

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° **20213-1 Jeudi 30 Mai 2002 (MATIN)**CB **1/3****E.Q.Q.P.****FICHE TECHNIQUE**

Désignation :

Nbre de portions : **8****Blanquette de veau à l'ancienne - riz pilaf**

Date :

Denrées	Phases essentielles					Total	Progression
	U	Base	Garn.Anc	Riz pilaf			
Boucherie Épaule de veau	kg	1.600				1.600	Préparer et blanchir la viande
B.O.F. Beurre	kg	0.060	0.040	0.120		0.220	Préparer la garniture aromatique
Crème épaisse	l	0.20				0.20	
Œufs	p	2 (j)				2	
Fruits et légumes Ail	kg	0.010				0.010	Confectionner le roux blanc
Blancs de poireaux	kg	0.200				0.200	
Bouquet garni	p	1		1		2	Préparer la garniture à l'ancienne
Carottes	kg	0.200				0.200	
Céleri en branches	kg	0.100				0.100	Réaliser le riz pilaf
Champignons de Paris	kg		0.250			0.250	
Citrons	kg		0.050			0.050	
Oignons	kg	0.200		0.160		0.360	Décanner la viande et confectionner le velouté
Épicerie Clous de girofle	p	2				2	Préparer la liaison
Farine	kg	0.060				0.060	
Fond blanc de veau	l	3		0.60		3.60	Terminer la sauce de la blanquette
Gros sel	kg	P. M.	P. M.	P. M.		P. M.	
Poivre blanc	kg	P. M.	P. M.	P. M.		P. M.	Terminer le riz pilaf
Riz	kg			0.400		0.400	
Sel fin	kg	P. M.	P. M.	P. M.		P. M.	
Sucre semoule	kg		P. M.			P. M.	Dresser
Surgelés Petits oignons	kg		0.250			0.250	

CORRIGE ET BAREME

29

SPECIALITE **CAP Cuisine** Sujet n° 20213-1
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		
Moka					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Génoise	Chemisage	Crème au beurre	Sirop et finition	TOTAL	
B.O.F.							
Beurre	Kg		0.020	0.250			Chemiser le moule à génoise
Œufs	P	4		2			Confectionner la génoise
Œufs (jaunes)	P			1			Réaliser le sirop
Epicerie							
Sucre semoule	Kg	0.125		0.250	0.040		Confectionner la crème au beurre
Farine	Kg	0.125	0.020				
Café extrait	L			P. M.			Griller les amandes au four sur plaque
Vanille extrait	L			P. M.			
Amandes hachées	Kg				0.100		Monter le moka
Cave							
Rhum	L				0.04		Terminer le moka
Divers							
Eau	L			0.08	0.08		Dresser le moka

CORRIGE ET BAREME

SPECIALITE **CAP Cuisine** Sujet n° **20213-1**
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			