

57

**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° **20215-2 Mercredi 26 juin 2002 (SOIR)**

CB **1/3**

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

<b>FICHE TECHNIQUE</b>								
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>			<b>8</b>
<b>Crème Choisy</b>					<b>Date :</b>			
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>	
	U	Base	Liaison F.	Finition	Garniture	Total		
<b><i>B.O.F.</i></b> Beurre Crème Oeufs	Kg L P	0.140	0.100 3 j	0.050		0.190 0.100 3 j	Compléter les cases grisées.	
<b><i>Légumes et fruits</i></b> Poireaux Laitue Cerfeuil	Kg P Bot.	0.400 2			1/5 1/6	0.400 2.2 1/6		
<b><i>Economat</i></b> Farine Gros sel Huile d'arachide	Kg Kg L	0.140 P.M.			0.100	0.140 P.M. 0.100		
<b><i>Mise en place</i></b> Fond blanc de veau Pain de mie	L Kg	2.500			0.160			

# CORRIGE ET BAREME

58

SPECIALITE CAP Cuisine

Sujet n° 20215-2

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 :	
Eclairs café					Date :	
Denrées	Phases essentielles					Progression
	U	Base	Crème	Finition	Total	
Compléter les cases grisées.						
<i>B.O.F.</i>						
Beurre	Kg	0.060				0.060
Oeufs	P	4 à 5	5 j			10
Lait	L		0.600			0.600
<i>Economat</i>						
Sel fin	Kg	P.M.				P.M.
Sucre semoule	Kg		0.120			0.120
Farine	Kg	0.125	0.060			0.185
Extrait de café	L		0.012	0.005		0.017
Fondant	Kg			0.200		0.200
<b>Boulangerie</b>						
<i>Cave</i>						
<i>Mise en place</i>						
Eau	L	0.250				0.250

# CORRIGE ET BAREME

59

SPECIALITE **CAP Cuisine**Sujet n° **20215-2****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			