

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° **20216-2** Date : *Mardi 25 juin 2002 (MATIN)* S **1/4**

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

I/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :

*** Quiches Lorraine**

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

*** Cuisses de poulet Duroc Fonds d'artichauts et Pommes cocottes**

*** Choux Chantilly**

TEXTE DE L'ÉPREUVE

67

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

Sujet n° **20216-2**

S 2/4

E.Q.Q.P.

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

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

Sujet n° **20216-2**S **3/4****FICHE TECHNIQUE****Désignation :****Cuisses de poulet Duroc****Fonds d'artichauts et pommes cocottes****Nbre de portions : 4****Date :**

Denrées	Phases essentielles					Total	Progression
	U	Base	Sauce	Garniture			
Boucherie/Charcuterie							
Cuisses de poulet	P	4				4	Parer et désosser partiellement les cuisses de poulet
B.O.F.							
Beurre	Kg	0.050	0.030	0.075		0.155	Réaliser une concassée de tomates Sauter les cuisses
Légumes et fruits							
Echalotes	Kg		0.050			0.050	Décanner et réaliser
Champignons de paris	Kg		0.200			0.200	la sauce chasseur :
Estragon	Bte		1/10			1/10	*sauter les champignons
Cerfeuil	Bte		1/10			1/10	émincés
Persil	Kg			0.010		0.010	*ajouter les échalotes
Oignons	Kg			0.050		0.050	ciselées et les suer
Tomates	Kg			0.500		0.500	*flamber cognac et déglacer
Thym	/			PM		PM	vin blanc
Laurier	/			PM		PM	*ajouter fond brun
Ail	KG			0.001		0.001	lié tomate. réduire
Pommes de terre	KG			1.000		1.000	
Artichauts	P			4		4	*finir cerfeuil et estragon
citron	kg			0.100		0.100	hachés. puis beurrer.
Economat							Dresser
Huile arachide	L	0.100		0.100		0.200	
Fond brun lié tomate	L		0.300			0.300	
Sel	Kg	PM	PM	PM		PM	
Poivre	Kg	PM	PM	PM		PM	
farine	kg			PM		PM	plus persil haché
Cave							
Cognac	L		0.020			0.020	
Vin blanc	L		0.100			0.100	Garniture Quartiers de fonds d'artichauts sautés. et pommes cocottes.

TEXTE DE L'EPREUVE

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

Sujet n° **20216-2**S **4/4**

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions : 8		
Choux Chantilly					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Chantilly	Finition			
B.O.F.							Réaliser la pâte à choux
Beurre	Kg	0.100					Coucher les choux et cuire au four
Crème fleurette	L		0.600				Réaliser la Chantilly
Oeufs	P	4 à 5					Garnir les choux avec la crème
Economat							Saupoudrer de sucre glace
Farine	Kg	0.125					Dresser sur plat avec dentelle
Sel fin	Kg	PM					
Sucre glace	Kg			0.025			
Sucre semoule	Kg		0.0800				
Vanille liquide	L		PM				
Eau	L	0.250					