

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° **20214-1** Date : **Jeudi 27 juin 2002 (SOIR)** S **1/5**

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

1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :

*** Matelote d'anguilles bourguignonne**

*** Choux Chantilly**

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

*** Navarin d'agneau printanier** pour **8 personnes**

*** Aumônières de fruits et sauce au chocolat** pour **8 personnes**

TEXTE DE L'ÉPREUVE

40

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

Sujet n° **20214-1**

S 2/5

E.Q.Q.P.

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

TEXTE DE L'ÉPREUVE

41

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

Sujet n° **20214-1**

S **3/5**

E.Q.Q.P.

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

TEXTE DE L'EPREUVE

42

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

Sujet n° **20214-1**

S **4/5**

FICHE TECHNIQUE						
Désignation :					Nbre de portions : 4	
Navarin d'agneau printanier					Date :	
Denrées	Phases essentielles					Progression
	U	Base	Garniture	Finitions		
Boucherie/Charcuterie Epaule d'agneau entière A/OS	Kg	1,200			1,200	Désosser l'épaule d'agneau. Détailler en morceaux réguliers. Préparer la garniture aromatique. Marquer le navarin en cuisson. Ragoût à brun. . Tourner les pommes de terre, les carottes, les navets. Blanchir les pommes de terre et Terminer la cuisson dans le navarin . Glacer à brun les petits oignons. Cuisson à l'anglaise des petits pois, haricots verts. Glacer à blanc les carottes et navets. . Dresser le navarin, 1 à l'assiette et 3 au plat Disposer harmonieusement les légumes sur la viande. Saupoudrer légèrement de persil haché. Envoyer très chaud.
Poissons						
B.O.F. Beurre doux	Kg		0,050		0,050	
Légumes et fruits Navets	Kg		0,200		0,200	
Oignons gros	Kg	0,100			0,100	
Ail	Kg	0,040			0,040	
Persil frisé	Botte	1/8		1/8	1/4	
Carottes	Kg		0,200		0,200	
Pommes de terre	Kg		0,400		0,400	
Petits oignons surgelés	Kg		0,125		0,125	
Hts verts fins surgelés	Kg		0,060		0,060	
Petits pois fins surgelés	Kg		0,060		0,060	
Economat Farine type 55	Kg	0,030			0,030	
Concentré de tomate	Kg	0,025			0,025	
Sucre semoule	Kg		0,020		0,020	
Huile de tournesol	L	0,100			0,100	
Boulangerie						
Cave						
Mise en place Thym, laurier	Pm					
Sel fin	Pm					
Sel gros	Pm					
Poivre du moulin	Pm					

TEXTE DE L'EPREUVE

43

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

Sujet n° **20214-1**

S 5/5

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions : 8		
Aumônières de fruits et sauce au chocolat					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Crème	Garniture	Sauce		
Boucherie/Charcuterie							Confectionner la pâte à crêpes. Confectionner une crème Pâtissière parfumée cointreau.
Poissons							
B.O.F.							Sauter 10 grandes crêpes. Confectionner 8 aumônières. Maintenir avec une lanière de crêpe.
Lait ½ écrémé UHT	L	0.500	0.500			1	
Œufs 53/63	P	3	4			7	
Beurre doux	Kg	0.040			0.080	0.120	
Légumes et fruits							Faire fondre au bain-marie le chocolat avec du beurre et un peu d'eau. (30 g environ). Lisser la sauce obtenue.
Kiwis	P			3		3	
Fraises	Kg			0.125		0.125	
Economat							Dresser l'aumônière sur assiett Cordon de sauce autour
Farine type 55	Kg	0.250	0.080			0.330	
Sucre semoule	Kg	0.04	0.125			0.165	
Huile de tournesol	L	0.100				0.100	
Ananas tranche sirop	Tran			4		4	
Chocolat couverture noir	Kg				0.250	0.250	
Cave							
Cointreau	l		0.050			0.050	
Mise en place							
Sel fin	Pm						
Vanille liquide	pm						