

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

**\* Escalope de veau Viennoise**

**\* Fricassée de blanc de volaille à l'ancienne, Riz pilaf**

**\* Tarte aux fraises**

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2003</b>	Code <b>30716 A 6</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° 6</b>	Date et heure <b>Jedi 26/06/03 (Matin)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page total <b>S 1/5</b>

# 1. Estimation qualitative et quantitative

FICHE TECHNIQUE							
Désignation : Escalope de veau Viennoise						Nbre de portions : 8	
						Date :	
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Panure	Garniture	Finition	Total	
<b>Boucherie/Charcuterie</b>							- Préparer la panure - Paner les escalopes - Préparer les éléments de la garniture Viennoise - Marquer les escalopes - Dresser sur plat
Noix de veau	Kg						
<b>B.O.F.</b>							
Beurre	Kg	0,040			0,080	0,120	
	Pces		3	3		6	
<b>Légumes et fruits</b>							
Persil	Kg						
	Kg			0,200		0,200	
<b>Economat</b>							
Huile d'arachide	L		0,040				
Farine	Kg		0,150			0,150	
	Kg			0,080		0,080	
Filets d'anchois	Kg						
Olives vertes	Kg			0,080		0,080	
	L				0,200	0,200	
<b>Boulangerie</b>							
	Kg						

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire	30716 A 6	Sujet 6
EP1 : a) Organisation et production culinaire		S 2/5

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>Fricassée de blanc de volaille à l'ancienne</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	Détailler le blanc de dinde
Blanc de dindes	Kg	0.600	Ciseler les oignons
Farine T45	Kg	0.030	
Fond blanc de volaille clair	L	0.800	<b><u>Cuisson</u></b>
Poivre du moulin	Kg	PM	Marquer en cuisson un ragoût à blanc.
Sel fin	Kg	PM	Cuire
<b><u>Finition sauce</u></b>			<b><u>Finition</u></b>
Crème double	L	0.150	Terminer la sauce
Poivre du moulin	Kg	PM	Rassembler volaille, sauce et garniture.
Sel fin	Kg	PM	
<b><u>Garniture</u></b>			<b><u>Garniture</u></b>
Beurre	Kg	0.020	Champignons escalopés et cuits à blanc
Champignons de Paris	Kg	0.125	Petits oignons glacés à blanc
Citrons	Kg	0.025	
Petits oignons garniture	Kg	0.125	<b><u>Dressage</u></b>
Sel fin	Kg	PM	En légumier.
Sucre semoule	Kg	0.003	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	30716 A 6	<b>Sujet 6</b>
<b>Dominante production culinaire</b>		
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>		S 3/5

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>Riz Pilaf</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	Ciseler les oignons
Bouquet garni	Pièce	1	Préparer le bouquet garni
Gros oignons	Kg	0.080	Cuire le riz à court mouillement
Riz long	Kg	0.200	Egrener en fin de cuisson
Sel fin	Kg	PM	
<b><u>Finition</u></b>			
Beurre	Kg	0.020	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	30716 A6	<b>Sujet 6</b>
<b>Dominante production culinaire</b>		
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>		S 4/5

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>Tarte aux fraises</b>

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

<b>Candidat n° :</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 les tartes
Farine T45	Kg	0.250	Cuire à blanc
Farine T45 (pour fleurir)	Kg	0.050	
Oeufs (jaunes)	Pièce	1	
Sel fin	Kg	PM	
Sucre semoule	Kg	0.025	
<b><u>Pâtissière</u></b>			<b><u>Pâtissière</u></b>
Farine T45	Kg	0.075	Réaliser une crème pâtissière
Kirsch	L	0.020	Refroidir et parfumer
Lait	L	0.500	
Oeufs (jaunes)	Pièce	4	
Sucre semoule	Kg	0.125	
Vanille gousse	Pièce	1	
<b><u>Garniture</u></b>			<b><u>Garniture</u></b>
Fraises	Kg	1.000	Equeuter et laver les fraises
<b><u>Finition</u></b>			<b><u>Finition</u></b>
Nappage rouge	Kg	0.050	Garnir les fonds de tarte avec la crème pâtissière et disposer harmonieusement les fraises sur le dessus, Napper Dresser sur plateau

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	30716A6	<b>Sujet 6</b>
<b>Dominante production culinaire</b>		
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>		<b>S 5/5</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 :

8

Escalope de veau Viennoise

Date :

Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Panure	Garniture	Finition	Total	
<b>Boucherie/Charcuterie</b> Noix de veau	Kg	1.200				1.200	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer la panure</li> <li>- Paner les escalopes</li> <li>- Préparer les éléments de la garniture Viennoise</li> <li>- Marquer les escalopes</li> <li>- Dresser sur plat</li> </ul>
<b>B.O.F.</b> Beurre	Kg	0,040			0,080	0.120	
Œufs	Pces		3	3		6	
<b>Légumes et fruits</b> Persil	Kg			0,040			
Citrons	Kg			0,200		0.200	
<b>Economat</b> Huile d'arachide	L	0.080	0,040			0.120	
Farine	Kg		0,150			0.150	
Câpres	Kg			0,080		0.080	
Filets d'anchois	Kg			0,120		0.120	
Olives vertes	Kg			0,080		0.080	
Fond brun de veau lié	L				0,200	0.200	
<b>Boulangerie</b> Mie de pain	Kg		0.300			0.300	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session	<b>2003</b>		Code	<b>30716 A 6</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° 6</b>	<b>Jeudi 26/06/03 (Matin)</b>			<b>4h</b>	<b>16</b>	<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>30716 A6</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° 6</b>	Date et heure <b>Jeudi 26/06/03 (Matin)</b>	Durée <b>4h</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>C 2/2</b>



**1. EP 010 : Préparer complètement le filet de bœuf aux légumes**

**\* Carré d'agneau aux primeurs**

**2. EP 011 : Préparer complètement le carré de veau aux légumes**

**\* Fricassée de volaille Beaulieu**

**\* Tarte alsacienne aux cerises**

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30716 A 7</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° 7</b>	Date et heure <b>Jeu</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page total <b>S1/4</b>

# 1. Estimation qualitative et quantitative

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	Kg						- Parer le carré
<b>B.O.F.</b> Beurre	Kg		0,100				- Préparer la garniture aromatique
<b>Légumes et fruits</b>							- Préparer la garniture aux primeurs
Persil	Kg			0,050		0.050	- Marquer les légumes en cuisson
Oignons	Btte		1/8			1/8	- Marquer les carrés
Carottes	Kg			0,080		0.080	- Confectionner le jus
	Kg		0,800			0.800	- Chauffer les légumes
Petits pois	Kg						- Dresser
	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	30716A7	Sujet 7
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		
Poireaux	Kg	0.100		
<b><u>Finition sauce</u></b>			<b><u>Cuisson</u></b>	
Crème double	L	0.150	Marquer en cuisson un ragoût à blanc cuire	
Poivre du moulin	Kg	PM		
Sel fin	Kg	PM		
<b><u>Garniture</u></b>			<b><u>Garniture</u></b>	
Beurre	Kg	0.020	Champignons escalopés et cuits à blanc Petits oignons glacés à blanc	
Champignons de Paris	Kg	0.125		
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>Finition</u></b>
Artichauts de 300g	Pièce	4		Terminer la sauce Rassembler volaille, sauce et garniture
Citrons	Kg	0.050		
Farine T45	Kg	0.025	<b><u>Garniture Beaulieu</u></b>	
Gros sel	Kg	PM	Fonds d'artichauts tournés, cuit dans un blanc, Escalopés	
			<b><u>Dressage</u></b>	
			Mélanger les garnitures à la fricassée et dresser en timbale.	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	30716 A 7	<b>Sujet 7</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>Tarte alsacienne aux cerises</b>

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

<b>Candidat n° :</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 Foncer, pincer
Eau	L	0.050	
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>		
<b>Dominante production culinaire</b>	30716A7	<b>Sujet 7</b>
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>		S 4/4

E.Q.Q.P.

## FICHE TECHNIQUE

Désignation :

Nbre de portions :

8

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	<del>2,200</del>					2.200
<b>B.O.F.</b> Beurre	Kg		0,100		<del>0,040</del>		0.140
<b>Légumes et fruits</b> Persil	Btte		1/8				1/8
<del>■</del>	Kg			0,050			0.050
Carottes	Kg		<del>■</del>	<del>■</del>			<del>0.880</del>
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.

Groupement inter académique II

Session

2003

Code

30716 A7

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° 7

Date et heure

Jeudi 26/06/03 (Soir)

Durée

4h

Points

16

N° de page/total

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>30716 A 7</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° 7</b>	<b>Jeudi 26/06/03 (Soir)</b>		<b>4h</b>	<b>16</b>	<b>C 2/2</b>		