5/5**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>						<b>Nbre de portions :</b>	
<b>Tarte aux pommes</b>						<b>Date :</b>	
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Pâte</b>	<b>Compote</b>	<b>Garniture</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>	
<b>B.O.F.</b>							
Beurre	kg	0.125				0.125	<b>Confectionner une pâte brisée</b>
Œufs (jaunes)	p	1				1	<b>Confectionner la compote</b>
<b>Légumes et fruits</b>							
Pommes	kg		0.600	0.600		1.200	<b>Foncer la tarte</b>
Citron	p		1/2	1/2		1	<b>Garnir la tarte</b>
<b>Economat</b>							<b>Marquer la tarte en cuisson</b>
Farine	kg	0.250				0.250	<b>Lustrer la tarte</b>
Sucre semoule	kg	0.025	0.040			0.065	
Sel fin	kg	0.005				0.005	<b>Dresser</b>
Nappage blond	kg				0.140	0.140	
<b>Divers</b>							
eau	l	0.050				0.050	

**TEXTE DE L'ÉPREUVE**Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine** Session **2001**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
ÉPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**  
Durée **4h30 + 30' E.Q.Q.P.** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **10454-2** Date : **Vendredi 01 juin 2001 (MATIN)** S **1/4**

Instruments de calcul autorisés : **OUI NON** (Rayer la mention inutile)

---

**1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :**

**\*Gnocchi parisienne**

**2/ Réalisez les 2 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :**

**\* Curry d'agneau riz madras ( pour 4 personnes)**

**\* Pithiviers ( pour 8 personnes)**

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10454-2**

S 2/4

**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>Base : pâte à choux</b>	<b>Sauce béchamel</b>	<b> finition</b>	<b>Total</b>	
<b><u>B.O.F.</u></b>						<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Confectionner la pâte à choux</li> <li>▪ Y ajouter le gruyère râpé</li> <li>▪ Réaliser la sauce béchamel</li> <li>▪ Pocher les gnocchis</li> <li>▪ Dresser et gratiner les gnocchis</li> </ul>
Oeufs ( entiers)	Kg Pièce			0.020		
	Kg			0.100		
	L		1.5		1.500	
<b><u>ECONOMAT</u></b>						
Noix de muscade	Kg		0.090			
Sel fin	Kg	0.005	Pm		PM	
Piment de cayenne	kg		pm		PM	
<b><u>DIVERS</u></b>						
	1	0.500			0.500	

**DOCUMENT A REMETTRE AVEC LA COPIE**



29

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

Sujet n° **10454-1**

S 3/4

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>		
<b>Curry d'agneau Riz madras</b>					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	U	Base	cuisson	finition	Riz madras		
<b>BOUCHERIE</b>							
Epaule d'agneau déssosée	Kg	0.800				0.800	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Détailler en morceaux l'épaule d'agneau</li> </ul>
<b>B.O.F.</b>							
Crème	L			0.100		0.100	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Préparer les éléments de la garniture du curry :</li> <li>Ciseler les oignons</li> <li>Concasser la tomate</li> <li>Tailler les pommes en petits dés</li> <li>Hacher finement l'ail</li> </ul>
beurre	Kg				0.040	0.040	
lait				0.20		0.020	
						0.020	
<b>LEGUMES et FRUITS</b>							
Ail	Kg		0.020			0.020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Marquer le curry en cuisson</li> </ul>
Banane	Kg		0.100			0.100	
Citron	Kg		0.025			0.025	
Oignons	Kg		0.100		0.080	0.180	
Pommes	Kg		0.100			0.100	
tomates	Kg		0.200			0.200	
<b>ECONOMAT</b>							
Amandes effilées	Kg				0.020	0.020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Marquer le riz madras en cuisson</li> <li>▪ Décanter le curry et terminer la sauce</li> <li>Ajouter la crème et le lait</li> <li>Infusé à la noix de coco rapée</li> </ul>
Ananas au sirop ( tranches)	Kg				0.050	0.050	
Curry	Kg		0.010			0.010	
Farine	Kg		0.020			0.020	
Fond blanc de volaille	L		0.500			0.500	
Huile d'arachide	L		0.040			0.040	
Noix de coco râpé	Kg			0.040		0.040	
Raisins secs	Kg				0.020	0.020	
Riz basmati	kg				0.200	0.200	
							<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dresser le curry et le riz</li> </ul>

