

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de portions : 4

BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE - RIZ NATURE, CUIT A L'ANGLAISE

| Phases essentielles | Denrées | Unité | Base | Sauce | Garniture à l'ancienne | Riz créole | Totaux |
|------------------------------------|-------------------------|-------|-------|-------|------------------------|------------|--------|
| Détailler la viande | <u>BOUCHERIE</u> | | | | | | |
| Préparer la garniture aromatique | Epaule de veau sans os | Kg | 0,800 | | | | 0,800 |
| Marquer la viande en cuisson | <u>LEGUMES</u> | | | | | | |
| | Bouquet garni | P | | | 1 | | 1 |
| | Carottes | Kg | 0,150 | | | | 0,150 |
| Préparer la garniture à l'ancienne | Ail | Kg | 0,020 | | | | 0,020 |
| | Céleri Branche | Kg | 0,150 | | | | 0,150 |
| | Poireaux | Kg | 0,300 | | | | 0,300 |
| Cuire le riz | Champignons | Kg | | | 0,300 | | 0,300 |
| | Petits oignons | Kg | | | 0,250 | | 0,250 |
| Confectionner la sauce | Citron | P | | | ½ | | ½ |
| Dresser en légumier | <u>CREMERIE</u> | | | | | | |
| Envoyer | Crème | L | | 0,100 | | | 0,100 |
| | Beurre | Kg | | 0,070 | | | 0,070 |
| | Œufs (jaunes) | P | | 2 | | | 2 |
| | <u>EPICERIE</u> | | | | | | |
| | Riz étuvé | Kg | | | | 0,400 | 0,400 |
| | Farine | Kg | | 0,070 | | | 0,070 |
| | Sel fin | pm | | | | pm | pm |
| | Poivre | pm | | | | pm | pm |

| | | | |
|------------------|----------|--|--|
| ACADEMIE DE CAEN | | Session 2001 | |
| Durée : 5 h 00 | Page 1/2 | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION dominante CUISINE + CAP CUISINE | |
| S U J E T N°1 | | Pratique professionnelle | |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de portions : 2 x 4

CHOUX CHANTILLY

| Phases essentielles | Denrées | Unité | Pâte à choux | Chantilly | Totaux |
|-----------------------------|--------------------|-------|--------------|-----------|--------|
| Réaliser la pâte à choux | <u>CREMERIE</u> | | | | |
| Coucher les choux | Beurre | Kg | 0,100 | | 0,100 |
| | Œufs | P | 6 | | 6 |
| Cuire les choux | Crème fleurette | L | | ½ | ½ |
| Réaliser la crème chantilly | <u>EPICERIE</u> | | | | |
| Glacer avec sucre glace | Farine | Kg | 0,200 | | 0,200 |
| | Eau | L | ½ | | ½ |
| Dresser sur plat | Sel fin | pm | pm | | pm |
| | Sucre glace | Kg | | 0,125 | 0,125 |
| | Extrait de vanille | pm | | pm | pm |

| | | |
|------------------|----------|--|
| ACADEMIE DE CAEN | | Session 2001 |
| Durée : 5 h 00 | Page 2/2 | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION dominante CUISINE + CAP CUISINE |
| S U J E T N°1 | | Pratique professionnelle |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de portions : 8

CROUSTADE D'ŒUFS FARCIS CHIMAY

| Phases essentielles | Denrées | Unité | Base + croustade | Duxelle | Sauce | Finition | Totaux |
|--|-----------------|-------|---------------------|---------|-------|----------|--------|
| Confectionner une pâte brisée | <u>CREMERIE</u> | | | | | | |
| | Œufs | P | 8 | | | | 8 |
| Marquer les œufs en cuisson | Beurre | Kg | 0,125 | 0,080 | 0,040 | 0,020 | 0,265 |
| | Lait | L | . | | 0,080 | | 0,080 |
| | Gruyère | Kg | | | | 0,080 | 0,080 |
| Réalisation de la duxelle | Œufs (jaunes) | P | 1 | | 2 | | 3 |
| Foncer les tartelettes, cuisson à blanc | <u>LEGUMES</u> | | | | | | |
| | Echalotes | Kg | | 0,040 | | | 0,040 |
| | Champignons | Kg | | 0,400 | | | 0,400 |
| Confection de la sauce | Persil | Kg | | 0,040 | | | 0,040 |
| Garnir le fonds de tartelette d'appareil + œufs farcis. Napper | <u>FRUITS</u> | | | | | | |
| | Citron | P | | ½ | | | ½ |
| Réalisation d'un gratin léger | <u>EPICERIE</u> | | | | | | |
| | Farine | Kg | 0,250 | | 0,060 | | 0,310 |

| | | | |
|------------------|----------|--|--|
| ACADEMIE DE CAEN | | Session 2001 | |
| Durée : 5 h 00 | Page 1/2 | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION dominante CUISINE + CAP CUISINE | |
| S U J E T N°2 | | Pratique professionnelle | |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de portions : 4

