

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

* Epaule d'agneau rôtie, Pommes Château, épinards sauce Mornay

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

* Blanquette de volaille à l'ancienne, riz Pilaf

* Paris Brest

Groupement inter académique II		Session	2003	Code	30799 A 4
Examen et spécialité					
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire					
Intitulé de l'épreuve					
EP1 : a) Organisation et production culinaire					
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total	
SUJET N° 4	<i>Mercredi 28/05/03 (Matin)</i>	4 heures	16	S 1/5	

1. Estimation qualitative et quantitative

FICHE TECHNIQUE							
Désignation : Epaule d'agneau rôtie Pommes château Epinards sauce Mornay					Nbre de portions : 10		
					Date :		
Denrées	Phases essentielles					Progression	
	U	Base	Garniture	Sauce Mornay	Jus et Finition		Total
Boucherie/Charcuterie Epaule d'agneau	Kg						Habiller l'épaule et la ficeler
B.O.F.							
Lait	L						Equeter, laver et blanchir les épinards
Oeufs	Kg			0.100	0.050	0.150	
Beurre	P			2		2	Tourner les pommes château
	Kg	0.025	0.08		0.020	0.145	
Légumes et fruits							Réaliser la sauce Mornay
Pommes de terre	Kg						
Epinards	Kg						Rôtir l'épaule
Persil	Kg				0.025		
Thym	/				PM		
	Kg				0.020	0.020	Blanchir et rissoler les pommes de terre Passer les épinards au beurre, puis former des boules, napper de sauce Mornay puis gratiner
Economat							
Farine	Kg					0.040	
	L	0.025	0.025			0.050	Réaliser le jus de rôti
Sel	Kg	PM	PM	PM	PM		
Poivre	Kg	PM		PM	PM		
	Kg			PM			Dresser et envoyer

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	30729A4	Sujet 4
Dominante production culinaire		
EP1 : a) Organisation et production culinaire		S2/5

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Blanquette de volaille à l'ancienne

Nombre de couverts
4

Candidat n° :

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<u>Base</u>			<u>Base</u>
Blanc de dinde	Kg	0.600	Découper le blanc de dinde en morceaux de 60g, Cuire pocher départ à froid
Citrons	Kg	0.040	
<u>Garniture aromatique</u>			<u>Garniture aromatique</u>
Bouquet garni	Pièce	1	Eplucher et laver les légumes
Carottes	Kg	0.080	
Céleri branche	Kg	0.040	
Gros oignons	Kg	0.080	
Poireaux	Kg	0.080	
<u>Velouté</u>			<u>Velouté</u>
Beurre	Kg	0.030	En fin de cuisson, réaliser le velouté avec le fond de cuisson, Crémer, assaisonner, lier aux jaunes d'œuf
Crème double	L	0.010	
Farine T45	Kg	0.030	
Oeufs (jaunes)	1	1	
<u>Garniture à l'ancienne</u>			<u>Garniture à l'ancienne</u>
Beurre	Kg	0.020	Champignons escalopés cuits à blanc Petits oignons glacés à blanc.
Champignons de Paris	Kg	0.120	
Citrons	Kg	0.020	<u>Dressage</u> Rassembler tous les ingrédients chauds : volailles, velouté, garniture à l'ancienne et dresser en plat creux.
Petits oignons garniture	Kg	0.120	
Sucre semoule	Kg	0.004	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	30729 A4	Sujet 4
Dominante production culinaire		
EP1 : a) Organisation et production culinaire		S3/5

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Riz Pilaf

Nombre de couverts
4

Candidat n° :

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<u>Base</u>			<u>Base</u>
Beurre	Kg	0.040	Ciseler les oignons
Bouquet garni	Pièce	1	Préparer le bouquet garni
Gros oignons	Kg	0.080	Cuire le riz
Riz long	Kg	0.200	Egrener en fin de cuisson
Sel fin	Kg	PM	
<u>Finition</u>			
Beurre	Kg	0.020	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	30729 A4	Sujet 4
Dominante production culinaire		
EPI : a) Organisation et production culinaire		S 4/5

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Paris Brest

Nombre de couverts
8

Candidat n° :

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<u>Pâte à choux</u>			<u>Pâte à choux</u>
Beurre	Kg	0.100	Réaliser une pâte à choux
Eau	L	0.250	Dresser des Paris-Brest de 2x4 personnes
Farine T45	Kg	0.070	Dorer et parsemer d'amandes effilées
Œufs (dorure)	Pièce	1	Cuire
Œufs (entiers)	Pièce	4	
<u>Crème Mousseline</u>			<u>Crème</u>
Beurre	Kg	0.250	Réaliser une crème pâtissière, incorporer
Lait	L	0.500	la moitié du beurre à chaud. Refroidir
Œufs (jaunes)	Pièce	5	Foisonner au batteur avec le reste du
Praliné	Kg	0.030	beurre et le praliner
Sucre semoule	Kg	0.125	
<u>Décor</u>			<u>Montage</u>
Amandes effilées	Kg	0.050	Ouvrir les Paris-Brest en deux et les
<u>Finition</u>			garnir de crème mousseline,
Sucre glace	Kg	0.100	Saupoudrer de sucre glace
			<u>Dressage</u>
			Sur papier rond dentelle

