

**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° **20216-2 Mardi 25 Juin 2002 (MATIN)**

CB **1/2**

**E.Q.Q.P.**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>						
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions : 10</b>	
<b>Quiches Lorraine</b>					<b>Date :</b>	
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>					<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Garniture</b>	<b>Appareil</b>	<b>Total</b>	
<i>Boucherie/Charcuterie</i>						<b>Réaliser la pâte brisée</b>
Poitrine fumée	Kg		0.200			
<i>B.O.F.</i>						<b>Préparer les éléments de la garniture</b>
Beurre	Kg	0.160			0.160	
Crème	L			0.250	0.250	<b>Foncer les cercles</b>
Gruyère	Kg		0.100		0.100	
Lait	L			0.250		<b>Réaliser l'appareil à crème prise salé</b>
Oeufs	P	1		5	6	
<i>Economat</i>						<b>Cuire les fonds de tartes à blanc</b>
Huile	L		0.020		0.020	
Farine	Kg	0.325			0.325	<b>Garnir avec garniture et appareil</b>
Sel fin	Kg	PM		PM		
Cayenne	Kg			PM		<b>Cuire les quiches</b>
Muscade	Kg			PM		
						<b>Dresser et envoyer</b>

## CORRIGE ET BAREME

SPECIALITE **CAP Cuisine**

Sujet n° **20216-2**

**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**

EPREUVE

**EP1 : Pratique professionnelle (E.Q.Q.P. durée 30' Notée sur 3 pts)**

CB **3/2**

**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			