**TEXTE DE L'EPREUVE**

36

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

Sujet n° **10454-2**

S 4/4

<b>FICHE TECHNIQUE</b>						
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b> <b>8</b>	
<b>pithiviers</b>					<b>Date :</b>	
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>					<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Pâte feuilletée</b>	<b>dorure</b>	<b>Crème d'amandes</b>	<b>glaçage</b>	
<b><u>B.O.F.</u></b>						
Beurre	Kg			0.100		0.100
Margarine à feuilletage	Kg	0.180				0.180
(Eufs	pièce		1	2		3.000
<b><u>DIVERS</u></b>						
Eau	l	0.125				0.125
<b><u>ECONOMAT</u></b>						
Farine	Kg	0.250				0.250
Sucre	Kg			0.100		0.100
Sucre glace	Kg				0.020	0.020
Poudre d'amandes	Kg			0.100		0.100
Vanille ( liquide)	l			pm		PM
Sel fin	kg	0.005				0.005
<b><u>CAVE</u></b>						
rhum				0.020		0.020

- Réaliser la détrempe
- Confectionner un feuilletage à 6 tours
- Confectionner le pithiviers  
Etaler la pâte afin d'obtenir deux abaisses rondes de 24 cm de diamètre .  
Masquer la première abaisse de crème d'amandes  
Recouvrir avec la deuxième  
Souder, chiqueter, dorer
- Marquer en cuisson le Pithiviers
- Glacer le pithiviers  
5 minutes avant la fin de cuisson saupoudrer de sucre glace
- Dresser

**TEXTE DE L'EPREUVE**

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine** Session **2001**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

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

Sujet n° **10455-1** Date : *Vendredi 01 juin 2001 (SOIR)* S **1/5**

Instruments de calcul autorisés : **OUI NON** (Rayer la mention inutile)

---

**1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :**

**\*Tarte aux pommes (8 pers)**

**\*Poulet cocotte Grand-mère (8 pers)**

**2/ Réalisez les 2 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :**

**\* Oeufs farcis Chimay (8 pers)**

**\* Merlans à l'Anglaise. Pommes à l'Anglaise (4 pers)**

**TEXTE DE L'EPREUVE**

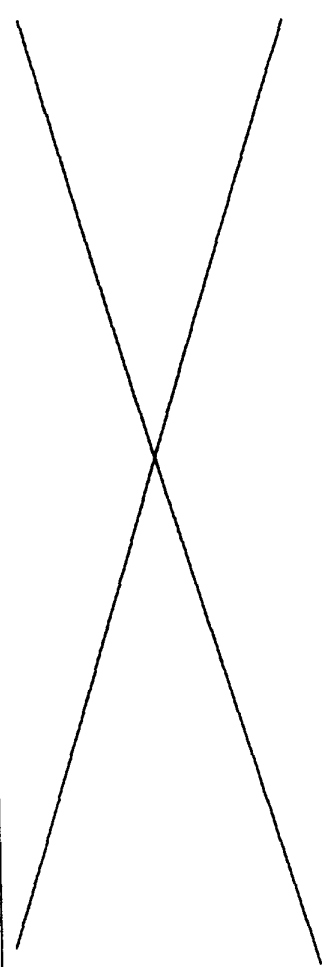
SPECIALITE **CAP Cuisine**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Sujet n° **10455-1**  
 S **2/5**

**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>	Kg	0,125				0,125
Oeufs	P	1				1,000
<b>Légumes et fruits</b>						
Pommes	Kg		0,600			
Citron	P		1/2	1/2		1
<b>Economat</b>						
Farine	Kg					
Sucre	Kg	0,025				
Sel	Kg	0,005				0,005
Nappage blond	Kg					
<b>Divers</b>						
Eau	L	0,05				0,050

Compléter les cases grisées



**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10455-1**

S **3/5**

**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>							Compléter les cases grisées 
Poulet 4/4	Kg					0.250	
	Kg			0,250		0.250	
<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						
Champignons de Paris	Kg						
Petits oignons	Kg			0,250		0.250	
Persil	P				PM	PM	
	Kg			2		2.000	
<b>Economat</b>							
Fond brun de volaille lié	L		0,40			0.400	
Huile d'arachide	L			0,10		0.100	
<b>Cave</b>							
Vin blanc	L		0,10			0.100	
<b>Mise en place</b>							
Sucre				PM		PM	
Sel					PM	PM	
Poivre					PM	PM	

**TEXTE DE L'EPREUVE**

37

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

Sujet n° **10455-1**

S **4/5**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>						<b>Nbre de portions : 8</b>	
<b>ŒUFS FARCIS CHIMAY</b>						<b>Date :</b>	
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Duxelles sèche</b>	<b>Sauce Mornay</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>	
<b>B.O.F.</b>							
Oeufs	P	12		4		16.000	Pocher les œufs
Beurre	Kg		0,04	0,08	0,040	0.160	
Gruyère râpé	Kg			0,08	0,040	0.120	Marquer la duxelle
Lait	L			1		1.000	
<b>Légumes et fruits</b>							
Champignons de Paris	Kg		0,400			0,400	
Echalotes grises	Kg		0,04			0,040	Réaliser une béchamel
Citron	P		1			1.000	Confectionner la sauce Mornay
Persil	Kg		0,040			0,040	
<b>Economat</b>							
Farine	Kg			0,080		0,080	Terminer la farce Farcir les oeufs
<b>Mise en place</b>							
Sel fin			PM	PM		PM	
Piment de Cayenne				PM		PM	
Noix de Muscade				PM		PM	
Vinaigre d'alcool	L	PM				PM	Dresser sur plat et gratiner

