

CORRIGE ET BAREME

20

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° **20212-2 Jeudi 27 juin 2002 (MATIN)**CB **1/3****E.Q.Q.P.**

FICHE TECHNIQUE								
Désignation :					Nbre de portions :			8
Œufs farcis Chimay					Date :			
Denrées	Phases essentielles						Progression	
	U	Base	Duxelle	Mornay	Finition	Total		
<i>B.O.F.</i>								
Œufs	P	12		3 j		15	1. Mettre en place le poste de travail	
Beurre	Kg		0,040	0,070	0,020	0,130		
Lait	L			1		1	2. Marquer les œufs en cuisson	
Gruyère râpé	Kg			0,080	0,060	0,140		
<i>Légumes et fruits</i>							3. Préparation préliminaire Des légumes	
Échalotes	Kg		0,040			0,040		
Persil	Kg		0,040			0,040	4. Réaliser la duxelle	
Champignons	Kg		0,400			0,400		
Citrons	P		½			½	5. Confectionner la béchamel	
<i>Economat</i>							6. Terminer la farce et garnir Les œufs	
Farine	Kg			0,070		0,070		
Noix de muscade	Kg			Pm		Pm		
Piment de Cayenne	Kg			Pm		Pm	7. Terminer la sauce Mornay	
Sel fin	kg		Pm	Pm		Pm		
Gros sel	kg	pm				Pm	8. Dresser et gratiner les oeufs	

CORRIGE ET BAREME

SPECIALITE **CAP Cuisine**

Sujet n° **20212-2**

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.

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions : 8		
Filet de Barbue Dugléré					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Fumet	Sauce		Total	
<i>Poissons</i> Barbue	Kg	2.8	Pm			2.8	1. Mise en place du poste de travail
<i>B.O.F.</i> Beurre	Kg	0.040	0.020	0.120		0.180	2. Habiller et fileter les barbues 3. Préparation préliminaire des légumes
<i>Légumes et fruits</i> Echalotes	Kg	0.040	0.040			0.080	4. Marquer le fumet en cuisson
Tomates	Kg	0.800				0.800	
Oignons	Kg	0.080	0.040			0.120	
Persil	Kg	0.040				0.040	
Bouquet garni	P		1			1	5. Plaquer les filets et marquer En cuisson
Parures de champignons	Kg		Pm			Pm	
<i>Economat</i> Vin blanc	L	0.1	0.1			0.2	6. Réaliser la sauce
Sel fin	Kg	Pm				Pm	
Poivre du moulin	Kg	Pm				Pm	

CORRIGE ET BAREMESPECIALITE **CAP Cuisine**Sujet n° **20212-2****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 :

	3	2	1	0
Une bonne réponse :				X
				X
			X	

	3	2	1	0
6 bonnes réponses		X		
		X		
		X		

	3	2	1	0
2 bonnes réponses				X
			X	
			X	

	3	2	1	0
7 bonnes réponses		X		
		X		
	X			

	3	2	1	0
3 bonnes réponses			X	
			X	
			X	

	3	2	1	0
8 bonnes réponses		X		
	X			
	X			

	3	2	1	0
4 bonnes réponses			X	
			X	
		X		

	3	2	1	0
9 bonnes réponses	X			
	X			
	X			

	3	2	1	0
5 bonnes réponses			X	
		X		
		X		

	3	2	1	0
10 bonnes réponses	X			
	X			
	X			