

**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° **20215-1** **Mardi 25 juin 2002 (SOIR)**

CB **1/3**

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

FICHE TECHNIQUE						
Désignation :					Nbre de portions : <b>8</b>	
Allumettes au fromage					Date :	
Denrées	Phases essentielles					Progression
	U	Base	Appareil	Finition	Dressage	
<i>Boucherie/Charcuterie</i>						
Compléter les cases grisées.						
<i>B.O.F.</i>						
Margarine feuilletage	Kg	0.300				0.300
Beurre	Kg		0.050			0.050
Lait	L		0.300			0.300
Œufs	P		2 j	1 j		3 j
Emmental	Kg		0.080	0.040		0.120
<i>Légumes et fruits</i>						
Persil	Bot.				1/6	1/6
<i>Economat</i>						
Farine	Kg	0.400	0.050			0.450
Sel	Kg	0.008	P.M.			P.M.
Noix de muscade	P		P.M.			P.M.
Poivre de cayenne	Kg		P.M.			P.M.
<i>Boulangerie</i>						
<i>Cave</i>						
<i>Mise en place</i>						
Eau	L	0.180				0.180

**CORRIGE ET BAREME**

SPECIALITE **CAP Cuisine** Sujet n° **20215-1**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle (E.Q.Q.P. durée 30' Notée sur 3 pts)** CB **2/3**

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

<b>FICHE TECHNIQUE</b>								
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>			<b>8</b>
<b>Darne de saumon grillée sauce Hollandaise</b>					<b>Date :</b>			
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>	
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Sauce</b>	<b>Garniture</b>		<b>Total</b>		
<i>Poissonnerie</i> Saumon	Kg	2.000					2.000	Compléter les cases grisées.
<i>B.O.F.</i> Oeufs (jaunes)	P		4 J				4 J	
Beurre	Kg		0.250				0.250	
<i>Légumes et fruits</i> Citron	Pce	1.5	0.5	0.5			6	
Thym	Bot.	P.M.					P.M.	
Laurier	Bot.	P.M.					P.M.	
Persil	Bot.			1/6				
<i>Economat</i> Huile d'arachide	L	0.150					0.150	
Sel fin	Kg	P.M.					P.M.	
Poivre blanc cayenne	Kg	P.M.		Pm			P.M.	
<i>Mise en place</i> Eau				Pm				

# CORRIGE ET BAREME

SPECIALITE    **CAP Cuisine** Sujet n°    **20215-1**  
**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**  
 EPREUVE      **EP1 : Pratique professionnelle (E.Q.Q.P. durée 30' Notée sur 3 pts)**      **CB 3/3**

---

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 :**

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
Une bonne réponse :				<b>X</b>
				<b>X</b>
			<b>X</b>	

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
6 bonnes réponses		<b>X</b>		
		<b>X</b>		
		<b>X</b>		

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
2 bonnes réponses				<b>X</b>
			<b>X</b>	
			<b>X</b>	

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
7 bonnes réponses		<b>X</b>		
		<b>X</b>		
	<b>X</b>			

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
3 bonnes réponses			<b>X</b>	
			<b>X</b>	
			<b>X</b>	

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
8 bonnes réponses		<b>X</b>		
	<b>X</b>			
	<b>X</b>			

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
4 bonnes réponses			<b>X</b>	
			<b>X</b>	
		<b>X</b>		

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
9 bonnes réponses	<b>X</b>			
	<b>X</b>			
	<b>X</b>			

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
5 bonnes réponses			<b>X</b>	
		<b>X</b>		
		<b>X</b>		

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
10 bonnes réponses	<b>X</b>			
	<b>X</b>			
	<b>X</b>			