

## CORRIGE ET BAREME

SPECIALITE **CAP Cuisine**

Sujet n° **20209-1**

**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**

EPREUVE

**EP1 : Pratique professionnelle (E.Q.Q.P. durée 30' Notée sur 3 pts)**

CB 1/2

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

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions : 8</b>		
<b>Poulet cocotte grand-mère</b>					<b>Date :</b>		
<b>Deurées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	U	Base	Garniture	Sauce	Finitions	Total	
<b>Boucherie/Charcuterie</b>							
Poulet éffilé	kg	2.400				2.400	<b>Habiller les volailles</b>
Poitrine de porc 1/2 sel	Kg	0.150				0.150	<b>Brider les volailles</b>
							<b>Cuire en cocotte</b>
<b>B.O.F.</b>							<b>Réaliser la garniture grand-mère</b>
Beurre	Kg	0.025	0.050	0.025		0.075	<b>Hacher le persil</b>
							<b>Réaliser la sauce</b>
<b>Légumes et fruits</b>							<b>Dresser</b>
Champignons	Kg			0,150		0,150	
Persil	Botte				1/6	1/6	
Echalote	Kg			0.050		0.050	
Estragon	Botte				1/6	1/6	
Pommes de terre bintje	Kg		1			1	
<b>Economat</b>							
Huile arachide	L	0.025	0,020			0.045	
Sel fin	Kg	pm	pm	pm		pm	
Poivre du moulin	Kg	pm	pm	pm		pm	
<b>Cave</b>							
Vin blanc sec	L			0.1		0.1	
<b>Mise en place</b>							
Fond de veau lié	L			0.40		0.40	

# CORRIGE ET BAREME

SPECIALITE **CAP Cuisine**

Sujet n° **20209-1**

**BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine**

EPREUVE

**EP1 : Pratique professionnelle (E.Q.Q.P. durée 30' Notée sur 3 pts)**

CB **2/2**

**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 :				X
				X
			X	

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
6 bonnes réponses		X		
		X		
		X		

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
2 bonnes réponses				X
			X	
			X	

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
7 bonnes réponses		X		
		X		
	X			

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
3 bonnes réponses			X	
			X	
			X	

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
8 bonnes réponses		X		
	X			
	X			

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
4 bonnes réponses			X	
			X	
		X		

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
9 bonnes réponses	X			
	X			
	X			

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
5 bonnes réponses			X	
		X		
		X		

	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
10 bonnes réponses	X			
	X			
	X			