

**I/ E.Q.Q.P. : compléter la fiche technique ci-après :**

**\* Carré d'agneau aux primeurs**

**\* Fricassée de volaille Beaulieu**

**\* Tarte alsacienne aux cerises**

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30746A 1</b>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>				
Type <b>SUJET N° 1</b>	Date et heure <b>Mardi 27/05/03 (Matin)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>5 1/4</b>

# 1. Estimation qualitative et quantitative

FICHE TECHNIQUE							
Désignation : Carré d'agneau aux primeurs					Nbre de portions : 8		
					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Jus	Finition	Total	
<b>Boucherie/Charcuterie</b> 2 carrés d'agneau	Kg						- Parer le carré
<b>B.O.F.</b> Beurre	Kg		0,100				- Préparer la garniture aromatique - Préparer la garniture aux primeurs
<b>Légumes et fruits</b>							- Marquer les légumes en cuisson
Persil	Kg			0,050		0.050	- Marquer les carrés
Oignons	Btte		1/8			1/8	- Confectionner le jus
Carottes	Kg			0,080		0.080	- Chauffer les légumes
	Kg		0,800			0.800	- Dresser
Petits pois	Kg						
	Kg		0,200			0.200	
Pomme de terre	Kg						
	Btte				1/2	1/2	
<b>Economat</b>							
Huile	L	0,040				0.040	
Sucre semoule	Kg		P. M.			P. M.	
Thym	P.M			P. M.		P. M.	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	30716A1	Sujet 1
Dominante production culinaire		
EP1 : a) Organisation et production culinaire		S 2/4

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>Fricassée de volaille Beaulieu</b>

<b>Nombre de couverts</b>
<b>4</b>

<b>Candidat n° :</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>Base</u></b>			<b><u>Base</u></b>
Beurre	Kg	0.040	Séparer le pilon des gras de cuisse
Cuisses de poulet	Pièce	4	
Farine T45	Kg	0.030	
Poivre du moulin	Kg	PM	
Sel fin	Kg	PM	
<b><u>Fond blanc</u></b>			<b><u>Fond blanc</u></b>
Carottes	Kg	0.100	Personnaliser le fond blanc
Fond blanc de volaille	L	1.000	
Gros oignons	Kg	0.100	<b><u>Cuisson</u></b> Marquer en cuisson un ragoût à blanc cuire
Poireaux	Kg	0.100	
<b><u>Finition sauce</u></b>			<b><u>Garniture</u></b> Champignons escalopés et cuits à blanc Petits oignons glacés à blanc
Crème double	L	0.150	
Poivre du moulin	Kg	PM	
Sel fin	Kg	PM	
<b><u>Garniture</u></b>			<b><u>Finition</u></b>
Beurre	Kg	0.020	Terminer la sauce
Champignons de Paris	Kg	0.125	Rassembler volaille, sauce et garniture
Citrons	Kg	0.025	
Petits oignons garniture	Kg	0.125	
Sel fin	Kg	PM	
Sucre semoule	Kg	0.003	
<b><u>Garniture Beaulieu</u></b>			<b><u>Garniture Beaulieu</u></b>
Artichauts de 300g	Pièce	4	Fonds d'artichauts tournés, cuit dans un blanc, Escalopés
Citrons	Kg	0.050	
Farine T45	Kg	0.025	<b><u>Dressage</u></b>
Gros sel	Kg	PM	Mélanger les garnitures à la fricassée et dresser en timbale.

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	30716A1	<b>Sujet 1</b>
<b>Dominante production culinaire</b>		
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>		<b>S 3/4</b>

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>Candidat n° :</b>
<b>Tarte alsacienne aux cerises</b>	<b>8</b>	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>Pâte Brisée</u></b>			<b><u>Pâte Brisée</u></b>
Beurre	Kg	0.125	Réaliser une pâte Brisée sucrée
Eau	L	0.050	Foncer, pincer
Farine T45	Kg	0.250	
Farine T45 (pour fleurir)	Kg	0.040	
Œufs (jaunes)	Pièce	1	
Sel fin	Kg	PM	
Sucre semoule	Kg	0.025	
<b><u>Appareil à flanc</u></b>			<b><u>Appareil à flanc</u></b>
Crème double	L	0.150	Réaliser un appareil à flanc
Lait	L	0.200	
Œufs (entiers)	Pièce	2	
Œufs (jaunes)	Pièce	2	
Sucre semoule	Kg	0.080	
<b><u>Garniture</u></b>			<b><u>Garniture</u></b>
Bigarreaux au sirop non dénoyautés	Kg	0.400	Dénoyauter les cerises
Sucre glace	Kg	0.030	
			<b><u>Cuisson</u></b>
			Disposer les cerises dans le fond de tarte
			Recouvrir d'appareil
			Cuire
			<b><u>Finition et dressage</u></b>
			Saupoudrer de sucre glace
			Glacer au four ou à la salamandre
			Dresser sur plat rond et papier dentelle

