

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° **20218-1 Vendredi 28 juin 2002 (MATIN)**

CB **1/3**

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions :		
Veau Marengo					8		
					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Finition		Total	
Boucherie/Charcuterie Epaule de veau sans os	Kg	1,4					
B.O.F. Beurre	Kg		0,040				
Légumes et fruits Oignons	Kg	0,200					
Ail	Kg						
Champignons de Paris	Kg		0,250				
Persil	Kg			PM			
Economat Huile	L	0,08	0,040				
Farine	Kg	0,010					
Concentré de tomate	Kg	0,08					
Fond de veau clair	L	1/2					
Sucre semoule	Kg		0,040				
Boulangerie Pain de mie	kg		0,160				
Cave Vin blanc	l	0,250					
Surgelé Petits oignons	Kg		0,250				
Mise en place							

CORRIGE ET BAREME

78

SPECIALITE **CAP Cuisine**

Sujet n° **20218-1**

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.

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions :		
Riz à l'Impératrice					8		
					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Bavarois	Chemiser	Coulis	Total	
<i>Boucherie/Charcuterie</i>							
<i>B.O.F.</i>							
Lait	L	1.00	0,500				
Œufs	pces		4				
Crème fleurette	L		0,300				
<i>Légumes et fruits</i>							
Fraises					0,100		
Framboises					0,100		
Citrons					0.100		
<i>Economat</i>							
Riz rond	Kg	0,150					
Vanille	L	PM	PM				
Sucre semoule	Kg		0,150				
Gélatine	Pces		6à7				
Fruits confits	Kg		0.100				
Gelée de groseilles	Kg			0.040			
Sucre glace	Kg				0,080		
<i>Boulangerie</i>							
<i>Cave</i>							
Kirsch	L		0,04				
<i>Mise en place</i>							

CORRIGE ET BAREME

SPECIALITE **CAP Cuisine** Sujet n° **20218-1**
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 :

	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			