

TEXTE DE L'EPREUVE

Académie de Nantes

72

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

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

Sujet n° 20218-1 Date : *Vendredi 28 juin 2002 (MATIN)* S 1/5

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

1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :

- Veau Marengo
- Riz à l'impératrice

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

- * Œuf poché Bragance
- * Filet de merlan Suchet Riz Pilaf

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

Sujet n° **20218-1**

S 2/5

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE								
Désignation :					Nbre de portions :			8
Veau Marengo					Date :			
Denrées	Phases essentielles						Progression	
	U	Base	Garniture	Finition		Total		
Boucherie/Charcuterie Epaule de veau sans os	Kg							
B.O.F. Beurre	Kg							
Légumes et fruits	Kg	0,200						
Ail	Kg	0,010						
Champignons de Paris	Kg			1/8				
Persil	Btte							
Economat								
Huile	L	0,08	0,040					
	Kg	0,010						
Concentré de tomate	Kg	0,08						
Fond de veau brun clair	L	1/2						
Sucre semoule	Kg		0,020					
Boulangerie								
	Kg		0,160					
Surgelé								
Petits oignons	Kg							
Cave								
Vin blanc	L	0,250						

44

TEXTE DE L'EPREUVE

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

Sujet n° **20218-1**

S **3/5**

EQQP

FICHE TECHNIQUE							
Désignation : Riz à l'Impératrice					Nbre de portions : 8		
					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Bavarois	Chemiser	Coulis	Total	
B.O.F. Lait Œufs Crème fleurette	L pces L	1.00	0.500 4				
Légumes et fruits Fraises Framboises Citrons	Kg Kg Kg				0,100 0,100 0,100		
Economat Riz rond Vanille Sucre semoule Gélatine Fruits confits en cubes Gelée de groseille Sucre glace	Kg L Kg Pces Kg Kg Kg	PM	PM 0.150	1		0,04 0,080	
Mise en place Kirsch	L		0.04				

7>

TEXTE DE L'EPREUVE

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

Sujet n° **20218-1**

S **4/5**

FICHE TECHNIQUE

Désignation :	Nbre de portions :
Œufs pochés Bragance	Date :

Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Béarnaise	Fond	Total	
Boucherie/Charcuterie							- Monder les tomates - Etuver les demi tomates - Pocher les oeufs - Monter une béarnaise - Dresser sur les demi tomates Les œufs nappés de béarnaise Et entouré d'un cordon de Fond brun. Dressage à l'assiette.
Poissons							
B.O.F.							
Œufs extra frais 53/63	pces	8		4		12	
Beurre				0.250		0.250	
Légumes et fruits							
Tomates	Kg		0,500			0.500	
Echalotes	Kg			0,050		0.050	
Cerfeuil	Bte			1/5		1/5	
Estragon	Bte			1/5		1/5	
Economat							
Fond brun lié	L				0,100	0.100	
Huile	L		0,010			0.010	
Vinaigre alcool coloré	L			0,050		0.050	
Poivre mignonette	Kg			P.M.		P.M.	
Cave							
Vin blanc	L			0,050		0.050	

TEXTE DE L'EPREUVE

42

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

Sujet n° **20218-1**

S **5/5**

FICHE TECHNIQUE

Désignation :						Nbre de portions : 4	
Filet de merlan Suchet Riz Pilaf						Date :	
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Pilaf	Fumet	Sauce	
Poissons Merlans entiers	Kg	1.200					- Fileter les merlan - Tailler en julienne les Légumes
B.O.F. Beurre	Kg	0.010	0.100			0.030	- Marquer en cuisson Un fumet de poisson
Crème épaisse	Kg					0.150	- Etuver les légumes
Légumes et fruits Poireaux	Kg		0,300				- Marquer le riz Pilaf en cuisson
Carottes	Kg		0,300				- Plaquer et cuire à court mouillement les filets
Persil	Bte			1/6	1/6		
Céleris en branche	Kg		0,300				
Oignons	Kg			0,050	0,050		
Thym	Bte			P.M.	P.M.		
Laurier	Bte			P.M.	P.M.		
Echalotes	Kg	0.050			0,100		- Réaliser la sauce
Economat Riz long	Kg			0,200			- Finition et dressage au plat.
Huile	L			0,010			
Vin blanc	L				0,050		
Farine						0.030	