**Pour les techniques de pâtisserie, seule la pâte Brisée fera l'objet de l'évaluation.**

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	30716A1	<b>Sujet 1</b>
<b>Dominante production culinaire</b>		
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>		<b>S 4/4</b>

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions :		
Carré d'agneau aux primeurs					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Jus	Finition	Total	
<b>Boucherie/ Charcuterie</b> 2 carrés d'agneau (8côtes)	Kg					2.200	
<b>B.O.F.</b> Beurre	Kg		0,100		0,040	0.140	
<b>Légumes et fruits</b> Persil	Btte		1/8			1/8	
Carottes	Kg			0,050		0.050	
Oignons	Kg			0,080		0.080	
Navets	Kg		0,800			0.800	
P. pois	Kg		0,200			0.200	
Haricots verts	Kg		0,200			0.200	
Pomme de terre	Kg		1			1	
Cresson	Btte				1/2	1/2	
<b>Economat</b> Huile	L	0,040				0.040	
Sucre semoule	Kg		P. M.			P. M.	
Thym	Kg			P.M		P. M.	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30716A1</b>		
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>					
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>					
Type <b>Corrigé EQQP SUJET N° 1</b>	Date et heure <b>Mardi 27/05/03 (Matin)</b>		Durée <b>4h</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>C 1/2</b>

1. BAREME COMMUN à toutes les séries.

2. NOTATION DE L'EPREUVE : elle est effectuée sur 10 points.

3. APPRECIATION des grammages, calibrages, éléments principaux, proportions.

Les grammages ne doivent pas être considérés dans l'absolu mais refléter la pratique courante selon le type de travail, ainsi une fourchette suivant les produits peut être considérée si elle permet une réalisation correcte pour 8 ou 10 personnes selon les cas.

4. NOTATION ET REPORT sur la grille d'évaluation :

	3	2	1	0
Une bonne réponse :				X
				X
			X	

	3	2	1	0
6 bonnes réponses		X		
		X		
		X		

	3	2	1	0
2 bonnes réponses				X
			X	
			X	

	3	2	1	0
7 bonnes réponses		X		
		X		
	X			

	3	2	1	0
3 bonnes réponses			X	
			X	
			X	

	3	2	1	0
8 bonnes réponses		X		
	X			
	X			

	3	2	1	0
4 bonnes réponses			X	
			X	
		X		

	3	2	1	0
9 bonnes réponses	X			
	X			
	X			

	3	2	1	0
5 bonnes réponses			X	
		X		
		X		

	3	2	1	0
10 bonnes réponses	X			
	X			
	X			

<b>Groupement inter académique II</b>		Session	<b>2003</b>		Code	<b>30746 A 1</b>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>							
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>							
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total			
<b>Corrigé EQQP SUJET N° 1</b>	<b>Mardi 27/05/03 (Matin)</b>	<b>4h</b>	<b>16</b>	<b>C 2/2</b>			

**I/ E.Q.Q.P. : compléter la fiche technique ci-après :**

**\* Choux pâtissier à la vanille**

**\* Tourte aux champignons**

**\* Filets de truite de mer Marguery**

<b>Groupe inter académique II</b>		Session	<b>2003</b>	Code	<b>30716A2</b>
Examen et spécialité					
<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>					
Intitulé de l'épreuve					
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>					
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page total	
<b>SUJET N° 2</b>	<b>Mardi 27/05/03 (Soir)</b>	<b>4 heures</b>	<b>16</b>	<b>5 1/4</b>	

# 1. Estimation qualitative et quantitative

FICHE TECHNIQUE						
Désignation :					Nbre de portions : 8	
Choux pâtissier à la vanille					Date :	
Denrées	Phases essentielles					Progression
	U	Base	Crème	Finition	Total	
<b>B.O.F.</b>						Compléter les cases grisées
	Kg					
Lait	L		0.750		0.750	
	P					
<b>Economat</b>						
Farine	Kg					
	Kg	0.010				
Gousse vanille	P		1/2		1/2	
	Kg			0.300	0.300	
<b>Cave</b>						
Kirsch	L		0.020		0.020	
<b>Mise en place</b>						
Sel fin		PM			PM	
<b>Divers</b>						
Eau	L	0.25			0.25	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire	307-16A2	Sujet 2
EP1 : a) Organisation et production culinaire		S 2/4

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>Tourte aux champignons</b>

<b>Nombre de couverts</b>
<b>8</b>

<b>Candidat n° :</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>Feuilletage</u></b> Œufs (dorure) Pâte feuilletée en plaque congelée			<b><u>Base</u></b> Foncer en laissant la pâte excédentaire retomber sur le bord extérieur, Garnir avec la garniture et rabattre les bords sur la garniture, Recouvrir d'une abaisse de feuilletage, décorer et dorer Cuire à four moyen 180°
<b><u>Appareil</u></b> Champignons de Paris Crème fleurette Gruyère Œufs (entiers) Poivre du moulin Sel fin			
Kg 0.320 L 0.060 Kg 0.020 Pièce 1 Kg PM Kg PM			<b><u>Garniture</u></b> Nettoyer et laver les champignons Emincer et sauter les champignons Mélanger les œufs et la crème, puis assaisonner
			<b><u>Dressage</u></b> Sur plat rond et papier dentelle

