

**TEXTE DE L'ÉPREUVE**

15

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° **20212-2** Date : **Jeudi 27 juin 2002 (MATIN)** S **1/5**

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

---

**1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :**

**\* Œufs farcis Chimay**

**\* Filet de barbu Dugléré**

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

**\* Tarte à l'oignon**

**\* Navarin aux pommes**

**TEXTE DE L'EPREUVE**

16

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

Sujet n°2 20212-2

S 2/5

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

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>		
<b>Œufs farcis Chimay</b>					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Duxelle</b>	<b>Mornay</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>	
<b>B.O.F.</b>							
Œufs	P	12		3 j			
Beurre	Kg		0,040	0,070	0,020		
Lait	L						
Gruyère râpé	Kg			0,080	0,060		
<b>Légumes et fruits</b>							
	Kg		0,040				
Persil	Kg		0,040				
	Kg		0,400				
Citrons	P		½				
<b>Economat</b>							
Farine	Kg						
	Kg			Pm			
Piment de Cayenne	Kg			Pm			
Sel fin	kg		Pm	Pm			
Gros sel	kg	pm		Pm			

# TEXTE DE L'EPREUVE

14

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

Sujet n°2 20212-2

S 3/5

## E.Q.Q.P.

<b>FICHE TECHNIQUE</b>								
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>			<b>8</b>
<b>Filet de barbue Dugléré</b>					<b>Date :</b>			
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>	
	U	Base	Fumet	Sauce		Total		
<b>Poissons</b> Barbue	Kg		Pm					
<b>B.O.F.</b> Beurre	Kg	0,040	0,020	0,120				
<b>Légumes et fruits</b> Echalotes	Kg		0,040					
	Kg	0,800						
Oignons	Kg	0,080	0,040					
	Kg	0,040						
Bouquet garni	P		1					
Parures de champignons	Kg		Pm					
<b>Economat</b>								
	L	0,1	0,1					
Sel fin	Kg	Pm						
Poivre du moulin	Kg	Pm						

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

18

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

Sujet n°2 20212-2

S 4/5

### FICHE TECHNIQUE

**Désignation :**

**Nbre de portions : 8**

**Tarte à l'oignon**

**Date :**

Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Appareil	Finition	Total	
<b>Boucherie/Charcuterie</b> Poitrine de porc fumée	Kg		0.160			0.160	1. Réaliser la pâte brisée  2. Préparer la garniture  3. Compter les oignons Émincés 4. Confectionner l'appareil à Crème prise  5. Foncer et garnir les cercles Décorer avec bracelets D'oignons crus et marquer En cuisson  6. Présenter les tartes sur plats Et décorer avec le persil
<b>B.O.F.</b> Oeufs	P	1 j		2 + 1j		4	
Lait	L			0.100		0.100	
Crème	L			0.200		0.200	
Beurre	Kg	0.125	0.080			0.205	
<b>Légumes et fruits</b> Oignons	Kg		0.800			0.800	
<b>Economat</b> Farine	Kg	0.250				0.250	
Huile	L		0.020			0.020	
Sel fin	Kg	0.005		Pm		Pm	
Poivre de moulin	Kg		pm			Pm	
Piment de Cayenne	Kg			Pm		Pm	
Muscade	Kg			Pm		Pm	
Eau	L	0.050				0.050	

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

19

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

Sujet n°2 **20212-2**

S 5/5

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions : 4</b>		
<b>Navarin aux pommes</b>					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	U	Base	Garniture	Finition		Total	
<b>Boucherie/Charcuterie</b> Épaule d'agneau désossée	Kg	0.800				0.800	Désosser l'épaule Préparer la garniture Marquer le ragoût à brun Tourner les pommes de terre et Les blanchir Glacer les petits oignons Terminer le navarin Dresser en légumier
<b>B.O.F.</b> Beurre	Kg		0.020			0.020	
<b>Légumes et fruits</b> Gros oignons	Kg	0.100				0.100	
Bouquet garni	P	1				1	
Ail	G	2				2	
Pommes de terre BF15	Kg		0.800			0.800	
Persil	B			1/4		1/4	
<b>Economat</b> Concentré de tomate	Kg	0.020				0.020	
Farine	Kg	0.040				0.040	
Huile d'arachide	L	0.050				0.050	
Petits oignons surgelés	Kg		0.125			0.125	
Sel fin	Kg	Pm	Pm			Pm	
Poivre du moulin	Kg	Pm	Pm			Pm	
Sucre	Kg		Pm			Pm	
Gros sel	Kg	Pm				Pm	