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° 10455-1

S 5/5

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions : 4		
MERLANS A L'ANGLAISE Pommes à l'Anglaise					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Panure	Beurre Maître-d'hôtel	Décor	Finition	
<b>Poissons</b>							
Merlans (0.2 à 0.250 kg)	P	4				4.000	Habiller et désarêter les merlans par le dos Tourner les pommes de terre
<b>B.O.F.</b>							
Beurre	Kg	0,040		0,080	0,020	0,140	Préparer l'anglaise
Oeufs	P		2			2.000	Paner les Merlans
<b>Légumes et fruits</b>							
Persil	Kg			0,030	0,030	0,060	Pocher (anglaise) les pommes de terre
Citron	P			1/2	2	2 ½	Confectionner le Beurre Maître d'hôtel et préparer les éléments de décor
Pommes de terre	Kg	1				1	Faire sauter les merlans
<b>Economat</b>							
Chapelure brune	Kg		0,150			0,150	Dresser sur plat, décorer
Farine	Kg		0,100			0,100	
Huile	L	0,04	0,02			0,060	
<b>Mise en place</b>							
Sel fin	PM		PM		PM	PM	
Poivre	PM		PM		PM	PM	

**TEXTE DE L'EPREUVE**

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine** Session **2001**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

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

Sujet n° **10455-2** Date : **Jeudi 31 mai 2001 (SOIR)** S **1/5**

Instruments de calcul autorisés : **OUI NON** (Rayer la mention inutile)

---

**1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :**

**\* Tarte à l'oignon (8 personnes)**

**\* Génoise / crème anglaise (8 personnes)**

**2/ Réalisez les 2 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :**

**\* Œufs frits au bacon (4 personnes)**

**\* Carré d'agneau aux primeurs (8 personnes)**



**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10455-2**

S 2/5

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

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>						<b>Nbre de portions : 8</b>	
<b>Tarte aux oignons</b>						<b>Date :</b>	
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Pâte</b>	<b>Garniture</b>	<b>Cr. prise</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>	
<b>Boucherie/Charcuterie</b> Poitrine de porc fumé	Kg		0.160			0.160	Compléter les cases grisées
<b>Poissons</b>							
<b>B.O.F.</b>							
Œuf	P	1		3		4.000	
Beurre	kg		0.08				
Lait	L			0.1		0.100	
Crème	L						
<b>Légumes et fruits</b>							
Persil	kg Btte		0.8		0.1 ¼	0.900 ¼	
<b>Economat</b>							
Sel	kg	0.25				0.250	
Huile	kg L	0.005	0.02		PM	0.005 0.002	
Poivre moulin	Kg			PM		PM	
Piment de Cayenne	Kg Kg				PM PM	PM PM	
<b>Mise en place</b> Eau	L	0.05				0.005	

**TEXTE DE L'ÉPREUVE**

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

Sujet n° **10455-2**

S **3/5**

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

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :						Nbre de portions : <b>8</b>	
Génoise crème anglaise						Date :	
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Génoise	Chemisage	Cr. Anglaise		Total	
Boucherie/Charcuterie							Compléter case en grisée 
Poissons							
B.O.F.							
Oeufs	P			4			
Lait	L						
	kg		0.02			0.002	
Légumes et fruits							
Economat							
Farine	Kg		0.02	0.125			
Sucre	kg			¼		¼	
Vanille	G						

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10455-2**

S **4/5**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>		
<b>Œufs frits au bacon</b>					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Garniture</b>	<b>Finition</b>		<b>Total</b>	
<b>Boucherie/Charcuterie</b> Bacon tranché	kg		0.2			0.200	Préparer éléments de garniture  Frirer croustons ovales Frirer persil  Griller bacon Frirer les œufs  Dresser : 4 au plat 4 à l'assiette
<b>Poissons</b>							
<b>B.O.F.</b> Œufs	P	8				8.000	
<b>Légumes et fruits</b> Persil	Bott			¼		¼	
<b>Economat</b> Huile	L	0.5				0.500	
Pain de mie	kg	0.24				0.240	
sel fin	kg	PM				PM	

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10455-2**

S 5/5

**FICHE TECHNIQUE**

Désignation :

**Carré d'agneau aux primeurs**

Nbre de portions : **8**

Date :

Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Jus de rôti	garniture	Finition	Total	
<b>Boucherie/Charcuterie</b> Carré couvert (8côtes)	Kg	2.4				2.400	Parer ficeler carré Préparer G.A du jus de rôti Tourner carottes navets Glacer à blanc Marquer carré en cuisson Cuire à l'anglaise H.V et P.P Tourner P. cocotte Blanchir / rissoler Réaliser jus de rôti Lier légumes au beurre Dresser en plat
<b>Poissons</b>							
<b>B.O.F.</b> beurre	kg	0.04		0.1	0.04	0.180	
<b>Légumes et fruits</b>							
Carottes	Kg		0.08	0.8		0.880	
oignons	Kg		0.08			0.080	
ail	g		2			2.000	
navets	kg			0.8		0.800	
PdeT	Kg			1		1.000	
Persil	Btt			¼		¼	
Cresson	Btt				1/2	½	
<b>Economat</b>							
Huile d'arachide	L	0.04		0.04		0.080	
Thym	PM		PM			PM	
Sucre semoule	kg			PM		PM	
<b>Surgelé</b>							
Petits pois extra fin	Kg			0.2		0.200	
Haricots verts E.Fin	Kg			0.2		0.200	

**TEXTE DE L'EPREUVE****Académie de Nantes**SPECIALITE **CAP Cuisine**Session **2001****BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**Durée **4h30 + 30' E.Q.Q.P.** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**Sujet n° **10456-2** Date : **Jedi 31 Mai 2001 (MATIN)**S **1/4**Instruments de calcul autorisés : **OUI NON** (Rayer la mention inutile)**1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :****\* Poulet sauté chasseur (8 pers).****2/ Réalisez les 2 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :****\* Tarte à l'oignon (8 pers).****\* Fricassée de volaille à l'ancienne - riz pilaf (4 pers).**

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10456-2**

S 2/4

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

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b> <b>8</b>		
<b>Poulet sauté chasseur</b>					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Fond brun</b>	<b>Sauce</b>		<b>Total</b>	
<b>Boucherie/Charcuterie</b> Poulet Carcasses et abattis	Kg	1,4	Pm			1.400 PM	
<b>B.O.F.</b> Beurre	Kg	0,040					
<b>Légumes et fruits</b> Carottes	Kg						
	Kg		0,100			0.100	
	Kg			0,040		0.040	
Ail gousse			2			2.000	
Champignons de paris	Kg					PM	
Bouquet garni	botte		Pm			1/5	
Cerfeuil	botte					1/5	
<b>Economat</b> Huile	l						
Sel fin				Pm		PM	
Poivre du moulin				Pm		PM	
Concentré de tomates	Kg		0,020			0.020	
Fond brun de veau lié	l		1			1.000	
<b>Cave</b> Vin blanc sec	l						
	l			0,05			

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10456-2**

S 3/4

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :  <b>Tarte à l'oignon</b>					Nbre de portions : <b>8</b>		
					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Appareil	Décor finition	Total	
<b>Boucherie/Charcuterie</b> Poitrine fumée	Kg		0,160			0,160	<b>Réaliser une pâte brisée.</b>
<b>B.O.F.</b>							<b>Préparer la garniture.</b>
Œufs (entiers)	p.			2	1	3,000	<b>Réaliser un appareil à crème prise salée.</b>
Œufs (jaune)	p.	1		1		2,000	
Lait	l			0,10		0,100	<b>Foncer et chiqueter et garnir les tartes.</b>
Crème	l			0,20		0,200	
Beurre	Kg	0,125	0,080			0,205	
<b>Légumes et fruits</b>							<b>Cuire au four.</b>
Oignons	Kg		0,800		0,100	0,900	<b>Dresser et décorer sur plat rond.</b>
Persil	Kg				0,040	0,040	
<b>Economat</b>							
Farine	Kg	0,250				0,250	
Sel fin	Kg	0,005		Pm		0,005	
Poivre du moulin				Pm		Pm	
Piment de cayenne				Pm		Pm	
Noix de muscade				Pm		Pm	
Huile	l		0,02			0,020	
<b>Divers</b>							
Eau	l	0,05				0,050	
Farine pour abaisser	Kg	0,040				0,040	

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

55

SPECIALITE **CAP Cuisine**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
 ÉPREUVE **EPI : Pratique professionnelle**

