

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° **20216-1** *Vendredi 31 mai 2002 (SOIR)*

CB **1/2**

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions :		
Epaule d'agneau rôtie					Date :		
Pommes château Epinards sauce Mornay							
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Sauce Mornay	Jus et Finition	Total	
<i>Boucherie/Charcuterie</i> Epaule d'agneau	Kg	2.5					Habiller l'épaule et la ficeler
<i>B.O.F.</i> Lait	L			0.5			Equeuter, laver et blanchir les épinards
Gruyère rapé	Kg			0.100	0.050	0.150	Tourner les pommes château
Œufs	P			2		2	
Beurre	Kg	0.025	0.080	0.040	0.020	0.165	Réaliser la sauce Mornay
<i>Légumes et fruits</i> Pommes de terre	Kg		1.800				Rôtir l'épaule
Epinards	Kg		1.2				Blanchir et rissoler les pommes de terre
Persil	Kg				0.025		Passer les épinards au beurre,
Thym	/				PM		puis former des boules, napper de sauce Mornay puis gratiner
Ail	Kg				0.020	0.020	
<i>Economat</i> Farine	Kg			0.040		0.040	Réaliser le jus de rôti
Huile	L	0.025	0.025			0.05	
Sel	Kg	PM	PM	PM	PM		Dresser et envoyer
Poivre	Kg	PM			PM		
Muscade	Kg			PM			

CORRIGE ET BAREME

SPECIALITE **CAP Cuisine**

Sujet n° **20216-1**

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 :

	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			