

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

*** Soufflé au fromage**

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

*** Tarte à l'oignon (8 couverts)**

*** Fricassée de volaille à l'ancienne (4 couverts)**

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40001-1	
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 SUJET A	Date et heure Jeudi 27 mai 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N°de page/total 5 1/4

1. Estimation quantitative et qualitative des produits

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
Soufflé au fromage	8	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Appareil à soufflé			-chemiser les moules
Beurre	Kg		
	Kg	0.060	-réaliser l'appareil à soufflé
Lait	L	0.50	Béchamel + jaunes d'oeufs
	P		
	Kg		-monter les blancs en neige
Oeufs (jaunes)	P	2	Incorporer les jaunes d'oeufs et le gruyère
Finition			
	P	8à10	-mouler les soufflés
Chemisage			Déposer le décor en surface
	Kg	0.020	-marquer en cuisson
Farine	Kg		Cuire au bain marie au four à 200°C
Décor			Pendant 25 mn
Gruyère en lamelles	Kg	0.040	
Assaisonnement			-dresser
	PM	PM	
Piment de Cayenne	PM	PM	
sel	PM	PM	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40001-1
EP1 : a) Organisation et production culinaire	5 2/4

2. Fiches techniques

INTITULE
Tarte à l'oignon

Nombre de couverts
8 (2 x 4 pers)

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Pâte brisée			-réaliser la pâte brisée , foncer les cercles et réserver au frais
Farine	Kg	0.250	
Sel fin	Kg	0.05	
Beurre	Kg	0.125	-préparer la garniture
Oeuf (jaune)	P	1	Emincer finement les oignons et compoter
Eau	L	0.05	Détailler les lardons et sauter
Farine pour abaisser	Kg	0.040	
			-réaliser l'appareil à crème prise salé
Garniture			
Oignons	Kg	0.800	-marquer les tartes en cuisson
Beurre	Kg	0.080	garnir avec les lardons , oignons,
Poitrine de porc fumée	Kg	0.160	appareil à crème prise et rondelles
Huile	L	0.02	d'oignons, cuire au four à 200° C
Appareil à crème prise salé			
Oeufs entiers	P	2	-décercler et réserver au chaud
Oeuf (jaune)	P	1	
Lait	L	0.10	-dresser sur papier dentelle
Crème	L	0.20	
Finition			
Oignon en rondelles	Kg	0.100	
Dorure			
Oeuf entier	P	1	
Décor			
Persil frisé	Kg	0.040	
Assaisonnement			
Sel fin	Pm	Pm	
Poivre du moulin	Pm	Pm	
Noix de muscade	Pm	Pm	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40001-1
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 3/4

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Fricassée de volaille à l'ancienne. Riz pilaf

Nombre de couverts
4

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Base			
Poulet 4/4 (Label)	Kg	1.200	-habiller et découper à cru le poulet réserver au frais
Beurre	Kg	0.040	
Farine	Kg	0.030	-marquer le fond blanc en cuisson
Oignon	Kg	0.060	cuire pendant 45 mn
Fond blanc de volaille	L	Pm	
Fond blanc de volaille			-réaliser la garniture à l'ancienne Escaloper les champignons, cuire à blanc Glacer à blanc les petits oignons
Carcasses et abattis	Pm	Pm	
Carottes	Kg	0.100	
Oignons	Kg	0.100	-marquer le poulet en cuisson
Blancs de poireaux	Kg	0.100	raidir les morceaux
Céleri en branches	Kg	0.050	suer oignons ciselés , singer , mouiller
Bouquet garni	P	1	fond blanc , assaisonner , cuire à couvert
Clous de girofle	P	1	pendant 25 min environ
Finition de la sauce			Marquer le riz pilaf
Crème double	L	0.150	
Garniture			
Champignons de Paris	Kg	0.125	
Beurre	Kg	0.060	
Citron	P	½	-Terminer la fricassée :
Petits oignons	Kg	0.125	décanter , chinoiser , ajouter la crème
oignons	Kg	0.050	réduire , rectifier , ajouter champignons
Sucre semoule	Kg	Pm	et les petits oignons
Riz long	Kg	0.200	
Bouquet garni	pm	pm	Dresser 1 part à l'assiette, 3 parts au plat
Assaisonnement			
Gros sel Sel fin Poivre du moulin	Pm	Pm	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40001-1
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 4/4

Maitrise totale
Maitrise satisfaisante
Maitrise insuffisante
Aucune maitrise

Session :	2004	Candidat n° :
Date série :		Poste n° :
		Centre d'examen :

Préparations culinaires pour 4 à 8 personnes (techniques A, B, C)

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 la saveur des préparations

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

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

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

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.