Sujet n° **10456-2**

S 4/4

## FICHE TECHNIQUE

Désignation :		Nbre de portions : <b>4</b>						
<b>Fricassée de volaille à l'ancienne - Riz pilaf</b>		Date :						
Denrées	Phases essentielles							Progression
	U	Base	Fond blanc de volaille	Garniture à l'ancienne	Finition décor	Riz Pilaf	Total	
<b>Boucherie/Charcuterie</b> Volailles poulet Carcasses et abattis de poulet	Kg	1,4	Pm				1,400 Pm	Habiller et découper la volaille.  Marquer le fond blanc de volaille.  Préparer les éléments de garniture.  Marquer la fricassée en cuisson.  Marquer le riz pilaf en cuisson.  Terminer la fricassée (décanter + liaison finale).  Dresser la fricassée et le riz pilaf (1 portion à l'assiette, le reste en légumes).
<b>B.O.F.</b> Beurre Crème double	Kg l	0,040		0,010	0,150	0,040	0,090 0,150	
<b>Légumes et fruits</b> Carottes	Kg		0,100				0,100	
Oignons	Kg	0,060	0,100			0,075	0,235	
Blanc de poireaux	Kg		0,100				0,100	
Céleri en branche	Kg		0,050				0,050	
Champignons de Paris	Kg			0,125			0,125	
Bouquet garni	P		1			1	2,000	
Citron	P			1/2			1/2	
Petits oignons surgelés	Kg			0,125			0,125	
<b>Economat</b> Clous de girofle	P		1				1,000	
Sucre semoule	Kg			Pm			Pm	
Gros sel		Pm					Pm	
Sel fin		Pm		Pm	Pm		Pm	
Poivre du moulin		Pm			Pm		Pm	
Riz long	Kg					0,200	0,200	
<b>Divers</b> L'eau	l					0,375	0,375	



**TEXTE DE L'EPREUVE**

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine** Session **2001**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

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

Sujet n° **10457-1** Date : **Jeudi 07 juin 2001 (MATIN)** S **1/5**

Instruments de calcul autorisés : **OUI NON** (Rayer la mention inutile)

---

**I/ Complétez la fiche technique à trous :**

**\* Poulet sauté bourguignonne, flan de carottes (4 pers.)**

**\* Dartois aux poires (8 pers.)**

**Z/ Réalisez les 2 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :**

**\* Quiche aux poivrons (8 pers.)**

**\* Darne de saumon sauce béarnaise (4 pers.)**

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

Sujet n° **10457-1**

S 2/5

### E.Q.Q.P.

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>						<b>Nbre de portions :</b>	<b>4</b>
<b>Poulet sauté bourguignonne, flan de carottes</b>						<b>Date :</b>	
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	U	Base	Fond brun de volaille	Sauce	Garniture bourguignonne	Flan de carottes	
<b>Boucherie/Charcuterie</b>							
- poulet P.A.C.	kg						
- carcasses et abattis	kg		P. m.		0.125		
<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					1.000	
- oignons	kg		0.050				
- ail	kg		0.005	0.005			
- bouquet garni	p		1	1			
- champignons de Paris	kg			0.050			
- 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						
- sucre semoule	kg				P. m.		
<b>Cave</b>							
- passetoutgrain	l			0.375			
<b>Surgelés</b>							
- oignons grelots	kg				0.125		

**TEXTE DE L'ÉPREUVE**

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

Sujet n° 10457-1

S 3/5

E.Q.Q.P.

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b> 8		
<b>Dartois aux poires</b>					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Pâte feuilletée</b>	<b>Garniture</b>	<b>Crème d'amandes</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>	
<b>B.O.F.</b>							
- margarine à feuilletage	kg						
- beurre doux	kg		0.020				
- œufs	p			3	1	4	
<b>Légumes et fruits</b>							
	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	
	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						

**TEXTE DE L'ÉPREUVE**

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

Sujet n° **10457-1**  
**S 4/5**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions : 8</b>		
<b>Quiche aux poivrons</b>					<b>Date :</b>		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Appareil	Finition	Total	
<b>B.O.F.</b>							
Beurre doux	kg	0.125				0.125	<b>1. Réaliser la pâte à foncer</b> <b>2. Préparer la garniture</b> Peler et émincer les poivrons. Étuver dans l'huile d'olive et assaisonner. Laisser refroidir.
Œufs	p	1		4		5	
Lait 1/2 écrémé	l			0.25		0.25	
Crème double	l			0.25		0.25	
<b>Légumes et fruits</b>							<b>3. Préparer l'appareil à crème prise salé</b> <b>4. Foncer le cercle à tarte</b> <b>5. Garnir et marquer en cuisson</b> Cuire au four à 200 °C pendant 35 à 40 minutes.
Poivrons verts	kg		0.400			0.400	
Poivrons rouges	kg		0.400			0.400	
<b>Économat</b>							<b>6. Dresser</b>
Farine	kg	0.250				0.250	
Sel fin	kg	0.005		P. m.		0.005	
Huile d'olive	l		0.04			0.04	
Sel gros	kg		P. m.			P. m.	
Piment de Cayenne	kg			P. m.		P. m.	
Noix de muscade	kg			P. m.		P. m.	