PAVES SAUTES CHATELAINE

| Phases essentielles | Denrées | Unité | Base | Garniture | Assaisonn ^t | Finition | Totaux |
|---|---------------------------------|-------|-------|-----------|------------------------|----------|--------|
| Réaliser la technique de la cuisson, sauter | <u>BOUCHERIE</u> Pavés (4 P) | Kg | 0,600 | | | | 0,600 |
| Tourner et cuire les artichauts | <u>EPICERIE</u> | | | | | | |
| Tourner et rissoler les pommes de terre | Pain de mie (en tranches) | Kg | 0,120 | | | | 0,120 |
| Dresser sur plat (viande + pommes de terre) | Huile | L | 0,040 | 0,020 | | 0,020 | 0,080 |
| | Fond de veau lié fourni | L | 1,000 | | | | 1,000 |
| | Sel fin | pm | | | pm | | pm |
| | Poivre du moulin | pm | | | pm | | pm |
| | <u>CREMERIE</u> | | | | | | |
| | Beurre | Kg | 0,020 | 0,020 | | 0,040 | 0,080 |
| | <u>CAVE</u> | | | | | | |
| | Vin blanc | L | 0,040 | | | | 0,040 |
| | <u>LEGUMES</u> | | | | | | |
| | Artichauts | Kg | | 1,000 | | | 1,000 |
| | Pommes de terre | Kg | | 1,000 | | | 1,000 |
| | Persil | Kg | | | | 0,010 | 0,010 |
| | <u>FRUITS</u> | | | | | | |
| | Citrons | P | 2 | | | | 2 |

| | | | |
|------------------|----------|--|--|
| ACADEMIE DE CAEN | | Session 2001 | |
| Durée : 5 h 00 | Page 2/2 | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION dominante CUISINE + CAP CUISINE | |
| S U J E T N°2 | | Pratique professionnelle | |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de portions : 4

FILETS DE SOLE SAUCE VIN BLANC – JULIENNE DE LEGUMES ET BROCOLI

| Phases essentielles | Denrées | Unité | Base | Fumet | Garniture | Sauce | Totaux |
|---|--|-------------------|-------|----------------|-------------------------|----------------|-------------------------|
| Habiller les soles, fileter | <u>POISSONNERIE</u> Soles (filets) | Kg | 1,2 | | | | 1,2 |
| Réaliser un fumet | | | | | | | |
| Tailler et étuver la julienne de légumes | <u>CREMERIE</u> Beurre Crème fraîche | Kg L | 0,040 | 0,040 | 0,040 | 0,040 0,250 | 0,160 0,250 |
| Cuire les brocolis à l'anglaise | | | | | | | |
| Cuire les filets de sole à court mouillement | <u>LEGUMES</u> Echalotes Oignons Poireaux | Kg Kg Kg | 0,050 | 0,040 0,040 | | | 0,090 0,040 0,100 |
| Réaliser une sauce vin blanc par réduction | Carottes Navets Cerfeuil | Kg Kg Botte | | | 0,100 0,100 0,100 | | 0,100 0,100 ¼ |
| Dresser sur assiette avec pluches de cerfeuil | Brocolis | Kg | | | 0,500 | | 0,500 |
| | <u>CAVE</u> Vin blanc | L | | 0,100 | | 0,100 | 0,200 |
| | <u>EPICERIE</u> Thym et laurier | | | pm | | | |

| | | | |
|------------------|----------|--|--|
| ACADEMIE DE CAEN | | Session 2001 | |
| Durée : 5 h 00 | Page 1/2 | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION dominante CUISINE + CAP CUISINE | |
| S U J E T N°3 | | Pratique professionnelle | |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de portions : 8

