

2

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° **20212-1** Date : **Mercredi 26 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 :

*** Tarte alsacienne**

*** Carré de veau poêlé Choisy**

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

*** Petit pâté chaud**

*** Filet de merlan dieppoise – Pommes anglaises**

TEXTE DE L'ÉPREUVE

8

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

Sujet n°1 20212-1

S 2/5

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions :		
Tarte alsacienne					8		
					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Appareil	Finition	Total	
B.O.F.							
Oeufs	P	1 j		2 + 1 j			
Lait	L						
	L			0,1			
Beurre	Kg						
Légumes et fruits							
Pommes	Kg						
Citrons	P		½				
Economat							
Farine	Kg	0,250					
Sel fin	Kg	0,005					
Sucre semoule	Kg	0,025	0,050	0,050			
Vanille liquide	L			pm			
Calvados	L		0,020				
	Kg				0,020		

TEXTE DE L'ÉPREUVE

9

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

Sujet n°1 20212-1

S 3/5

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions : 8		
Carré de veau Choisy					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Fond poêlage	Finition	Total	
Boucherie/Charcuterie							
Carré de veau non paré	Kg						
	Kg		0,200				
B.O.F.							
Beurre	Kg	0,050	0,040				
Légumes et fruits							
Carottes	Kg	0,200	0,150				
Oignons	Kg	0,200	0,150				
Tomates	Kg						
	P		4				
Pommes de terre BF15	Kg						
Persil	Kg				pm		
Economat							
Vin blanc	L			0,100			
Madère	L			0,050			
Fond brun de veau lié	Kg			0,040			
Fond blanc de veau	Kg		0,040				
Huile d'arachide	L		0,080				
Bouquet garni	P	1	1				

TEXTE DE L'EPREUVE

10

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

Sujet n°1 20212-1

S 4/5

FICHE TECHNIQUE

Désignation :

Nbre de portions : **8**

Petit pâté chaud

Date :

Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Farce	Sauce	Finition	Total	
Boucherie/Charcuterie							1. Confectionner pâte feuilletée
Chair à saucisse	Kg		0.300			0.300	
Noix de veau	Kg		0.100			0.100	2. Réaliser la farce à base D'éléments crus
B.O.F.							
Margarine feuilletage	Kg	0.225				0.225	3. Assembler les petits pâtés
Oeufs	P	1 j	1			2	
Beurre	Kg				0,020	0,020	4. Dorer et marquer en cuisson
Légumes et fruits							
Echalotes	Kg		0,020	0,030		0,050	5. Réaliser la sauce par Réduction
Persil	Kg		Pm		0,040	0,050	
Cerfeuil	B		Pm			1/8	6. Dresser les pâtés asur plat
Estragon	B		Pm			1/8	
Economat							
Farine T55	Kg	0.300				0.350	
Madère	L		0,020			0,020	
Cognac	L		0,010			0,010	
Porto	L			0.150		0.150	
Sel fin	Kg	0.006	Pm	Pm		Pm	
Poivre du moulin	kg		Pm	Pm		Pm	
Quatre épices	Kg		Pm			Pm	
Fond brun de veau lié	L			0.250		0.250	
Thym - Laurier	kg			Pm		Pm	
Eau	L	0.150					

TEXTE DE L'ÉPREUVE

11

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

Sujet n°1 20212-1

S 5/5

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions : 4		
Filets de merlan dieppoise – Pommes anglaise					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Fumet	Garniture	Sauce	Total	
Poissons							
Merlan (4 P. de 0,250 kg)	Kg	1	Pm			1	
Arêtes	Pm		PM				
Moules bouchot	Kg			0,2		0,200	1. Habiller et fileter les merlans
Crevettes décortiquées	Kg			0,050		0,050	
B.O.F.							2. Réaliser le fumet
Beurre	Kg		0,020		0,050	0,070	
Crème	L				0,1	0,100	3. Préparer la garniture et cuire les champignons à blanc
Légumes et fruits							Ouvrir les moules et décortiquer
Echalotes	Kg	0,020	0,020	0,020		0,060	
Oignons	Kg		0,040			0,040	
Champignons	Kg		Pm	0,100		0,100	Tourner les pommes anglaise
Citrons	P			1		1	
Pommes de terre BF15	K			0,800		0,800	4. Marquer les filets en Cuisson
Economat							
Vin blanc	L	0,05	0,050	0,050		0,150	5. Réaliser la sauce
Sel fin	Kg	Pm		Pm	Pm	Pm	
Poivre du moulin	Kg	Pm		Pm	Pm	Pm	6. Dresser une portion à L'assiette et trois portions
Bouquet garni	P		1			1	
Gros sel	Pm			Pm			Au plat