**TEXTE DE L'ÉPREUVE**

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

Sujet n° 10457-1

S 5/5

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>						<b>Nbre de portions : 4</b>	
<b>Darne de saumon grillée sauce béarnaise</b>						<b>Date :</b>	
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Marinade</b>	<b>Sce béarnaise</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>	
<b>Poissons</b> Saumon	kg	1				1	1. <b>Habiller le saumon</b> Découper en darnes.
<b>B.O.F.</b> Œufs	p			2		2	
Beurre doux	kg			0.130	0.010	0.140	3. <b>Préparer les éléments de décor</b>
<b>Fruits et légumes</b> Citrons	kg		0.100		0.200	0.300	4. <b>Réaliser la sauce béarnaise</b>
Thym	botte		1/8			1/8	
Laurier	botte		1/8			1/8	5. <b>Marquer les darnes en cuisson</b> Quadriller des deux côtés et terminer éventuellement au four à 160 °C pendant 5 minutes.
Estragon	botte			1/16	1/18	1/8	
Échalotes	kg			0.020		0.020	6. <b>Dresser</b> Dresser sur plat beurré et lustrer à l'envoi.
Cerfeuil	kg				1/8	1/8	
Persil	kg				0.010	0.010	
<b>Épicerie</b> Huile d'arachide	l	0.02	0.05			0.07	
Vinaigre d'alcool	l			0.02		0.02	
Poivre mignonnette	kg			P. m.		P. m.	
Sel fin	kg	P. m.		P. m.		P. m.	
Poivre gris moulu	kg	P. m.		P. m.		P. m.	
<b>Cave</b> Vin blanc	l			0.04		0.04	

**TEXTE DE L'EPREUVE**

Académie de Nantes

SPECIALITE	CAP Cuisine	Session	2001
	BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine		
EPREUVE	EP1 : Pratique professionnelle		

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

Sujet n° 10457-2 Date : *Jeudi 07 Juin 2001 (SOIR)* S 1/5

Instruments de calcul autorisés : OUI NON (Rayer la mention inutile)

---

**1/ Complétez la fiche technique à trous :**

**\* Quiche à la Julienne de légumes et aux graines de fenouil (8 pers.)**

**\* Darne de saumon grillée sauce Choron (8 pers.)**

**2/ Réalisez les 2 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :**

**\* Poulet sauté façon basquaise (4 pers.)**

**\* Pithiviers (8 pers.)**

## TEXTE DE L'EPREUVE

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

Sujet n° **10457-2**

S 2/5

### E.Q.Q.P.

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions : 8</b>		
<b>Quiche à la Julienne de légumes et aux graines de fenouil</b>					<b>Date :</b>		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Appareil	Finition	Total	
<b>B.O.F.</b>							X
Beurre doux	Kg		0.120				
Œufs	P.	1					
Lait ½ écrémé	L						
	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>							
	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	

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10457-2**

S 3/5

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

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>		
<b>Darne de saumon grillée sauce Choron</b>					<b>8</b>		
					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Marinade</b>	<b>Sauce Choron</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>	
<b>Poissons</b> Saumon	Kg						
<b>B.O.F.</b> Oeufs Beurre doux	P. Kg			0.260	0.010	0.270	
<b>Légumes et fruits</b> Citron	Kg		0.200		0.400	0.600	
Thym	Bte		1/8			1/8	
Laurier	Bte		1/8			1/8	
Echalote	Bte			1/8		1/8	
	Kg			0.200		0.200	
Bouquet garni	P.			1		1	
Ail	Kg			0.005		0.005	
Oignon	Kg			0.020		0.020	
Persil	Kg				0.020	0.020	
<b>Economat</b> 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	
<b>Cave</b> Vin blanc	L			0.08		0.08	



69

**TEXTE DE L'ÉPREUVE**

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

Sujet n° **10457-2**

S 4/5

<b>FICHE TECHNIQUE</b>								
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>			<b>4</b>
<b>Poulet sauté façon basquaise</b>					<b>Date :</b>			
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>	
	U	Base	Fond brun de volaille	Garniture basquaise	Sauce	Total		
<b>Boucherie/Charcuterie</b>								
Poulet PAC	Kg	1.400				1.400	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Habiller et découper le poulet à cru</b></li> <li>2. <b>Marquer le fond brun de volaille légèrement lié</b></li> <li>3. <b>Préparer la garniture basquaise :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monder, tailler en julienne et étuver les poivrons</li> <li>• Réaliser une caonassée de tomates</li> </ul> </li> <li>4. <b>Cuire la garniture basquaise</b></li> <li>5. <b>Marquer le poulet sauté en cuisson</b></li> <li>6. <b>Teminer la sauce du poulet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dégraisser le récipient de cuisson</li> <li>• Déglacer avec le vin et laisser réduire</li> <li>• Ajouter le fond brun de volaille et laisser réduire à nouveau</li> <li>• Adjoindre la garniture basquaise et laisser mijoter quelques minutes</li> <li>• Placer les morceaux de poulet sur la garniture pour les remettre en température</li> </ul> </li> <li>7. <b>Dresser</b></li> </ol>	
Carcasses et abattis	Kg		PM			PM		
Jambon de Bayonne	Kg			0.125		0.125		
<b>B.O.F.</b>								
Beurre	Kg	0.040				0.040		
<b>Légumes et fruits</b>								
Carottes	Kg		0.050			0.050		
Oignons	Kg		0.050	0.125		0.175		
Ail	Kg		0.005	0.010		0.015		
Bouquet garni	P		1	1		2		
Tomates	Kg			0.300		0.300		
Poivrons rouges	Kg			0.200		0.200		
<b>Economat</b>								
Fond brun de veau lié	L		0.035			0.035		
Concentré de tomates	Kg		0.010			0.010		
Farine	Kg	0.050				0.050		
Huile d'olive	L	0.040		0.030		0.070		
Sel fin	Kg	PM	PM	PM	PM	PM		
Poivre du moulin	Kg	PM	PM	PM	PM	PM		
<b>Cave</b>								
Vin blanc	L				0.05	0.050		

