

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Académie de Nantes

SPECIALITE CAP Cuisine Session 2002
BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine
ÉPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

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

Sujet n° 20215-2 Date : Mercredi 26 juin 2002 (SOIR) S 1/5

Instruments de calcul autorisés : ~~OUI~~ NON (Rayer la mention inutile)

1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :

* Crème Choisy

* Eclairs café

2/ Réalisez les 2 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :

* Quiche aux légumes (8 personnes)

* Steak sauté Bercy. Pommes cocottes (4 personnes)

TEXTE DE L'EPREUVE

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

Sujet n° **20215-2**

S **2/5**

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE								
Désignation :					Nbre de portions :			8
Crème Choisy					Date :			
Denrées	Phases essentielles						Progression	
	U	Base	Liaison F.	Finition	Garniture	Total		
B.O.F.							Compléter les cases grisées.	
Beurre	Kg	0.140		0.050		0.190		
Crème	L							
Oeufs	P		3 j			3 j		
Légumes et fruits	Kg	0.400				0.400		
Cerfeuil	P	2			1/5	2.2		
	Bot.				1/6	1/6		
Economat	Kg							
Gros sel	Kg	P.M.				P.M.		
Huile d'arachide	L				0.100	0.100		
Mise en place								
Fond blanc de veau	L	2.500						
Pain de mie	Kg				0.160			

TEXTE DE L'EPREUVE

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

Sujet n° **20215-2**

S **3/5**

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE						
Désignation :					Nbre de portions : 8	
Eclairs au café					Date :	
Denrées	Phases essentielles					Progression
	U	Base	Crème	Finition	Total	
B.O.F. Beurre Oeufs Lait	Kg P L		5 j 0.600		0.600	Compléter les cases grisées.
Légumes et fruits						
Economat Sel fin	Kg	P.M.			P.M.	
Sucre semoule	Kg		0.120		0.120	
Farine	Kg					
Extrait de café	L Kg		0.012	0.005 0.200	0.017 0.200	
Boulangerie						
Mise en place Eau	L	0.250			0.250	

TEXTE DE L'EPREUVE

55

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

Sujet n° **20215-2**

S **4/5**

FICHE TECHNIQUE

Désignation :

Nbre de portions : 8

Quiche aux légumes

Date :

Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	P. Brisée	Garniture	Appareil	Finition		
Boucherie/Charcuterie							Réaliser la pâte Brisée. Eplucher et laver les Légumes. Cuire les épinards à l'anglaise. Suer la paysanne de poireaux. Tailler les têtes de champignons en dés de 0.5 cm puis les sauter au beurre. Fonçer les cercles. Réaliser l'appareil Garnir . Cuire au four . Dresser sur plat
B.O.F.							
Beurre	Kg	0.150	0.050				
Crème épaisse	L			0.250			
Lait	L			0.250			
Oeuf	P	1j		4			
Légumes et fruits							
Ciboulette	Bot.			1/5			
Champignons de paris	Kg		0.250				
Epinards	Kg		0.300				
Poireaux	Kg		0.400				
Economat							
Poivre blanc	Kg			P.M			
Poivre de cayenne	Kg			P.M.			
Sel fin	Kg	0.007	P.M.	P.M.			
Boulangerie							
Farine	Kg	0.300					
Cave							
Mise en place							
Eau	L	P.M.					

TEXTE DE L'ÉPREUVE

56

SPECIALITE **CAP Cuisine**
BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine
 ÉPREUVE **EPI : Pratique professionnelle**

Sujet n° **20215-2**

S 5/5

FICHE TECHNIQUE

Désignation :

Nbre de portions : 4

Steak sauté Bercy. Pommes cocottes

Date :

Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Sauce	Garniture	Finition		
Boucherie/Charcuterie Faux-filet	Kg	0.800					Eplucher et laver les Légumes. Tourner les pommes cocotte
B.O.F. Beurre	Kg	0.020	0.020	0.050			Ciseler l'échalote. Hacher le persil
Légumes et fruits Persil Echalotes P. de terre	Bot. Kg Kg		0.020	1.600	1/5		rissoler les pommes cocottes. Parer, détailler la viande Cuire les steaks. (2 saignants. 2 à point)
Economat Poivre Sel Huile d'arachide Fond de veau lié	Kg Kg L Kg	P.M. P.M. 0.020	0.020	P.M. P.M. 0.040			Réaliser la sauce par déglçage. Dresser à l'assiette
Boulangerie							
Cave Vin blanc sec	L		0.050				
Mise en place							