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	30729 A4	Sujet 4
Dominante production culinaire		
EP1 : a) Organisation et production culinaire		S 5/5

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 : 10
Epaule d'agneau rôtie	Date :
Pommes château Epinards sauce Mornay	

Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Sauce Mornay	Jus et Finition	Total	
Boucherie/ Charcuterie Epaule d'agneau	Kg	2.5					Habiller l'épaule et la ficeler
B.O.F.							Equeuter, laver et blanchir les épinards
Lait	L			0.5			
Gruyère rapé	Kg			0.100	0.050	0.150	Tourner les pommes château
Œufs	P			2		2	
Beurre	Kg	0.025	0.080	0.040	0.020	0.165	Réaliser la sauce Mornay
Légumes et fruits							Rôtir l'épaule
Pommes de terre	Kg		1.800				
Epinards	Kg		1.2				Blanchir et rissoler les pommes de terre
Persil	Kg				0.025		Passer les épinards au beurre,
Thym	/				PM		puis former des boules, napper de sauce Mornay puis gratiner
Ail	Kg				0.020	0.020	
Economat							
Farine	Kg			0.040		0.040	
Huile	L	0.025	0.025			0.05	Réaliser le jus de rôti
Sel	Kg	PM	PM	PM	PM		
Poivre	Kg	PM			PM		
Muscade	Kg			PM			Dresser et envoyer

Groupement inter académique II	Session	2003	Code	30729 AL
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Organisation et production culinaire				
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total
Corrigé EQQP SUJET N° 4	Mercredi 28/05/03 (Matin)	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			

Groupement inter académique II		Session	2003	Code	30729 A 4
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire					
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Organisation et production culinaire					
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total	
Corrigé EQQP SUJET N° 4	Mercredi 28/05/03 (Matin)	4h	16	C 2/2	

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE

Désignation :		Nbre de portions :					10
Epaule d'agneau rôtie		Date :					
Pommes château Epinards sauce Mornay							
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Garniture	Sauce Mornay	Jus et Finition	Total	
Boucherie/ Charcuterie							Habiller l'épaule et la ficeler
Epaule d'agneau	Kg	2.5					
B.O.F.							Equeuter, laver et blanchir les épinards
Lait	L			0.5			
Gruyère rapé	Kg			0.100	0.050	0.150	Tourner les pommes château
Œufs	P			2		2	
Beurre	Kg	0.025	0.080	0.040	0.020	0.165	Réaliser la sauce Mornay
Légumes et fruits							Rôtir l'épaule
Pommes de terre	Kg		1.800				
Epinards	Kg		1.2				Blanchir et rissoler les pommes de terre Passer les épinards au beurre, puis former des boules, napper de sauce Mornay puis gratiner
Persil	Kg				0.025		
Thym	/				PM		
Ail	Kg				0.020	0.020	
Economat							Réaliser le jus de rôti
Farine	Kg			0.040		0.040	
Huile	L	0.025	0.025			0.05	
Sel	Kg	PM	PM	PM	PM		
Poivre	Kg	PM			PM		Dresser et envoyer
Muscade	Kg			PM			

Groupement inter académique II	Session	2003	Code	30729 AL
Examen et spécialité				
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve				
EP1 : a) Organisation et production culinaire				
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total
Corrigé EQQP SUJET N° 4	Mercredi 28/05/03 (Matin)	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			

Groupement inter académique II	Session 2003	Code 30729 A4
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire		
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Organisation et production culinaire		
Type Corrigé EQQP SUJET N° 4	Date et heure Mercredi 28/05/03 (Matin)	Durée 4h
	Points 16	N° de page/total C 2/2

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

* Pudding Diplomate

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

* Quiche aux épinards

* Cuisses de poulet sautées bourguignonne

Groupement inter académique II		Session	2003	Code	30729 A 5
Examen et spécialité					
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire					
Intitulé de l'épreuve					
EP1 : a) Organisation et production culinaire					
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total	
SUJET N° 5	<i>Mercredi 28/05/03 (Soir)</i>	4 heures	16	S1/4	

