

# EP1.2. Préparation et transformation des produits

## EP1.2.2. PREPARATION CULINAIRE

### Sujet N°1

#### Rôti de julienne Beurre blanc Pommes purée

Temps alloué : 1 h 20

Préparation pour 2 personnes (à partir des éléments habillés et préparés précédemment en EP1.2.1.)

Eléments de base	Beurre blanc	Assaisonnement	Garniture	Décors
1 rôti de julienne : 600 g Fumet : ½ L Farine : 50 g Matière grasse : 50 g	Vinaigre : 5 cL Echalotes : 10 g Vin blanc : 5 cL Beurre doux : 50 g	Sel Poivre Cayenne Gros sel	Pommes de terre : 500 g Beurre : 20 g Lait : 15 à 25 cL	Citron : 1 Botte de persil : 1 Tomate : 1

#### Indications :

- Mettre le poste de travail en place (5 minutes).
- Préparer les garnitures (15 minutes).
- Mettre en cuisson les pommes de terre (5 minutes).
- Mettre en cuisson la réduction de beurre blanc (5 minutes).
- Colorer le rôti de poisson et le marquer au four (10 minutes).
- Confectionner les pommes purée ; réserver (15 minutes).
- Monter le beurre blanc (10 minutes).
- Dresser une portion sur assiette (5 minutes).
- Nettoyer son poste de travail (10 minutes).

 <b>ACADÉMIE RENNES</b>	<b>EXAMEN : BEP-CAP</b>	<b>SPECIALITE : ALIMENTATION - POISSONNIER</b>		
<b>SESSION 2001</b>	<b>SUJET</b>	<b>EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>		
Durée : 4 h 30 (total EP1)	Coefficient : BEP : 6 / CAP : 10 (total EP1)	Code sujet : 226A DLC 01	Page : 1 / 1	

# EP1.2. Préparation et transformation des produits

## EP1.2.2. PREPARATION CULINAIRE

### Sujet N°2

#### Darnes de cabillaud Beurre blanc Julienne de légumes

Temps alloué : 1 h 15

Préparation pour 2 personnes (à partir des éléments habillés et préparés précédemment en EP1.2.1.)

Éléments de base	Beurre blanc	Assaisonnement	Garniture	Décors
2 Darnes de cabillaud de 160 g Fumet à disposition : 1 L	Vinaigre blanc : 2 cL Echalotes : 50 g Vin blanc : 5 cL Crème fraîche : 60 g Beurre doux : 400 g Beurre ½ sel : 200 g	Sel fin Poivre blanc Cayenne	Carottes : 75 g Blanc de poireaux : 125 g Champignons : 50 g Beurre : 40 g Noilly : 5 cL Sel Poivre blanc	Citrons : 2 Bouquet de persil : 1

#### Indications :

- Mettre le poste de travail en place (5 minutes).
- Préparer la julienne de légumes (20 minutes).
- Confectionner le beurre blanc (15 minutes).
- Marquer les darnes de lieu en cuisson (10 minutes).
- Dresser les darnes de lieu et la garniture ; décorer (10 minutes).
- Nettoyer son poste de travail (15 minutes).

 <b>ACADÉMIE RENNES</b>	<b>EXAMEN : BEP-CAP</b>	<b>SPECIALITE : ALIMENTATION - POISSONNIER</b>	
<b>SESSION 2001</b>	<b>SUJET</b>	<b>EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	
Durée : 4 h 30 (total EP1)	Coefficient : BEP : 6 / CAP : 10 (total EP1)	Code sujet : 226B DLC 01	Page : 1 / 1

## EP122 TRANSFORMATION DES PRODUITS CULINAIRES

## FILETS DE POISSON A LA DIEPPOISE

(2 COUVERTS)

Temps alloué : 1 H 15 mn

A partir des éléments habillés et préparés précédemment en EP121 vous réaliserez pour 2 personnes, 2 portions cuisinées selon les techniques suivantes.

ELEMENTS	GARNITURE	FINITION	ASSAISONNEMENT	DECORS
2 Filets de 200 gr. Fumet à disposition ½ L/ candidat Beurre - 15 gr Echalotes - 15 gr Vin blanc - 3 cl.	Crevettes décortiquées 60 gr. Moules Bouchot-300gr Echalotes - 15 gr. Vin blanc - 3cl. Champignons émincés 20 gr. Beurre - 10 gr. Citron - 1	Beurre - 40gr Crème - 15 cl.	Sel fin Q.S. Poivre blanc Q.S Cayenne Q.S.	1 citron 1 Bouquet de persil 1 Tomate

## Indications :

- Mettre en place le poste de travail (5 mn)
- Préparer la garniture dieppoise (25 mn) (moules "façon marinière" - champignons pochés à blanc).
- Plaquer et marquer les filets de limandes en cuisson (15 mn) (pochée à court-mouillement).
- Réaliser la sauce (10 mn) (par réduction liée à la crème).
- Dresser les filets et la garniture - Décorer à votre initiative (10 mn)
- Nettoyer le poste de travail (10 mn)

ACADÉMIE DE RENNES			DURÉE: 1 h 15	SPÉCIALITÉ: Alimentation dominante POISSONNIER
SUJET			COEFFICIENT: BEP 6 CAP 10 (tot. EP1)	ÉPREUVE: E P122 Préparation culinaire
			SESSION 2001	NUMÉRO SUJET: 226C DLC 01 PAGE: 1 / 1
BTS <input type="checkbox"/>	BT <input type="checkbox"/>	CAP <input checked="" type="checkbox"/>		
BG <input type="checkbox"/>	DNB <input type="checkbox"/>	MC <input type="checkbox"/>		
BTN <input type="checkbox"/>	BP <input type="checkbox"/>	Concours <input type="checkbox"/>		
B. Pro <input type="checkbox"/>	BEP <input checked="" type="checkbox"/>	Exam prof <input type="checkbox"/>		