

60

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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° **20216-1** Date : **Vendredi 31 mai 2002 (SOIR)** S **1/4**

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

1/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :

*** Epaule d'agneau rôtie Pommes château Epinards sauce Mornay**

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

*** Darnes de Colin pochées aux petits légumes Sauce Hollandaise**

*** Tartes Alsaciennes**

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

Sujet n° **20216-1**

S **3/4**

FICHE TECHNIQUE

Désignation :							Nbre de portions : 4
Darnes de Colin pochées aux petits légumes Sauce Hollandaise							Date :
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Décor	Sauce	Garniture	Total	
Poissons Colin de 1.2 à 1.4 Kg	P	1				1	Habiller le colin et le détailler en darnes Préparer les éléments de la garniture : *carottes et concombres tournés et glacés à blanc *tomates mondées, coupées en 2, épépinées et étuvées au four, garnies d'épinards blanchis et étuvés au beurre. Pocher les darnes Réaliser la sauce Hollandaise Dresser à l'assiette la sauce en saucière
B.O.F. Beurre	Kg			0.150	0.15	0.275	
Oeufs (jaunes)	P			3		2	
Légumes et fruits Citron	P		2	1/2		2.500	
Concombre	Kg				0.300	0.300	
Carottes	Kg				0.300	0.300	
2 Tomates (grosses)	Kg				0.300	0.300	
Epinards	Kg				0.500	0.500	
Thym	/	PM				PM	
Laurier	/	PM				PM	
Persil	Bte	/	1/10			1/10	
Economat Gros sel	Kg	PM			PM	PM	
Sel fin	Kg			PM	PM	PM	
Poivre	Kg				PM	PM	
Muscade	Kg				PM	PM	
Sucre semoule	Kg				0.0250	0.0250	

TEXTE DE L'EPREUVE

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

Sujet n° **20216-1**S **4/4**

FICHE TECHNIQUE							
Désignation : Tartes aux pommes à l'Alsacienne					Nbre de portions : 8 (2X4)		
					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Pâte	Garniture	Crème prise	Finition	Total	
B.O.F.							Réaliser la pâte à foncer Foncer les cercles et les garnir de quartiers de pommes d'un centimètre raidis au beurre Couvrir avec l'appareil à crème prise sucré. Cuire au four glacer au sucre glace Servir froid ou tiède sur papier dentelle.
Beurre	Kg	0.125				0.125	
Oeufs	P	1		3		4	
Lait	L			0.250		0.250	
Crème	L			0.250		0.250	
Légumes et fruits							
Pommes moyennes 4	Kg		0.600			0.600	
Citron 1/2	Kg		0.050			0.050	
Economat							
Farine type 45	Kg	0.250				0.250	
Sucre semoule	Kg	0.025		0.05		0.025	
Sel fin	Kg	PM				PM	
Vanille liquide	L			PM		PM	
Sucre glace	Kg				0.025	0.025	
Eau	L	PM				PM	