

# 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° **20213-1 Jeudi 30 Mai 2002 (MATIN)**

CB 1/3

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

## FICHE TECHNIQUE

Désignation :

Nbre de portions : **8**

**Blanquette de veau à l'ancienne - riz pilaf**

Date :

Denrées	Phases essentielles					Total	Progression
	U	Base	Garn.Anc	Riz pilaf			
<b>Boucherie</b> Épaule de veau	kg	1.600				1.600	<b>Préparer et blanchir la viande</b>
<b>B.O.F.</b> Beurre	kg	0.060	0.040	0.120		0.220	<b>Préparer la garniture aromatique</b>
Crème épaisse	l	0.20				0.20	
Œufs	p	2 (j)				2	
<b>Fruits et légumes</b> Ail	kg	0.010				0.010	<b>Confectionner le roux blanc</b>
Blancs de poireaux	kg	0.200				0.200	
Bouquet garni	p	1		1		2	<b>Préparer la garniture à l'ancienne</b>
Carottes	kg	0.200				0.200	
Céleri en branches	kg	0.100				0.100	
Champignons de Paris	kg		0.250			0.250	<b>Réaliser le riz pilaf</b>
Citrons	kg		0.050			0.050	
Oignons	kg	0.200		0.160		0.360	<b>Décanter la viande et confectionner le velouté</b>
<b>Épicerie</b> Clous de girofle	p	2				2	<b>Préparer la liaison</b>
Farine	kg	0.060				0.060	
Fond blanc de veau	l	3		0.60		3.60	<b>Terminer la sauce de la blanquette</b>
Gros sel	kg	P. M.	P. M.	P. M.		P. M.	
Poivre blanc	kg	P. M.	P. M.	P. M.		P. M.	
Riz	kg			0.400		0.400	<b>Terminer le riz pilaf</b>
Sel fin	kg	P. M.	P. M.	P. M.		P. M.	
Sucre semoule	kg		P. M.			P. M.	<b>Dresser</b>
<b>Surgelés</b> Petits oignons	kg		0.250			0.250	

**CORRIGE ET BAREME**

SPECIALITE **CAP Cuisine** Sujet n° **20213-1**  
**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>Moka</b>					<b>Date :</b>			
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>	
	<b>U</b>	<b>Génoise</b>	<b>Chemisage</b>	<b>Crème au beurre</b>	<b>Sirop et finition</b>	<b>TOTAL</b>		
<b>B.O.F.</b>								
Beurre	Kg		0.020	0.250			<b>Chemiser le moule à génoise</b>	
Œufs	P	4		2			<b>Confectionner la génoise</b>	
Œufs (jaunes)	P			1			<b>Réaliser le sirop</b>	
<b>Epicerie</b>							<b>Confectionner la crème au beurre</b>	
Sucre semoule	Kg	0.125		0.250	0.040			
Farine	Kg	0.125	0.020					
Café extrait	L			P. M.			<b>Griller les amandes au four sur plaque</b>	
Vanille extrait	L			P. M.				
Amandes hachées	Kg				0.100		<b>Monter le moka</b>	
<b>Cave</b>							<b>Terminer le moka</b>	
Rhum	L				0.04		<b>Dresser le moka</b>	
<b>Divers</b>								
Eau	L			0.08	0.08			

**CORRIGE ET BAREME**

SPECIALITE    **CAP Cuisine** Sujet n°    **20213-1**  
                   **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>			