

TEXTE DE L'ÉPREUVEAcadémie 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° **20209-1** Date : **Vendredi 31 mai 2002 (MATIN)** S **1/4**

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

1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :

*** Poulet cocotte grand mère**

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

*** Poulet sauté bourguignonne pommes noisettes (pour 4 personnes)**

*** Tarte alsacienne (pour 8 personnes 2 x 4)**

TEXTE DE L'EPREUVE

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

Sujet n° **20209-1**

S 2/4

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions :		
Poulet cocotte grand-mère					8		
					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Sauce	Finitions	Total	
Boucherie/Charcuterie Poulet éfilé Poitrine de porc 1/2 sel	kg Kg	0.150				0.150	Habiller les volailles Briquer les volailles Cuire en cocotte
B.O.F.	Kg	0.025		0.025			Réaliser la garniture grand-mère Hacher le persil Réaliser la sauce
Légumes et fruits Persil Echalotes	Kg Botte Kg			0.150	1/6	0.150 1/6	Dresser
Pommes de terre bintje	Kg				1/6	1/6	
Economat Huile arachide Sel fin Poivre du moulin	L Kg Kg	pm pm	0.020 pm pm	pm pm		pm pm	
Cave	L			0.100		0.100	
Mise en place Fond de veau lié	L						

TEXTE DE L'EPREUVE

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

Sujet n° **20209-1**

S **3/4**

FICHE TECHNIQUE								
Désignation :					Nbre de portions :			4
Poulet sauté bourguignonne pommes noisettes					Date :			
Denrées	Phases essentielles						Progression	
	U	Base	Garniture	Sauce	Finitions	Total		
Boucherie/Charcuterie								
Poulet éfilé	kg	1.200				1.200	Habiller la volaille	
Poitrine salée	kg		0.150			0.150	Découper à cru	
Poissons							Sauter	
B.O.F.							Cuire à couvert	
Beurre	Kg	0.025	0.050	0.025		0.100	Préparer les champignons	
Légumes et fruits							Eplucher et ciseler les échalotes	
Champignons de Paris	Kg			0.150		0.150	Glacer les oignons à brun	
Persil	Botte				1/6	1/6	Eplucher et lever les pommes noisettes	
Echalotes	Kg			0.060		0.060		
Pommes de terre	Kg		1			1	Rissoler les pommes noisettes	
Petits oignons	kg		0.150			0.150	Réaliser la sauce bourguignonne	
Economat							Dresser	
Huile arachide	L	0.025	0.020	0.020		0.065	Envoyer	
Sucre en poudre	kg		0.005			0.005		
Sel fin	Kg	pm	pm	pm		pm		
Poivre du moulin	Kg	pm	pm	pm		pm		
Cave								
Vin rouge	L			0.125		0.125		
Cognac	L			0.025		0.025		
Mise en place								
Fond de veau lié	L			0.200		0.200		

TEXTE DE L'EPREUVE

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

Sujet n° 20209-1

S 4/4

FICHE TECHNIQUE

Désignation :

Nbre de portions :

8

Tarte alsacienne

Date :

Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Appareil	Finitions		
B.O.F.							
Beurre doux	Kg	0.125				0.125	Réaliser la pâte brisée
Crème liquide UHT	L			0.200		0.200	Réserver au frais
Œufs	Pce	1		3		4	Réaliser l'appareil
Lait	L			0.200		0.200	Eplucher et tailler les pommes
Légumes et fruits							
Pommes	Kg		0.600			0.600	Foncer les cercles
							Garnir les tartes
Economat							
Farine type 55	Kg	0.250				0.250	Cuire les tartes
Sucre en poudre	Kg	0.025		0.100		0.125	Glacer à la salamandre
Sucre glace					Pm	Pm	Envoyer tiède
Mise en place							
Farine pour fonçage	Pm					Pm	
Sel fin	Pm					Pm	
Vanille liquide				Pm		Pm	
Divers							
Eau	L	0.050				0.050	