

TEXTE DE L'EPREUVE

Académie de Nantes

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° **20213-1** Date : **Jeudi 30 mai 2002 (MATIN)** S **1/5**

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

1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :

*** Blanquette de veau à l'ancienne – riz pilaf**

*** Moka**

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

*** Quiche aux lardons et aux épinards**

*** Escalope de truite de mer sautée Déjazet – pommes à l'anglaise et brocolis à la vapeur**

TEXTE DE L'EPREUVE

24

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

Sujet n° **20213-1**

S 2/5

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE							
Désignation : Blanquette de veau à l'ancienne - riz pilaf					Nbre de portions : 8		
					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garn.Anc	Riz pilaf	Velouté	Total	
Boucherie Épaule de veau s/os	kg						Préparer et blanchir la viande
B.O.F. Beurre	kg		0.040		0.060		Préparer la garniture aromatique
Crème épaisse	l				0.200		
Œufs	p				2 (j)		
Fruits et légumes Ail	kg	0.010					Confectionner le roux blanc
Blancs de poireaux	kg	0.200					
Bouquet garni	p	1		1			Préparer la garniture à l'ancienne
Carottes	kg	0.200					
Céleri en branches	kg	0.100					Réaliser le riz pilaf
Champignons de Paris	kg		0.250				
Citrons	kg		0.050				Décanner la viande et confectionner le velouté
Oignons	kg	0.200		0.160			
Épicerie Clous de girofle	p	2					Préparer la liaison
Farine	kg						
Fond blanc de veau	l	3		0.600			Terminer la sauce de la blanquette
Gros sel	kg	P. M.	P. M.	P. M.			
Poivre blanc	kg	P. M.	P. M.	P. M.			Terminer le riz pilaf
Riz long	kg						
Sel fin	kg	P. M.	P. M.	P. M.			Dresser
Sucre semoule	kg		P. M.				
Surgelés Petits oignons	kg						

TEXTE DE L'EPREUVE

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

Sujet n° 20213-1

S 3/5

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE							
Désignation : Moka					Nbre de portions : . 8		
					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Génoise	Chemi- sage	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			
Epicerie							Réaliser le sirop
Sucre semoule	Kg	0.125			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							Terminer le moka
Rhum	L				0.04		
Divers							Dresser le moka
Eau	L			0.08	0.08		

TEXTE DE L'EPREUVE

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

Sujet n° **20213-1**
 S **4/5**

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions : 8		
Quiche aux lardons et aux épinards					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Pâte	Garniture	Appareil	Décor	Total	
Boucherie/Charcuterie Poitrine de porc fumée	kg		0.160			0.160	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réaliser la pâte à foncer 2. Préparer la garniture Détailler la poitrine fumée en lardons. Blanchir et sauter les lardons. Équeuter et laver les épinards. Blanchir, concasser les épinards. Assaisonner et laisser refroidir. 3. Préparer l'appareil à crème prise salé 4. Foncer le cercle à tarte 5. Garnir et marquer en cuisson Cuire au four. 6. Dresser au plat.
B.O.F. Beurre	kg	0.125	0.020			0.145	
Œufs	p	1 j		2e + 2j		5	
Gruyère	kg		0.100			0.100	
Lait	L			0.25		0.250	
Crème épaisse	L			0.25		0.250	
Légumes et fruits Epinards frais	kg		1.2			1.2	
Persil frisé	bot				1/5	1/5	
Économat Farine type 55	kg	0.250				0.250	
Sel fin	kg	0.005	P. M.	P. M.		P. M.	
Huile d'arachide	L		0.010			0.010	
Piment de Cayenne	kg			P. M.		P. M.	
Noix muscade	kg			P. M.		P. M.	
Divers Eau	L	0.050				0.050	

2x

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

Sujet n° **20213-1**

S **5/5**

FICHE TECHNIQUE

Désignation :

Nbre de portions : **4**

Escalope de truite de mer sautée Déjazet, pommes à l'anglaise et brocolis à la vapeur

Date :

Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Panure à l'anglaise	Beurre d'estragon	Garniture	Décor et finition	
Poissons Truite de mer	kg	1.200					<ol style="list-style-type: none"> 1. Habiller et lever les filets de truite de mer Désarêter et détailler en escalopes. 2. Préparer les éléments pour paner les escalopes 3. Paner les escalopes Réserver les escalopes en enceinte réfrigérée. 4. Préparer la garniture Tourner les pommes à l'anglaise et réaliser des petits bouquets de brocolis. 5. Réaliser le beurre d'estragon Travailler le beurre pom-made avec l'estragon blanchi. Assaisonner. 6. Préparer les éléments de décor Historier les citrons. 7. Marquer la garniture en cuisson 8. Marquer les escalopes de truite en cuisson Sauter les escalopes au beurre clarifié. 9. Dresser les escalopes à l'assiette
B.O.F. Beurre	kg	0.080		0.080		0.020	
Œufs entiers	p		2				
Légumes et fruits Estragon	b			1/8		1/8	
Pommes de terre BF 15	kg				1.000		
Brocolis	kg				0.500		
Citrons						0.300	
Économat Farine	kg		0.100				
Huile d'arachide	L		0.020				
Sel fin	kg	P. M.	P. M.	P. M.			
Poivre du moulin	kg	P. M.	P. M.	P. M.			
Pain de mie	Kg		0.200				