



**TEXTE DE L'ÉPREUVE**

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

Sujet n° **20213-2**

S **2/5**

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

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :  <b>Escalope de dinde panée Holstein</b>					Nbre de portions : <b>8</b>		
					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Panure	Garniture	Finition	Total	
Boucherie/Charcuterie Escalope de dinde	kg						<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Préparer la panure à l'anglaise</b></li> <li>2. <b>Paner les escalopes</b> Réserver les escalopes en enceinte réfrigérée.</li> <li>3. <b>Préparer les éléments de décor</b> Détailler les anchois en lanières.</li> <li>4. <b>Marquer les escalopes de dinde en cuisson</b> Sauter les escalopes au beurre clarifié.</li> <li>5. <b>Sauter les œufs à la poêle</b></li> <li>6. <b>Dresser les escalopes</b> Disposer un œuf sauté et paré sur chaque escalope. Quadriller avec des lanières de filets d'anchois.</li> </ol>
B.O.F. beurre	kg		3	0.020			
Œufs				8			
Économat							
Huile d'arachide	kg L		0.150 0.04				
Filets d'anchois	kg				0.080		
Sel fin	kg	P. M.	P. M.	P. M.			
Poivre du moulin	kg	P. M.	P. M.	P. M.			

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

Sujet n° **20213-2**S **3/5****E.Q.Q.P.**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>								
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>			<b>8</b>
<b>Île flottante à l'ancienne</b>					<b>Date :</b>			
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>	
	<b>U</b>	<b>Biscuit le Savoie</b>	<b>Crème anglaise</b>	<b>Sirop pour punchage</b>	<b>Garniture</b>	<b>Total</b>		
<b>B.O.F.</b>								
Beurre	kg	0.020					<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Mettre les raisins à macérer dans le kirsch</b></li> <li><b>Chemiser le moule</b></li> <li><b>Réaliser l'appareil à biscuit de Savoie</b></li> <li><b>Marquer le biscuit en cuisson</b></li> <li><b>Réaliser la crème anglaise</b></li> <li><b>Réaliser le sirop</b></li> <li><b>Monter l'île flottante</b> Couper le biscuit en 3 tranches et les imbiber de sirop parfumé au kirsch et au Marasquin. Masquer deux tranches de confiture d'abricot et parsemer d'amandes grillées et de raisins de Corinthe. Poser les tranches les unes sur les autres et placer la troisième dessus. Monter la crème chantilly et masquer l'entremets. Parsemer le dessus de pistaches effilées et de raisins de Corinthe.</li> <li><b>Dresser l'île flottante</b> Dresser l'île dans un plat rond légèrement creux et verser un cordon de sauce anglaise.</li> </ol>	
Œufs jaunes	p	4						
Œufs blancs	p							
Lait 1/2 écrémé	L							
Crème liquide	L				0.50			
<b>Économat</b>								
Farine (chemisage)	kg	0.020						
Sucre semoule	kg	0.170						
Farine	kg	0.035						
Fécule de pommes de terre	kg	0.065						
Vanille gousse	p		1					
Raisins de Corinthe	kg				0.100			
Confiture d'abricot	kg				0.250			
Amandes effilées	kg				0.100			
Extrait de vanille	L				P. M.			
Sucre glace	kg				0.030			
Pistaches mondées	kg				0.050			
<b>Cave</b>								
Kirsch fantaisie	L				0.05			
Marasquin	L				0.05			
<b>Divers</b>								
Eau	L			0.10				

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

34

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

Sujet n° **20213-2**

S 4/5

### FICHE TECHNIQUE

Désignation :		Nbre de portions :					
<b>Blanquette de veau aux primeurs</b>		<b>4</b>					
		Date :					
Dentrées	Phases essentielles					Total	Progression
	U	Base	Velouté	Garniture primeurs			
<b>Boucherie/Charcuterie</b> Collier de veau s/os	kg	0.800				0.800	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Parer détailler la viande</li> <li>2. Blanchir la viande</li> <li>3. Préparer la garniture aromatique</li> <li>4. Marquer la blanquette en cuisson</li> <li>5. Réaliser le roux blanc</li> <li>6. Préparer la garniture aux primeurs Tourner les courgettes, les carottes et les navets et les glacer à blanc, ainsi que les petits oignons.</li> <li>7. Décanter la viande et réaliser le velouté</li> <li>8. Préparer la liaison</li> <li>9. Terminer la sauce de la blanquette</li> <li>10. Dresser la blanquette à l'assiette</li> </ol>
<b>B.O.F.</b> Beurre	kg		0.030	0.040		0.070	
Crème épaisse	L		0.10			0.10	
Œuf	p		1 j			1 j	
<b>Légumes et fruits</b> Carottes	kg	0.100		0.400		0.500	
Oignons	kg	0.100				0.100	
Blancs de poireau	kg	0.100				0.100	
Céleri en branches	kg	0.050				0.050	
Bouquet garni	p	1				1	
Ail	kg	0.005				0.005	
Courgettes	kg			0.400		0.400	
Navets	kg			0.400		0.400	
Champignons de Paris	kg			0.125		0.125	
Citron	kg			0.050		0.050	
<b>Épicerie</b> Clous de girofle	p	1				1	
Farine	kg		0.030			0.030	
Sucre semoule	kg			P. M.		P. M.	
Sel gros	kg	P. M.		P. M.		P. M.	
Sel fin	kg		P. M.	P. M.		P. M.	
Poivre blanc	kg		P. M.	P. M.		P. M.	
Petits oignons surgelés	kg			0.125		0.125	
<b>Mise en place</b> Fond blanc de veau	L	1				1	

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **20213-2**

S **5/5**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions : 8</b>		
<b>Tarte « Bourdaloue »</b>					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Pâte à foncer</b>	<b>Garniture</b>	<b>Crème l'amandes</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>	
<b>B.O.F.</b>							
Beurre	kg	0.125		0.100		0.225	1. <b>Réaliser la pâte à foncer</b> Base : 250g de farine.
Œufs	p	1 j		2		4	2. <b>Pocher les poires</b> Éplucher les poires et les couper en deux. Pocher dans un sirop à 17 °B.
<b>Fruits</b>							3. <b>Réaliser la crème d'amandes</b>
Poires « Williams »	kg		0.800			0.800	4. <b>Foncer le cercle à tarte</b>
Citron	kg		0.100			0.100	5. <b>Garnir la tarte</b> Garnir le fond de tarte de crème d'amandes à l'aide d'une douille unie de 5 ou 6 mm. Disposer les demi-poires de façon harmonieuse.
<b>Économat</b>							6. <b>Marquer la tarte « Bourdaloue » en cuisson</b> Cuire au four. Débarrasser la tarte aux poires sur une grille à pâtisserie.
Farine	kg	0.250				0.250	
Sucre semoule	kg	0.025	0.200	0.100		0.325	
Sel fin	kg	0.005				0.005	
Vanille gousse	p		1			1	
Amandes en poudre	kg			0.100		0.100	
Vanille liquide	L			P. M.		P. M.	
Amandes effilées	kg				0.040	0.040	7. <b>Lustrer au nappage</b>
Nappage abricot	kg				0.080	0.080	
<b>Cave</b>							8. <b>Dresser la tarte « Bourdaloue »</b> Dresser la tarte sur plat.
Rhum brun	L			0.02		0.020	
<b>Divers</b>							
Eau	L	0.05	0.40			0.450	