

12

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° **20212-1 Mercredi 26 juin 2002 (SOIR)**

CB **1/3**

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE

Désignation :

Nbre de portions : **8**

Tarte alsacienne

Date :

Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Appareil	Finition	Total	
<i>B.O.F.</i> Oeufs	P	1 j		2 + 1 j		4	1. Mise en place du poste de Travail
Lait	L			0,2		0,2	
Crème	L			0,1		0,1	2. Confectionner la pâte brisée
Beurre	Kg	0,125				0,125	
<i>Légumes et fruits</i> Pommes	Kg		0,600			0,600	3. Préparer les pommes - Flamber
Citrons	P		½			½	
<i>Economat</i> Farine	Kg	0,250				0,250	5. Réaliser l'appareil à crème Prise
Sel fin	Kg	0,005				0,005	
Sucre semoule	Kg	0,025	0,050	0,050		0,125	6. Garnir et cuire les tartes
Vanille liquide	L			pm		Pm	
Calvados	L		0,020			0,020	7. Glacer et dresser les tartes
Sucre glace	Kg				0,020	0,020	

CORRIGE ET BAREME

SPECIALITE **CAP Cuisine**

Sujet n° **20212-1**

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 :

	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			