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10457-2**

S 5/5

<b>FICHE TECHNIQUE</b>								
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>			<b>8</b>
<b>Pithiviers</b>					<b>Date :</b>			
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>	
	U	Pâte feuilletée	Crème d'amande s	Finition		Total		
<b>B.O.F.</b>								
Margarine à feuilletage	Kg	0.180				0.180	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réaliser la détrempe</li> <li>2. Préparer la matière grasse</li> <li>3. Tourer le feuilletage</li> <li>4. Réaliser la crème d'amandes</li> <li>5. Donner le 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> tour à la pâte feuilletée</li> <li>6. Donner le 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> tour à la pâte feuilletée</li> <li>7. Monter le Pithiviers</li> <li>8. Marquer le Pithiviers en cuisson</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dorer à nouveau et cuire au four à 220-230°C</li> <li>• Glacer le pithiviers en saupoudrant de sucre glace 5 minutes avant de le retirer du four</li> <li>• Laisser tiédir sur une grille</li> </ul>	
Beurre doux	Kg		0.100			0.100		
Œufs	P.		3	1		4		
<b>Economat</b>								
Farine	Kg	0.290				0.290		
Sel fin	Kg	0.005				0.005		
Sucre semoule	Kg		0.100			0.100		
Amandes en poudre	Kg		0.100			0.100		
Vanille liquide	L		0.020			0.020		
Sucre glace	Kg			0.050		0.050		
<b>Cave</b>								
Rhum	L		0.020			0.020		
<b>Mise en place</b>								
Eau	L	0.125				0.125		

**TEXTE DE L'ÉPREUVE**Académie de Nantes

SPECIALITE CAP Cuisine Session 2001  
BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine  
ÉPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

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

Sujet n° 10458-2 Date : *Vendredi 08 Juin 2001 (SOIR)* S 1/4

Instruments de calcul autorisés : OUI NON (Rayer la mention inutile)

---

**1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :**

**\* Choux pâtissier à la vanille pour 8 personnes**

**2/ Réalisez les 2 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :**

**\* Côte de porc Sauce Charcutière / Pommes miettes  
(pour 4 personnes)**

**\* Tarte feuilletée en bande aux abricots (pour 8 personnes)**

27

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10458-2**

S **2/4**

**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>	
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>					<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Crème</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>	
<b>B.O.F.</b>						Compléter les cases grisées
	Kg					
Lait	L		0.750		0.750	
	P					
<b>Economat</b>						
Farine	Kg					
	Kg	0.010				
Gousse vanille	P		1/2		1/2	
	Kg			0.300	0.300	
<b>Cave</b>						
Kirsch	L		0.020		0.020	
<b>Mise en place</b>						
Sel fin		PM			PM	
<b>Divers</b>						
Eau	L	0.25			0.25	

78

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **10458-2**

S 3/4

**FICHE TECHNIQUE**

**Désignation :**

**Nbre de portions :** **4**

**Côte de porc Sce Charcutière/ Pommes miettes**

**Date :**

Denrées	Phases essentielles					Progression
	U	Base	Sauce	Garniture	Total	
<b>Boucherie/Charcuterie</b> Côtes de porc (0.180kg)	P	4			4	1°) Parer côtes 2°) Cuire les pommes de terre en robe des champs 3°) Préparer la garniture de la sauce charcutière 4°) Sauter les pommes miettes 5°) Sauter les côtes de porc 6°) Réaliser la sauce charcutière 7°) Dresser : - 1 part à l'assiette - 3 au plat
<b>B.O.F.</b> Beurre	Kg	0.020	0.020	0.040	0.080	
<b>Légumes et fruits</b> Persil en branche	Btte			1/8	1/8	
Oignons	Kg		0.040		0.040	
Pomme de terre	Kg			1	1	
<b>Economat</b> Huile	L	0.02		0.04	0.06	
Fond brun de veau lié	L		0.20		0.20	
Moutarde	Kg		0.010		0.01	
Cornichon	Kg		0.040		0.040	
<b>Cave</b> Vin blanc	L		0.10		0.10	
<b>Mise en place</b> Sel fin	Kg	PM	PM	PM	PM	
Poivre	Kg	PM	PM		PM	
Gros sel	Kg			PM	PM	