1. Estimation qualitative et quantitative

FICHE TECHNIQUE							
Désignation : Pudding Diplome					Nbre de portions : 8		
					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base : génoise	Appareil à crème prise sucrée	Crème anglaise	Garniture et décor	Total	
ECONOMAT Sucre semoule	Kg		0,150				▪
	Kg						
Vanille (gousse)	gousse		1/2				
	Kg				0,100	0,100	▪
	Kg				0,010	0,010	
	Kg				0,010	0,010	
							▪
							▪
B.O.F. Lait	L		0,750	0,500		1,250	▪
Œufs (entiers)	pièces	4					
Œufs (jaunes)	pièces						
CAVE Kirsch	L			0,020	0,020	0,040	▪
							▪

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	30729 A5	Sujet 5
Dominante production culinaire		
EP1 : a) Organisation et production culinaire		S 2/4

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Quiche aux épinards

Nombre de couverts
8

Candidat n° :

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<u>Pâte Brisée</u>			<u>Pâte Brisée</u>
Beurre	Kg	0.120	Réaliser la pâte
Eau	L	0.050	Foncer, pincer
Farine T45	Kg	0.240	
Œufs (jaunes)	Pièce	1	
Sel fin	Kg	PM	
<u>Appareil</u>			<u>Garniture</u>
Crème double	L	0.250	Epinards cuits à l'anglaise et concassés,
Lait	L	0.250	et gruyère râpé.
Noix de muscade	Kg	PM	
Œufs (entiers)	Pièce	2	<u>Appareil</u>
Œufs (jaunes)	Pièce	2	Réaliser un appareil à crème prise
Piment de Cayenne	Kg	PM	
Sel fin	Kg	PM	
<u>Garniture</u>			<u>Cuisson</u>
Epinards en branches	Kg	0.300	Mélanger les épinards et l'appareil, garnir
Gros sel	Kg	PM	les fonds de tarte,
Gruyère	Kg	0.160	Parsemer de gruyère
			Cuire au four 180°
			<u>Dressage</u>
			Dresser sur plat rond et papier dentelle.

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	30729 A 5	Sujet 5
Dominante production culinaire		
EP1 : a) Organisation et production culinaire		S 3/4

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n° :
Cuisses de poulet sautées Bourguignonne	4	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<u>Base</u>			<u>Base</u>
Cuisses de poulet	Pièce	4	Désosser, manchonner et mettre en jambonnettes, Marquer en cuisson les cuisses (sauter) Terminer au four
Huile de tournesol	L	0.040	
<u>Sauce</u>			
Ail	Kg	0.008	Ciseler oignons, Réaliser une sauce par déglçage
Beurre	Kg	0.020	
Bouquet garni	Pièce	1	
Fond de veau brun lié	L	0.200	
Gros oignons	Kg	0.080	
Vin rouge	L	0.240	
<u>Garniture</u>			<u>Garniture bourguignonne</u>
Beurre	Kg	0.020	Champignons escalopés et sautés Petits oignons glacés à brun Poitrine taillée en lardons, puis blanchie et sautée.
Champignons de Paris	Kg	0.120	
Petits oignons garniture	Kg	0.120	
Poitrine salée	Kg	0.120	
Sucre semoule	Kg	0.002	
<u>Décor</u>			<u>Décor</u>
Cerfeuil	Botte	0.200	Pluche de cerfeuil au départ
<u>Base</u>			
Beurre	Kg	0.040	Ciseler les oignons Préparer le bouquet garni Cuire le riz Egrener le riz en fin de cuisson
Bouquet garni	Pièce	1	
Gros oignons	Kg	0.080	
Riz long	Kg	0.200	
Sel fin	Kg	PM	
Finition beurre	Kg	0.200	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	30729A5	Sujet 5
Dominante production culinaire		
EP1 : a) Organisation et production culinaire		S4/4

E.Q.Q.P.

Désignation :		Nbre de portions :		8		
		Date :				
Pudding Diplomate						
Denrées	Phases essentielles					Progression
	U	Base : génoise	Appareil à crème prise sucrée	Crème anglaise	Garniture et décor	
ECONOMAT Sucre semoule	Kg		0,150			
	Kg					
<i>Vanille (gousse)</i>	gousse		1/2			
	Kg				0,100	
	Kg				0,010	
	Kg				0,010	
B.O.F. <i>Lait</i>	L		0,750	0,500		
(Eufs (entiers))	pièces	4				
(Eufs (jaunes))	pièces					
CAVE Kirsch	L			0,020	0,020	

Groupement inter académique II		Session	2003		Code	30729A5	
Examen et spécialité							
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire							
Intitulé de l'épreuve							
EP1 : a) Organisation et production culinaire							
Type	Date et heure		Durée	Points	N° de page/total		
Corrigé EQQP SUJET N° 5	Mercredi 28/05/03 (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			

Groupement inter académique II		Session	2003	Code	30729 A5
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire					
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Organisation et production culinaire					
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total	
Corrigé EQQP SUJET N° 5	Mercredi 28/05/03 (Soir)	4h	16	C 2/2	