

ACADÉMIE DE POITIERS	SESSION 2001	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 Epreuve : EP1 - Estimation quantitative et qualitative des produits		N° d'anonymat
--	--	----------------------

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

GOUGERE FORESTIERE

□ □ □ □ □ □ □

ESTOUFFADE DE BŒUF PROVENÇALE – POMMES ANGLAISE

□ □ □ □ □ □ □

TARTE FEUILLETEE AUX POIRES

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

- Kilogramme : kg
- Litre : L
- Pièce : pce
- 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>
GOUGERE FORESTIERE	/ 6
ESTOUFFADE DE BŒUF PROVENÇALE – POMMES ANGLAISE	/ 7
TARTE FEUILLETEE AUX POIRES	/ 7
Total de points	/ 25
$\frac{\quad \times 20}{25} =$	/ 20

NOTE A REPORTER

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N°1 - NOTE : / 6

GOUGERE FORESTIERE

Nombre de couverts : 10 personnes

PHASES TECHNIQUES	DENRÉES	U	PÂTE À CHOUX	MORNAY	GARNITURE	FINITION	TOTAL
PÂTE A CHOUX - confectionner une pâte choux + gruyère - coucher les gougères en forme de choux - dorer + gruyère - cuire les gougères	BOUCHERIE Poitrine fumée	Kg			0,125		0,125
	CREMERIE Beurre	Kg	<input type="text"/>	<input type="text"/>	0,030	0,020	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Kg	0,080	0,040		0,080	0,200
MORNAY - confectionner une sauce mornay	Lait	L		0,50			0,50
	Oeufs (entiers)	Pièce	<input type="text"/>	2			<input type="text"/>
	Oeufs (jaunes)	Pièce		2			2
GARNITURE - poitrine détaillée en lardons, blanchie et sautée - champignons émincés et sautés	LEGUMERIE Champignons de paris	Kg			0,200		0,200
	ECONOMAT <input type="text"/>	Kg	<input type="text"/>	<input type="text"/>			<input type="text"/>
FINITION GARNITURE - mélanger la mornay et la garniture	DIVERS Eau	L	0,25				0,25
DRESSAGE - ouvrir les gougères en 2 - garnir à la cuillère - réchauffer au four et servir sur plat ovale	ASSAISONNEMENT <input type="text"/>	PM		PM			
	Piment de Cayenne Sel fin	PM PM					

Pour les oeufs, précisez : E = entier B = blanc J = jaune

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N°2 - NOTE : 17

ESTOUFFADE DE BŒUF PROVENÇALE - POMMES ANGLAISE

Nombre de couverts : 10 personnes

PHASES TECHNIQUES	DENRÉES	U	BASE	GARNITURE AROMAT.	GARNITURE PROVENALE	POMME ANGLAISE	FINITION	TOTAL
BASE - parer, détailler en morceaux	BOUCHERIE <input type="text"/> Précisez le nom du morceau	Kg	<input type="text"/>					<input type="text"/>
GARNITURE AROMATIQUE - éplucher, laver et tailler les légumes en grosse mirepoix	CREMERIE Beurre	Kg			0,100			0,100
	LEGUMERIE <input type="text"/>	Gousse		2				2
CUISSON - marquer en cuisson un ragoût à brun	Bouquet garni	Unité		1				1
	Carottes	Kg		0,200				0,200
	<input type="text"/>	Kg			0,100			0,100
GARNITURE PROVENCALE - réaliser une concassée de tomates - dénoyauter et blanchir les olives vertes	<input type="text"/>	Kg		0,200				0,200
	<input type="text"/>	Kg			0,750			0,750
	Persil frisé	Kg					0,075	0,075
	Pommes de terre BF15	Kg				<input type="text"/>		<input type="text"/>
POMME ANGLAISE - éplucher, laver, tourner et cuire les pommes de terre à l'anglaise	ECONOMAT <input type="text"/>	Kg	0,100					0,100
	Huile d'olive	L	0,10					0,10
	Olives vertes	Kg			0,250			0,250
	Sel gros	PM				PM		PM
	Sucre semoule	kg			0,013			0,13
	Tomates Concentrées	kg		0,125				0,125
FINITION - décanter, passer la sauce, y ajouter une partie de la concassée de tomates et les olives	CAVE Vin blanc	L	0,50					0,50
	DIVERS <input type="text"/>	L	1,50					1,50
DRESSAGE - dresser le ragoût en légumier, décor tomate et persil, pommes à part	ASSAIS. Poivre du moulin Sel fin (kg)	PM kg	PM 0,013	0,013	0,013			PM 0,038

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N°3 - NOTE : / 7

TARTE FEUILLETEE AUX POIRES

Nombre de couverts : 10 personnes

PHASES TECHNIQUES	DENRÉES	U	PÂTE	PÂTISSÈRE.	GARNITURE	SIROP	FINITION	TOTAL
PÂTE - réaliser un feuilletage à 6 tours	CREMERIE lait	L		0,50				0,50
		Kg						
PÂTISSERIE - réaliser une crème pâtissière, refroidir - parfumer à froid		Pièce						
	LEGUMERIE Citrons	Kg			0,200			0,200
GARNITURE ET SIROP - éplucher et citronner les poires - cuire à froid	poires	Kg			1,500			1,500
	ECONOMAT Farine t45	Kg	0,300					
FACONNAGE ET CUISSON - abaisser le feuilletage en tarte en bande - cuire à blanc		Kg					0,200	0,200
	Sucre semoule	Kg		0,125		0,800		0,925
FINITION - garnir de crème pâtissière et disposer les poires émincer sur la crème - napper		Pièce		1				1
	DIVERS Eau	L				1,20		
DRESSAGE - sur plat rond et papier dentelle	ASSAISONN. Sel fin	PM	PM					PM

Pour les oeufs, précisez :

E = entier

B = blanc J = jaune