SALAMMBO

| Phases essentielles | Denrées | Unité | Base | Crème pâtissière | Sucre cuit | Finition | Totaux |
|------------------------------------|-------------------|-------|-------|------------------|------------|----------|--------|
| Confectionner la pâte à choux | Farine | Kg | 0,125 | 0,100 | | | 0,225 |
| Coucher les choux | Sucre | Kg | 0,010 | 0,150 | 0,200 | | 0,360 |
| Préparer la crème pâtissière | Beurre | Kg | 0,080 | | | | 0,080 |
| | Sel | Kg | 0,005 | | | | 0,005 |
| Garnir les choux | Œufs | P | 4 | 6 jaunes | | | 10 |
| Cuire le sucre au grand cassé 150° | Lait | L | | 0,750 | | | 0,750 |
| | Gousse de vanille | P | | 1 | | | 1 |
| Glacer les choux | Amandes effilées | Kg | | | | 0,050 | 0,050 |
| | Eau | | | | 0,070 | | 0,070 |

| | | | |
|------------------|----------|--|--|
| ACADEMIE DE CAEN | | Session 2001 | |
| Durée : 5 h 00 | Page 2/2 | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION dominante CUISINE + CAP CUISINE | |
| S U J E T N°3 | | Pratique professionnelle | |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de portions : 4

RAGOUT D'AGNEAU – FONDS D'ARTICHAUTS – POMMES A L'ANGLAISE

| Phases essentielles | Denrées | Unité | Base | Garniture | Décor | Totaux |
|---|--------------------------|---------|-------|-----------|-------|--------|
| Découper des morceaux d'épaule de 50 g env. Confectionner un ragoût | <u>BOUCHERIE</u> | | | | | |
| | Epaule d'agneau désossée | Kg | 0,800 | | | 0,800 |
| Glacer les petits oignons à brun Tourner les artichauts Cuire dans un blanc | <u>CREMERIE</u> | | | | | |
| | Beurre | | 0,050 | 0,050 | | 0,100 |
| Découper en quartier Faire sauter | <u>LEGUMES/FRUITS</u> | | | | | |
| | Ail | Kg | 0,020 | | | 0,020 |
| Tourner les pommes, les cuire à l'anglaise | Gros oignons | Kg | 0,075 | | | 0,075 |
| | Pommes de terre | Kg | | 1,000 | | 1,000 |
| | Petits oignons | Kg | | 0,200 | | 0,200 |
| | Persil | Botte | | | 0,025 | 0,025 |
| | Artichauts | Pièce | | 4 | | 4 |
| Finition : Dresser le navarin en légumier, garniture autour, persil haché au départ | Citron | Pièce | | | 1 | 1 |
| | Cerfeuil | Bouquet | | | 0,100 | 0,100 |
| | Bouquet garni | | 1 | | | 1 |
| | <u>ECONOMAT</u> | | | | | |
| | Huile d'arachide | L | 0,050 | | | 0,050 |
| | Farine | Kg | 0,025 | | | 0,025 |
| | Sel fin | Kg | pm | | | pm |
| Gros sel | Kg | pm | | | pm | |
| Poivre du moulin | Kg | pm | | | pm | |
| Concentré de tomates | Kg | 0,025 | | | 0,025 | |

| | | | |
|------------------|----------|--|--|
| ACADEMIE DE CAEN | | Session 2001 | |
| Durée : 5 h 00 | Page 1/2 | BEP HOTELIERIE – RESTAURATION dominante CUISINE + CAP CUISINE | |
| S U J E T N°4 | | Pratique professionnelle | |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de portions : 8

TARTE AUX POMMES MERINGUEE

| Phases essentielles | Denrées | Unité | Pâte | Compote | Garniture | Finition | Totaux |
|---|---------------------|-------|-------|---------|-----------|----------|--------|
| Confectionner la pâte brisée | <u>CREMERIE</u> | | | | | | |
| Cuire la compote | Beurre ou margarine | Kg | 0,125 | | | | 0,125 |
| Foncer les cercles | Œufs (jaunes) | P | 1 | | | | 1 |
| | Blancs d'œufs | P | | | | 5 | 5 |
| Garnir de compote + pommes (taille au choix) | <u>FRUITS</u> | | | | | | |
| Monter des blancs en neige (fabrication d'une meringue) | Pommes | Kg | | 0,6 | 0,6 | | 1,2 |
| | <u>EPICERIE</u> | | | | | | |
| Masquer la tarte avec une douille à décor et colorer au four ou à la salamandre | Farine | Kg | 0,250 | | | | 0,250 |
| | Sucre semoule | Kg | 0,010 | 0,025 | 0,025 | 0,080 | 0,140 |
| | Vanille | pm | | | pm | | pm |
| | Sel | Kg | pm | | | | pm |
| Dresser sur plat et papier dentelle | | | | | | | |
| 2 tartes pour 4 personnes chacune | | | | | | | |

| | | | |
|------------------|----------|--|--|
| ACADEMIE DE CAEN | | Session 2001 | |
| Durée : 5 h 00 | Page 2/2 | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION dominante CUISINE + CAP CUISINE | |
| S U J E T N°4 | | Pratique professionnelle | |