

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° **20214-1** Jeudi 27 juin 2002 (SOIR)

CB 1/3

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE								
Désignation :					Nbre de portions :			8
Matelote d'anguilles bourguignonne					Date :			
Denrées	Phases essentielles						Progression	
	U	Base				Total		
Boucherie/Charcuterie Poitrine de porc ½ sel	Kg		0,250			0,250	Préparer les anguilles Dépouiller les anguilles Détailler les anguilles en tronçons	
Poissons Anguilles vivantes (3 x 0,800 kg)	Kg	2,400				2,400	Préparer la garniture aromatique de la marinade Mettre les morceaux d'anguilles à mariner	
B.O.F. Beurre	Kg	0,080	0,040		0,040		Réaliser un fumet de poisson Préparer la garniture bourguignonne	
Légumes et fruits Ail	Kg	0,020	0,010			0,030	Glacer à brun les petits oignons	
Bg	P	1				1	Tailler la poitrine en lardons	
Carottes (facultatif)	Kg			0,100		0,100	Blanchir et sauter	
Champignons de Paris	Kg		0,250			0,250	Sauter les champignons	
Echalotes	Kg			0,040		0,040	escalopés	
Oignons	Kg			0,200		0,200	Tailler le pain de mie en cœur	
Persil	Kg				0,020	0,020	Beurrer et passer au four	
Petits oignons surgelés	Kg		0,250			0,250	Frotter à l'ail	
Economat Huile d'arachide	L		0,020			0,020	Marquer la matelote en cuisson	
Sel fin	Kg		pm	pm			Terminer la matelote d'anguilles	
Sucre semoule	Kg		pm				Dresser la matelote	
Boulangerie Pain de mie	Kg		0,160			0,160	Envoyer	
Cave Cognac ou								
Marc de bourgogne	L			0,040		0,040		
Vin rouge	L			0,800		0,800		
Mise en place Fumet de poisson	L			0,400		0,400		
Poivre en grains	Kg	0,005				0,005		
Sauce espagnole maigre	L			0,400		0,400		

CORRIGE ET BAREME

SPECIALITE CAP Cuisine

Sujet n° 20214-1

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.

FICHE TECHNIQUE								
Désignation :					Nbre de portions :			8
Choux Chantilly					Date :			
Denrées	Phases essentielles						Progression	
	U	Base				Total		
<i>Boucherie/Charcuterie</i>							Confectionner la pâte à choux Confectionner les choux Marquer les choux en cuisson Confectionner la crème chantilly Garnir les choux Dresser les choux	
<i>Poissons</i>								
<i>B.O.F.</i>								
Beurre	Kg	0,080		0,020		0,100		
Crème fleurette	L		0,600			0,600		
Œufs	P	4		1		5		
<i>Légumes et fruits</i>								
<i>Economat</i>								
Farine	Kg	0,125				0,125		
Sel fin	Kg	Pm						
Sucre glace	Kg		0,040	0,020		0,060		
Sucre semoule	Kg	0,010				0,010		
Vanille extrait	L		Pm					
<i>Boulangerie</i>								
<i>Cave</i>								
<i>Mise en place</i>								

CORRIGE ET BAREME

SPECIALITE **CAP Cuisine** Sujet n° 20214-1
 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			