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b> <b>Dominante production culinaire</b>	30716 A2	<b>Sujet 2</b>
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>		<b>S3/4</b>

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>Filets de truite de mer Marguery</b>

<b>Nombre de couverts</b>
<b>4</b>

<b>Candidat n° :</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>Base</u></b>			<b><u>Base</u></b>
Beurre	Kg	0.020	Escaloper les filets
Echalotes	Kg	0.020	Ciseler les échalotes
Truite de mer	Pièce	1	Plaquer les filets pour un braisage à court mouillement
Vin blanc	L	0.040	
<b><u>Garniture</u></b>			<b><u>Fumet de poisson</u></b>
Crevettes roses	Kg	0.100	Préparer la garniture aromatique
Moules décortiquées surgelées	Kg	0.050	Marquer en cuisson le fumet de poisson
Pâte feuilletée	Kg	0.100	Cuire le fumet Passer au chinois
<b><u>Fumet</u></b>			<b><u>Cuisson et finition sauce</u></b>
Arêtes pour fumet	Kg	0.200	Mouiller les filets de truite avec le fumet
Beurre	Kg	0.020	Braiser à court mouillement
Bouquet garni	Pièce	1	Réaliser une sauce vin blanc par réduction (une liaison à la fécule peut être réalisée pour stabiliser la réduction)
Carottes	Kg	0.040	
Champignons de Paris	Kg	0.020	
Echalotes	Kg	0.020	
Gros oignons	Kg	0.040	<b><u>Garniture</u></b>
<b><u>Finition sauce</u></b>			Moules
Crème double	L	0.200	Crevettes décortiquées
Fécule de pomme de terre	Kg	0.005	Détailler et cuire les fleurons
<b><u>Décors</u></b>			<b><u>Dressage</u></b>
Persil plat	Kg	0.005	Mélanger sauce et garniture (sauf fleuron)
			Disposer les filets sur un plat ovale et napper de sauce ; décorer avec fleuron et persil.

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	30716A2	<b>Sujet 2</b>
<b>Dominante production culinaire</b>		
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>		<b>S4/4</b>

E.Q.Q.P.

## FICHE TECHNIQUE

Désignation :

Nbre de portions :

8

Choux pâtissier à la vanille

Date :

Denrées	Phases essentielles					Progression
	U	Base	crème	finition	Total	
<b>B.O.F.</b>						
Beurre	Kg	0.080			0.080	
Lait	L		0.750		0.750	
Oeufs	P	4	6		10	
<b>Economat</b>						
Farine	Kg	0.125	0.100		0.225	
Sucre semoule	Kg	0.010	0.150		0.160	
Gousse vanille	P		1/2		1/2	
Fondant	Kg			0.300	0.300	
<b>Cave</b>						
Kirsch	L		0.020		0.020	
<b>Mise en place</b>						
Sel fin		PM			PM	
<b>Divers</b>						
Eau	L	0.25			0.25	

Groupement inter académique II		Session	2003		Code	30716 A 2	
Examen et spécialité							
<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>							
Intitulé de l'épreuve							
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>							
Type	Date et heure		Durée	Points	N° de page/total		
Corrigé EQQP SUJET N° 2	Mardi 27/05/03 (Soir)		4h	16	C 1/2		

1. BAREME COMMUN à toutes les séries.

2. NOTATION DE L'EPREUVE : elle est effectuée sur 10 points.

3. APPRECIATION des grammages, calibrages, éléments principaux, proportions.

Les grammages ne doivent pas être considérés dans l'absolu mais refléter la pratique courante selon le type de travail, ainsi une fourchette suivant les produits peut être considérée si elle permet une réalisation correcte pour 8 ou 10 personnes selon les cas.

4. NOTATION ET REPORT sur la grille d'évaluation :

	3	2	1	0
Une bonne réponse :				X
				X
			X	

	3	2	1	0
6 bonnes réponses		X		
		X		
		X		

	3	2	1	0
2 bonnes réponses				X
			X	
			X	

	3	2	1	0
7 bonnes réponses		X		
		X		
	X			

	3	2	1	0
3 bonnes réponses			X	
			X	
			X	

	3	2	1	0
8 bonnes réponses		X		
	X			
	X			

	3	2	1	0
4 bonnes réponses			X	
			X	
		X		

	3	2	1	0
9 bonnes réponses	X			
	X			
	X			

	3	2	1	0
5 bonnes réponses			X	
		X		
		X		

	3	2	1	0
10 bonnes réponses	X			
	X			
	X			

<b>Groupement inter académique II</b>		Session	<b>2003</b>		Code	<b>30716A2</b>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>							
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>							
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total			
<b>Corrigé EQQP SUJET N° 2</b>	<b>Mardi 27/05/03 (Soir)</b>	<b>4h</b>	<b>16</b>	<b>C 2/2</b>			