79

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

Sujet n° **10458-2**

S 4/4

### FICHE TECHNIQUE

**Désignation :**

**Nbre de portions :** **8**

**Tarte feuilletée en bande aux abricots**

**Date :**

Denrées	Phases essentielles					Progression
	U	Pâte feuilletée	Crème pâtissière	Garniture+ finition	Total	
<b>B.O.F.</b>						
Oeufs	P	1 (dorure)	4		5	<b>1°) Confectionner la détrempe</b> <b>2°) Tourer le feuilletage</b> <b>3°) Réaliser la crème pâtissière</b> <b>4°) Abaisser le feuilletage</b> <b>5°) Détailler la tarte en bande pour 8 personnes</b> <b>6°) Cuire la tarte</b> <b>7°) Garnir tarte / abricoter / décorer</b> <b>8°) Dressage : sur plat</b>
M.G à feuilletage	Kg	0.180			0.180	
Lait	L		0.50		0.50	
<b>Economat</b>						
Farine	Kg	0.250	0.070		0.360	
Sucre semoule	Kg		0.125		0.125	
Oreillons d'abricot au sirop	4/4			1	1	
Nappage blond	Kg			0.150	0.150	
Angélique	Kg			0.02	0.02	
Bigarreau confit	Kg			0.03	0.03	
<b>Cave</b>						
Kirsch	L		0.02		0.02	
<b>Mise en place</b>						
Sel fin	Kg	PM			PM	
Vanille	L		PM		PM	
<b>Divers</b>						
Eau	L	0.25				

TEXTE DE L'EPREUVE

Académie de Nantes

SPECIALITE CAP Cuisine Session 2001  
BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine  
EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

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

Sujet n° 10460-1 Date : *Vendredi 08 juin 2001 (MATIN)* S 1/5

Instruments de calcul autorisés : OUI NON (Rayer la mention inutile)

---

**1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :**

- Choux à la crème (8 personnes)
- Tarte aux pommes (8 personnes)

**2/ Réalisez les 2 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :**

- Truite au Riesling, Pommes anglaises (4 personnes)
- Oeufs à la neige (8 personnes)

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

Sujet n° 10460-1

S 2/5

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

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions : 8</b>		
<b>Choux à la crème chantilly</b>					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>C. Chantilly</b>	<b>Dorure</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>	
<b>B.O.F.</b>							*
beurre	kg						*
crème fleurette	L						*
oeufs	pce				1		*
<b>ECONOMAT</b>							*
farine	kg						*
sel fin		PM				PM	*
sucré semoule	kg	0,02	0,08			0,100	*
sucré glace	kg						*
extrait de vanille			PM			PM	*
<b>DIVERS</b>							*
eau	L	0,250				0,250	*





**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° 10460-1

S 4/5

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>  <b>Truites au Riesling pommes anglaise</b>					<b>Nbre de portions :</b> <b>4</b>		
					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>					<b>Progression</b>	
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Garniture</b>	<b>Sauce et Garn aro</b>	<b>Total</b>		
<b>Poissons</b> Truite (250g pièce)	pce	4				4.000	1) Mettre en place le poste de travail
<b>B.O.F.</b> beurre	kg	0,02	0,02	0.070		0.110	2)Habiller les truites
Crème fleurette	L			0.200		0.200	
oeufs	pc		1			1.000	3)Préparer la garniture des truites
<b>Légumes et fruits</b> Pommes de terre	kg		1			1.000	Et tourner les pommes de terre
Champignons gros	pce		4			4.000	
Echalotes ciselées	kg	0,02				0.020	4)Plaquer, marquer les truites en cuisson .
citrons	pce		1			1.000	et cuire les pommes anglaise
<b>Economat</b> Sel fin		PM				PM	5)réaliser la sauce
Poivre		PM				PM	7)dépouiller les truites
<b>Boulangerie</b> Feuilletage surgelée	kg		0.1			0.100	8)dresser
<b>Cave</b> Riesling	L	0,1				0.100	
<b>Mise en place</b> Fumet de poisson	L	0,5				0.500	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

Sujet n° 10460-1

S 5/5

**FICHE TECHNIQUE**

Désignation :

Nbre de portions : 8

Œufs à la neige

Date :

Denrées	Phases essentielles					Total	Progression
	U	meringue	Crème Anglaise				
<b>B.O.F.</b>							
Œufs (blancs)	pce	8				8	1) Confectionner la meringue Ordinaire
Œufs (jaunes)	pce		5			5	
lait	L		0,5			0,500	2) cuire la meringue
<b>Economat</b>							3) réaliser la crème Anglaise
sel fin	kg	PM				PM	
Sucre semoule	kg	0.2	0,125			0.325	4) dresser les oeufs
Vanille extrait			PM			PM	