

**CORRIGE ET BAREME**

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine**Session **2002****BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**Durée **4h30+ 30' E.Q.Q.P.**Coefficient **CAP 12 / BEP 8**Sujet n° **20213-2 Jeudi 30 mai 2002 (SOIR)**CB **1/3****E.Q.Q.P.**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>  <b>Escalope de dinde panée Holstein</b>					<b>Nbre de portions :</b> <b>8</b>		
					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	U	Base	Panure	Garniture	Finition	Total	
<b>Boucherie/Charcuterie</b> Escalope de dinde	kg	1.200					<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Préparer la panure à l'anglaise</b></li> <li><b>Paner les escalopes</b> Réserver les escalopes en enceinte réfrigérée.</li> <li><b>Préparer les éléments de décor</b> Détailler les anchois en lanières.</li> <li><b>Marquer les escalopes de dinde en cuisson</b> Sauter les escalopes au beurre clarifié.</li> <li><b>Sauter les œufs à la poêle</b></li> <li><b>Dresser les escalopes</b> Disposer un œuf sauté et paré sur chaque escalope. Quadriller avec des lanières de filets d'anchois.</li> </ol>
<b>B.O.F.</b> Beurre	kg	0.080		0.020			
Œufs			3	8			
<b>Économat</b> Farine	kg		0.150				
Huile d'arachide	L		0.04				
Mie de pain	kg		0.300				
Filets d'anchois	kg				0.080		
Sel fin	kg	P. M.	P. M.	P. M.			
Poivre du moulin	kg	P. M.	P. M.	P. M.			

**CORRIGE ET BAREME**

37

SPECIALITE **CAP Cuisine**

Sujet n° **20213-2**

**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.**

<b>F I C H E T E C H N I Q U E</b>							
<b>Désignation :</b>						<b>Nbre de portions : 8</b>	
<b>Île flottante à l'ancienne</b>						<b>Date :</b>	
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	U	Biscuit de Savoie	Crème anglaise	Sirop pour punchage	Garniture	Total	
<b>B.O.F.</b>							
Beurre	kg	0.020					<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettre les raisins à macérer dans le kirsch</li> <li>2. Chemiser le moule</li> <li>3. Réaliser l'appareil à biscuit de Savoie</li> <li>4. Marquer le biscuit en cuisson</li> <li>5. Réaliser la crème anglaise</li> <li>6. Réaliser le sirop</li> <li>7. <b>Monter l'île flottante</b> Couper le biscuit en 3 tranches et les imbiber de sirop parfumé au kirsch et au Marasquin. Masquer deux tranches de confiture d'abricot et parsemer d'amandes grillées et de raisins de Corinthe. Poser les tranches les unes sur les autres et placer la troisième dessus. Monter la crème chantilly et masquer l'entremets. Parsemer le dessus de pistaches effilées et de raisins de Corinthe.</li> <li>8. <b>Dresser l'île flottante</b> Dresser l'île dans un plat rond légèrement creux et verser un cordon de sauce anglaise.</li> </ol>
Œufs jaunes	p	4	4				
Œufs blancs	p	4					
Lait 1/2 écrémé	L		0.50				
Crème liquide	L				0.50		
<b>Économat</b>							
Farine (chemisage)	kg	0.020					
Sucre semoule	kg	0.170	0.125	0.100			
Farine	kg	0.035					
Fécule de pommes de terre	kg	0.065					
Vanille gousse	p		1				
Raisins de Corinthe	kg				0.100		
Confiture d'abricot	kg				0.250		
Amandes effilées	kg				0.100		
Extrait de vanille	L				P. M.		
Sucre glace	kg				0.030		
Pistaches mondées	kg				0.050		
<b>Cave</b>							
Kirsch fantaisie	L				0.05		
Marasquin	L				0.05		
<b>Divers</b>							
Eau	L			0.10			

**CORRIGE ET BAREME**SPECIALITE **CAP Cuisine**Sujet n° **20213-2****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			