

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

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

*** Blanquette de volaille à l'ancienne, riz Pilaf**

*** Paris Brest**

Groupement inter académique II		Session	2003	Code	30716 A 8
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° 8	Vendredi 27/06/03 (Matin)	4 heures	16	S1/5	

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						Equeuter, laver et blanchir les épinards
Oeufs	P			0.100	0.050	0.150	Tourner les pommes château
Beurre	Kg	0.025	0.08	2	0.020	0.145	Réaliser la sauce Mornay
Légumes et fruits Pommes de terre	Kg						Rôtir l'épaule
Epinards	Kg						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
Economat Farinc	Kg					0.020	
	L	0.025	0.025			0.040	
Sel	Kg	PM	PM	PM	PM	0.050	Réaliser le jus de rôti
Poivre	Kg	PM		PM	PM		Dresser et envoyer
	Kg						

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie

Dominante production culinaire

30716 A 8

Sujet 8

EP1 : a) Organisation et production culinaire

S 2/5

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	30716 A 8	Sujet 8
Dominante production culinaire		
EP1 : a) Organisation et production culinaire		S 3/5

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 Dominante production culinaire	Sujet 8
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 4/5

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n° :
Paris Brest	8	

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

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire	Sujet 8
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.

FICHE TECHNIQUE

Designation : Epaulé d'agneau rôti

Nbre de portions : 10

Date : _____

Pommes château Epinards sauce Mornay

Dentées	U	Base	Garniture	Sauce Mornay	Jus et Finition	Phases essentielles		Progression
							Total	
Boucherie/ Charcuterie	Kg	2.5						
B.O.F.	L			0.5				
Lait	Kg							
Gruyère rapé	Kg							
Eufs	P			2				
Beurre	Kg			0.040				
Légumes et fruits	Kg							
Pommes de terre	Kg							
Epinards	Kg							
Persil	Kg							
Thym	Kg							
Ail	Kg							
Economat	Kg							
Farine	Kg							
Huile	L							
Sel	Kg							
Poivre	Kg							
Muscade	Kg							

Groupement inter académique II

Session 2003

Code 30716 A 8

Examen et spécialité

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire

Intitulé de l'épreuve

EPI : a) Organisation et production culinaire

Type

Corrigé EQP SUJET N° 8

Date et heure Vendredi 27/06/03 (matin)

Durée 4h

Points 16

N° de page/total C 1/2

1. BAREME COMMUN à toutes les séries.

2. NOTATION DE L'ÉPREUVE : 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	30716 A8
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° 8	<i>Vendredi 27/06/03 (matin)</i>	4h	16	C 2/2

EP1 : Epreuve ponctuelle
Phase 1

Maitrise totale
Maitrise satisfaisante
Maitrise insuffisante
Aucune maitrise

Mettre une croix

TB	B	I	TI
----	---	---	----

C1 APPRECIER

C 13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.

• Doser, vérifier, apprécier une saveur, rectifier l'équilibre par rapport aux critères professionnels

• Apprécier une saveur, rectifier l'équilibre par rapport aux critères professionnels

C 14 Assurer des opérations de fin de service.

• Conserver ou éliminer les denrées dans le respect des normes en vigueur et des consignes données

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

C2 ORGANISER

C 21 Compléter une fiche de fabrication relative à des réalisations (travail écrit)

• Respecter les proportions et grammages.....

C 22 Planifier son travail lors de sa production.

• Enchaîner logiquement les phases de travail.....

C 23 Organiser son travail.

• Mettre en place le poste de travail

• Utiliser le matériel adapté

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

C3 REALISER

C 31 Réaliser de façon rationnelle et logique les techniques préliminaires sur les :

• Légumes.....

• Poissons ou viandes :

* Technique A ou B.....

* Technique B ou C.....

• Pâtes, crèmes : peser et mesurer, foncer ou abaisser ou coucher ou chemiser

C 32 Effectuer des préparations culinaires

• Mener à bien des Cuissons complexes (viandes ou poissons).....

• Mener à bien les cuissons des garnitures.....

• Réaliser des fonds, sauces, jus.....

• Mettre en œuvre des techniques de pâtisserie : appareils, pâtes, crèmes (cf sujets)

• Respecter le temps imparti.....

C 33 Dresser les préparations (selon les normes en vigueur dans la profession) :

• Netteté.....

• Présentation harmonieuse (couleurs, volume, etc.).....

C 35 Réaliser des opérations de nettoyage des locaux et des matériels.

• Respecter les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité appliquées : à la tenue corporelle et vestimentaire, au plan de travail et aux produits.....

• Remettre en état le matériel et les locaux en fonction de la démarche H.A.C.C.P.

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

30716 A

<u>ACADEMIE DE :</u>	<u>Candidat n° :</u>
<u>CENTRE D'EXAMEN :</u>	<u>Date de l'évaluation :</u>
<u>Session :</u>	<u>Poste n° :</u>

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

		X	
3	2	1	0
		=	

Total sur 60 pts
Total sur 60 : 3,75
Note sur 16 pts
(non arrondie)

Observations des évaluateurs

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs