

47

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine** Session **2002**
BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine
ÉPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Durée **4h30 + 30' E.Q.Q.P.** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **29215-1** Date : **Mardi 25 juin 2002 (SOIR)** S **1/5**

Instruments de calcul autorisés : ~~OUI~~ **NON** (Rayer la mention inutile)

1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :

*** Allumettes au fromage (8 personnes)**

*** Darne de saumon grillée sauce Hollandaise (8 personnes)**

2/ Réalisez les 2 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :

*** Filet de Cabillaud Bonne Femme. Pommes Anglaise (4 personnes)**

*** Tarte aux fraises (8 personnes)**

TEXTE DE L'EPREUVE

48

SPECIALITE **CAP Cuisine**
BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine
EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Sujet n° **20215-1**S **2/5****E.Q.Q.P.**

| FICHE TECHNIQUE | | | | | | | | |
|------------------------------|----------------------------|-------|----------|----------|---------------------------|-------|------------------------------|----------|
| Désignation : | | | | | Nbre de portions : | | | 8 |
| Allumettes au fromage | | | | | Date : | | | |
| Denrées | Phases essentielles | | | | | | Progression | |
| | U | Base | Appareil | Finition | Dressage | Total | | |
| B.O.F. | | | | | | | Compléter les cases grisées. | |
| Beurre | Kg | | | | | | | |
| Lait | L | | 0.300 | | | 0.300 | | |
| Œufs | P | | 2 j | 1 j | | 3 j | | |
| Emmental | Kg | | 0.080 | 0.040 | | 0.120 | | |
| Légumes et fruits | | | | | | | | |
| Persil | Bot. | | | | 1/6 | 1/6 | | |
| Economat | | | | | | | | |
| Farine | Kg | 0.400 | | | | | | |
| Sel | Kg | 0.008 | P.M. | | | P.M. | | |
| Noix de muscade | P | | P.M. | | | P.M. | | |
| Poivre de cayenne | Kg | | P.M. | | | P.M. | | |
| Mise en place | | | | | | | | |
| Eau | L | | | | | | | |

TEXTE DE L'EPREUVE

SPECIALITE **CAP Cuisine**
BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Sujet n° **20215-1**

S **3/5**

E.Q.Q.P.

| FICHE TECHNIQUE | | | | | | | |
|--|----------------------------|-------|-------|-----------|------------------------------------|-------|------------------------------|
| Désignation : Darne de saumon grillée sauce Hollandaise | | | | | Nbre de portions : 8 | | |
| | | | | | Date : | | |
| Denrées | Phases essentielles | | | | | | Progression |
| | U | Base | Sauce | Garniture | | Total | |
| Poissonnerie Saumon | Kg | | | | | | Compléter les cases grisées. |
| B.O.F. Œufs | P | | | | | | |
| Beurre | Kg | | | | | | |
| Légumes et fruits | Pce | 1.5 | 0.5 | 4 | | 6 | |
| Thym | Bot. | P.M. | | | | | |
| Laurier | Bot. | P.M. | | | | | |
| Persil | Bot. | | | 1/6 | | 1/6 | |
| Economat Huile d'arachide | L | 0.150 | | | | 0.150 | |
| Sel fin | Kg | P.M. | PM | | | P.M. | |
| Poivre blanc | Kg | P.M. | PM | | | P.M. | |
| Mise en place Eau | | | PM | | | | |

50

TEXTE DE L'EPREUVE

SPECIALITE **CAP Cuisine**
BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine
EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Sujet n° **20215-1**

S **4/5**

FICHE TECHNIQUE

| Désignation : | | Nbre de portions : | | Date : | | | | |
|--|--------------------------------|----------------------------|-------------|--------------------------------------|-----------------|--------------|---|--------------------|
| | | 4 | | | | | | |
| Filet de cabillaud Bonne-Femme. Pommes Anglaise | | Phases essentielles | | | | | | Progression |
| | | U | Base | Fumet | Plaquage | Sauce | Garniture | |
| Poissons Arêtes de poisson Filet de cabillaud | Kg Kg | 0.600 | 0.400 | | | | Eplucher et laver les légumes. Réaliser le fumet de poisson. Tourner les pommes anglaise. Détailer et plaquer les filets | |
| B.O.F. Beurre Crème épaisse | Kg L | | 0.012 | | 0.040 0.160 | | Cuire à court mouillement. | |
| Légumes et fruits Persil Champignons de paris Echalotes Oignons Bouquet garni P. de terre | B Kg Kg Kg P Kg | | | 1/10 0.080 0.020 0.030 1 | | 1.200 | Réduire la cuisson, crémier, réduire, monter au beurre. Dresser sur plat. Napper les filets et glacer. Dresser les P. anglaise En légumier | |
| Cave Vin blanc sec | L | | | 0.100 | | | | |

TEXTE DE L'EPREUVE

SPECIALITE **CAP Cuisine**
BEP Hôtellerie – Restauration option Cuisine
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Sujet n° **20215-1**

S 5/5

| FICHE TECHNIQUE | | | | | | | |
|--------------------------|----------------------------|-------------|--------------|------------------|---------------------------|--|---|
| Désignation : | | | | | Nbre de portions : | | |
| Tarte aux fraises | | | | | Date : 8 | | |
| Denrées | Phases essentielles | | | | | | Progression |
| | U | Pâte | Crème | Garniture | Finition | | |
| B.O.F. | | | | | | | Réaliser la pâte sablée puis la laisser reposer au frais. Réaliser la crème pâtissière. Foncer les cercles. Maintenir au frais. Cuire les fonds de tarte à blanc. Garnir. Lustrer. Dresser sur plat. |
| Beurre | Kg | 0.150 | | | | | |
| Lait | L | | 0.500 | | | | |
| Oeufs | P | 1j | 4 j | | | | |
| Légumes et fruits | | | | | | | |
| Fraises | | | | 0.600 | | | |
| Economat | | | | | | | |
| Sel fin | PM | PM | | | | | |
| Farine | Kg | 0.300 | 0.050 | | | | |
| Sucre | Kg | 0.150 | 0.100 | | | | |
| Nappage rouge | Kg | | | | 0.200 | | |
| Vanille liquide | | | PM | | | | |
| Cave | | | | | | | |
| Kirsch | L | | 0.020 | | 0.020 | | |