

**TEXTE DE L'ÉPREUVE**

66

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° **20216-2** Date : *Mardi 25 juin 2002 (MATIN)* S **1/4**

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

---

**I/ Complétez la ou les fiches techniques à trous :**

**\* Quiches Lorraine**

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

**\* Cuisses de poulet Duroc Fonds d'artichauts et Pommes cocottes**

**\* Choux Chantilly**

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

67

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

Sujet n° **20216-2**

S 2/4

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

<b>FICHE TECHNIQUE</b>						
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions :</b>	
<b>Quiches Lorraine</b>					<b>10</b>	
					<b>Date :</b>	
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>					<b>Progression</b>
	U	Base	Garniture	Appareil	Total	
<b>Boucherie/Charcuterie</b>						<b>Réaliser la pâte brisée</b>
<b>B.O.F.</b>						<b>Préparer les éléments de la garniture</b>
Beurre	Kg	0.160			0.160	
	L					<b>Foncer les cercles</b>
Gruyère	Kg		0.100		0.100	
	L					<b>Réaliser l'appareil à crème prise salé</b>
Oeufs	P	1				
<b>Economat</b>						<b>Cuire les fonds de tartes à blanc</b>
Huile	L		0.020		0.020	
Farine	Kg					<b>Garnir avec garniture et appareil</b>
Sel fin	Kg	PM		PM		
Cayenne	Kg			PM		<b>Cuire les quiches</b>
						<b>Dresser et envoyer</b>

**TEXTE DE L'ÉPREUVE**

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

Sujet n° **20216-2**S **3/4****FICHE TECHNIQUE****Désignation :****Nbre de portions : 4****Cuisses de poulet Duroc****Date :****Fonds d'artichauts et pommes cocottes**

Denrées	Phases essentielles					Total	Progression
	U	Base	Sauce	Garniture			
<b>Boucherie/Charcuterie</b>							
Cuisses de poulet	P	+				+	<b>Parer et désosser partiellement les cuisses de poulet</b>
<b>B.O.F.</b>							
Beurre	Kg	0.050	0.030	0.075		0.155	<b>Réaliser une concassée de tomates</b> <b>Sauter les cuisses</b>
<b>Légumes et fruits</b>							
Echalotes	Kg		0.050			0.050	<b>Décanner et réaliser</b>
Champignons de paris	Kg		0.200			0.200	<b>la sauce chasseur :</b>
Estragon	Bte		1/10			1/10	<b>*sauter les champignons émincés</b>
Cerfeuil	Bte		1/10			1/10	<b>*ajouter les échalotes ciselées et les suer</b>
Persil	Kg			0.010		0.010	<b>*flamber cognac et déglacer vin blanc</b>
Oignons	Kg			0.050		0.050	<b>*ajouter fond brun lié tomate. réduire</b>
Tomates	Kg			0.500		0.500	
Thym	/			PM		PM	
Laurier	/			PM		PM	
Ail	KG			0.001		0.001	
Pommes de terre	KG			1.000		1.000	
Artichauts	P			+		+	<b>*finir cerfeuil et estragon hachés. puis beurrer.</b>
citron	kg			0.100		0.100	
<b>Economat</b>							
Huile arachide	L	0.100		0.100		0.200	<b>Dresser</b>
Fond brun lié tomate	L		0.300			0.300	
Sel	Kg	PM	PM	PM		PM	
Poivre	Kg	PM	PM	PM		PM	
farine	kg			PM		PM	<b>plus persil haché</b>
<b>Cave</b>							
Cognac	L		0.020			0.020	
Vin blanc	L		0.100			0.100	<b>Garniture</b> <b>Quartiers de fonds d'artichauts sautés.</b> <b>et pommes cocottes.</b>

**TEXTE DE L'EPREUVE**

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

Sujet n° **20216-2**S **4/4**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>							
<b>Désignation :</b>					<b>Nbre de portions : 8</b>		
<b>Choux Chantilly</b>					<b>Date :</b>		
<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	<b>U</b>	<b>Base</b>	<b>Chantilly</b>	<b>Finition</b>			
<b>B.O.F.</b>							<b>Réaliser la pâte à choux</b>
Beurre	Kg	0.100					<b>Coucher les choux et cuire au four</b>
Crème fleurette	L		0.600				<b>Réaliser la Chantilly</b>
Oeufs	P	4 à 5					<b>Garnir les choux avec la crème</b>
<b>Economat</b>							<b>Saupoudrer de sucre glace</b>
Farine	Kg	0.125					<b>Dresser sur plat avec dentelle</b>
Sel fin	Kg	PM					
Sucre glace	Kg			0.025			
Sucre semoule	Kg		0.0800				
Vanille liquide	L		PM				
Eau	L	0.250					