

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° **20218-2 Vendredi 28 juin 2002 (SOIR)**

CB **1/3**

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE						
Désignation :					Nbre de portions : 8	
Veau Marengo					Date :	
Denrées	Phases essentielles					Progression
	U	Base	Garniture	Finition	Total	
<i>Boucherie/Charcuterie</i> Epaule de veau sans os	Kg	1,4				
<i>B.O.F.</i> Beurre	Kg		0,040			
<i>Légumes et fruits</i> Oignons	Kg	0,200				
Ail	Kg					
Champignons de Paris	Kg		0,250			
Persil	Kg			PM		
<i>Economat</i> 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			
<i>Cave</i> Vin blanc	l	0,250				
Surgelé Petits oignons	Kg		0,250			
<i>Mise en place</i>						

CORRIGE ET BAREME

SPECIALITE **CAP Cuisine**

Sujet n° **20218-2**

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		
Moka					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Génoise	Chemisa g e	Crème au beurre	Sirop et finition	TOTAL	
B.O.F.							
Beurre	Kg		0.020	0.250			Chemiser le moule à génoise
Œufs	P	4		2			Confectionner la génoise
Œufs (jaunes)	P			1			Réaliser le sirop
Epicerie							
Sucre semoule	Kg	0.125		0.250	0.040		Confectionner la crème au beurre
Farine	Kg	0.125	0.020				
Café extrait	L			P. M.			Griller les amandes au four sur plaque
Vanille extrait	L			P. M.			
Amandes hachées	Kg				0.100		Monter le moka
Cave							
Rhum	L				0.04		Terminer le moka
Divers							
Eau	L			0.08	0.08		Dresser le moka

CORRIGE ET BAREME

87

SPECIALITE CAP Cuisine

Sujet n° 20218-2

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			