

CORRIGE ET BAREME

Académie de Nantes

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

Session 2002

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

Sujet n° 20215-1 Mardi 25 juin 2002 (SOIR)

CB 1/3

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE						
Désignation :					Nbre de portions : 8	
Allumettes au fromage					Date :	
Denrées	Phases essentielles					Progression
	U	Base	Appareil	Finition	Dressage	
<i>Boucherie/Charcuterie</i>						
Compléter les cases grisées.						
<i>B.O.F.</i>						
Margarine feuilletage	Kg	0.300				0.300
Beurre	Kg		0.050			0.050
Lait	L		0.300			0.300
Œufs	P		2 j	1 j		3 j
Emmental	Kg		0.080	0.040		0.120
<i>Légumes et fruits</i>						
Persil	Bot.				1/6	1/6
<i>Economat</i>						
Farine	Kg	0.400	0.050			0.450
Sel	Kg	0.008	P.M.			P.M.
Noix de muscade	P		P.M.			P.M.
Poivre de cayenne	Kg		P.M.			P.M.
<i>Boulangerie</i>						
<i>Cave</i>						
<i>Mise en place</i>						
Eau	L	0.180				0.180

CORRIGE ET BAREME

SPECIALITE **CAP Cuisine** Sujet n° **20215-1**
 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.

F I C H E T E C H N I Q U E							
Désignation :					Nbre de portions : 8		
Darne de saumon grillée sauce Hollandaise					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Sauce	Garniture		Total	
<i>Poissonnerie</i> Saumon	Kg	2.000				2.000	Compléter les cases grisées.
<i>B.O.F.</i> Oeufs (jaunes)	P		4 J			4 J	
Beurre	Kg		0.250			0.250	
<i>Légumes et fruits</i> Citron	Pce	1.5	0.5	0.5		6	
Thym	Bot.	P.M.				P.M.	
Laurier	Bot.	P.M.				P.M.	
Persil	Bot.			1/6			
<i>Economat</i> Huile d'arachide	L	0.150				0.150	
Sel fin	Kg	P.M.				P.M.	
Poivre blanc cayenne	Kg	P.M.	Pm			P.M.	
<i>Mise en place</i> Eau			Pm				

CORRIGE ET BAREME

SPECIALITE **CAP Cuisine** Sujet n° **20215-1**
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 :

	3	2	1	0
Une bonne réponse :				X
				X
			X	

	3	2	1	0
6 bonnes réponses		X		
		X		
		X		

	3	2	1	0
2 bonnes réponses				X
			X	
			X	

	3	2	1	0
7 bonnes réponses		X		
		X		
	X			

	3	2	1	0
3 bonnes réponses			X	
			X	
			X	

	3	2	1	0
8 bonnes réponses		X		
	X			
	X			

	3	2	1	0
4 bonnes réponses			X	
			X	
		X		

	3	2	1	0
9 bonnes réponses	X			
	X			
	X			

	3	2	1	0
5 bonnes réponses			X	
		X		
		X		

	3	2	1	0
10 bonnes réponses	X			
	X			
	X			