

TEXTE DE L'ÉPREUVE

80

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° **20218-2** Date : **Vendredi 28 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 :

- ❖ **Moka**
- ❖ **Veau marengo**

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

*** Carré de porc poêlé, artichauts sautés pommes château**

*** Abricots Condé**

TEXTE DE L'EPREUVE

81

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

Sujet n° 20218-2

S 2/5

E.Q.Q.P.**FICHE TECHNIQUE**

Désignation :		Nbre de portions :		Date :		
		8				
Veau Marengo						
Denrées	Phases essentielles					Progression
	U	Base	Garniture	Finition	Total	
Boucherie/Charcuterie Epaule de veau sans os	Kg					
B.O.F. Beurre	Kg		0,040			
Légumes et fruits						
Ail	Kg	0,200				
Champignons de Paris	Kg	0,010				
Persil	Btte			1/8		
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				

TEXTE DE L'ÉPREUVE

82

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

Sujet n° **20218-2**

S 3/5

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions : . 8		
Moka					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Génoise	Chemisag e	Crème au beurre	Sirop et finition	TOTAL	
B.O.F.							
Beurre	Kg		0.020				Chemiser le moule à génoise
Œufs	P			2			Confectionner la génoise
Œufs (jaunes)	P			1			Réaliser le sirop
Epicerie							
Sucre semoule	Kg	0.125		0.250	0.040		Confectionner la crème au beurre
Farine	Kg		0.020				
Café extrait	L			P. M...			Griller les mandes au four sur plaque
Vanille extrait	L			P. M...			
	Kg				0.100		Monter le moka
Cave							
Rhum	L				0.04		Terminer le moka
Divers							Dresser le moka
Eau	L			0.08	0.08		

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

Sujet n° **20218-2**

S **4/5**

FICHE TECHNIQUE								
Désignation :					Nbre de portions :			4
Carré de porc poêlé artichauts sautés pommes château					Date :			
Denrées	Phases essentielles						Progression	
	U	Base	Garniture	Fond		Total		
Boucherie/Charcuterie Carré de porc côtes 1 ^{ère}	Kg	0.800				0.800	- Préparer la garniture aromatique - Ficeler le carré - Marquer le carré en cuisson - Tourner les fonds d'artichauts - Cuire dans un blanc les fonds d'artichauts - Tourner les pommes château Escaloper et sauter les fonds d'artichauts - Confectionner le fond de poêlage - Glacer le carré - Dresser le carré et sa garniture sur plat	
Poissons								
B.O.F.								
Beurre	Kg		0,050			0.050		
Légumes et fruits								
Persil	Btte		1/5			1/5		
Carottes	Kg	0.030				0.030		
Oignons	Kg	0.030				0.030		
Artichauts	piè		4			4		
Pomme de terre charlotte	Kg		0,500			0.500		
Citron jaune	kg		0.100			0.100		
Thym	bot	Pm				Pm		
Laurier	bot	Pm				Pm		
Economat								
Huile	L	0.050				0.050		
Fond de veau lié	L			0.040		0.040		
Farine	Kg							
Cave								
Vin blanc				0.050		0.050		