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

TOTAL (nombre de croix de chaque colonne) à reporter au verso

CORRIGE E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Soufflé au fromage

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Appareil à soufflé			-chemiser les moules
Beurre	Kg		
	Kg	0.060	-réaliser l'appareil à soufflé
Lait	L	0.50	Béchamel + jaunes d'oeufs
	P		
	Kg		-monter les blancs en neige
Oeufs (jaunes)	P	2	Incorporer les jaunes d'oeufs et le gruyère
Finition			
	P	8à10	-mouler les soufflés Déposer le décor en surface
Chemisage			
	Kg	0.020	-marquer en cuisson
Farine	Kg		Cuire au bain marie au four à 200°C Pendant 25 mn
Décor			
Gruyère en lamelles	Kg	0.040	
Assaisonnement			-dresser
Sel	PM	PM	
Piment de Cayenne	PM	PM	
Noix de muscade	PM	PM	

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40001-1		
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 COR EQQP A	Date et heure Jeudi 27 mai 2005 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total C 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre		
	A	B	C
Plat n° 1 : Tarte à l'oignon	Peser et mesurer	Compoter des oignons	
		Détailler les lardons	
	Emincer des légumes	Sauter des lardons	
	Clarifier des oeufs	Réaliser une pâte brisée, fonder garnir et cuire	
Plat n° 2 : Fricassée de volaille à l'ancienne riz pilaf	Escaloper les champignons	Glacer à blanc des légumes	Découper à cru une volaille
	Tailler en mirepoix des légumes	Cuire les champignons à blanc	Réaliser un ragoût à blanc
	Préparer un bouquet garni	Cuire un riz pilaf	
		Marquer un fond blanc	

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40001-1	
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 TECH 1	Date et heure Jeudi 27 mai 2005 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total F 1/1

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

*** Quiche lorraine**

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

***Lapereau aux champignons pommes cocottes (4 couverts)**

*** Eclairs au chocolat (8 couverts)**

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40001-2
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 SUJET 2	Date et heure Mercredi 23 juin 2004 (Matin)	Durée 4 heures
	Points 16	N° de page/total 5 1/4

1. Estimation quantitative et qualitative des produits

E.Q.Q.P.

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
Quiche lorraine	8	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Pate brisée			-réaliser la pate brisée
	Kg	0.250	Foncer le cercle et réserver au frais
Sel	Kg	0.005	
	Kg		- détailler la poitrine en lardons
Oeuf (jaune)	P		Blanchir et sauter
Eau	L	0.05	
Farine (abaissier)	Kg	0.040	- réaliser l'appareil à crème prise salé
Garniture			- garnir les quiches
	Kg	0.250	
Huile	L	0.020	- marquer en cuisson au four
Gruyère rapé	Kg		200° c
Appareil à crème prise salée			-dresser
Oeuf entier	P		Décorer avec le persil en branche
Oeuf (jaune)	P	2	
	L	0.250	
Crème	L	0.250	
Dorure			
Oeuf entier	P	PM	
Décor			
	Kg	0.040	
Assaisonnement			
Sel fin	PM	PM	
Piment de cayenne	PM	PM	
	PM	PM	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40001-2
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 2/4

2. Fiches techniques

INTITULE
Lapereau aux champignons et pommes cocotte

Nombre de couverts
4

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Base			
1 lapereau de 1 kg	KG	1.000	- Découper et parer le lapereau , 8 morceaux
Huile d'arachide	L	0.020	-Tourner les pommes cocotte
Beurre	KG	0.040	Blanchir et rissoler
Echalotes grises	KG	0.040	
Bouquet garni	P	1	
Ail	Gousse	1	
Vin blanc sec	L	0.100	-Marquer en cuisson le lapereau
Fond brun de veau lié et tomate	L	1.000	Rissoler les morceaux ajouter échalotes ciselées , suer déglacer vin blanc , réduire mouiller fond de veau , ajouter ail et bouquet garni , cuire à couvert au four pendant 1 h environ
Garniture			
Champignons de Paris	KG	0.150	
Beurre	KG	0.020	
Pommes cocotte			
Pommes de terre charlotte	Kg	0.800	-Sauter au beurre les champignons escalopés
Huile	L	0.050	
Beurre	Kg	0.030	-Hacher le persil
Assaisonnement			
Sel fin	PM	PM	-Décanter le lapereau
Poivre du moulin	PM	PM	chinoiser, rectifier , ajouter les champignons
Finition			
Persil	pm	pm	-Dresser 1 part à l'assiette et 3 parts au plat

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire	Sujet 40001-2
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 3/4

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
Eclairs au chocolat	8	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Pâte à choux			- réaliser la pâte à choux
Eau	L	0.250	
Sel fin	Kg	0.005	-coucher 16 éclairs sur une plaque
Sucre semoule	Kg	0.010	beurrée
Beurre	Kg	0.080	
Farine	Kg	0.125	-marquer en cuisson au four à 200°C
Oeufs entiers	P	4	pendant 25 mn , dessécher
Dorure			-réaliser la crème pâtissière avec la
Oeuf entier	P	1	poudre à crème , aromatiser avec le
			chocolat et réserver au frais.
Crème pâtissière			
Lait	L	0.750	- garnir les éclairs
Oeufs (jaunes)	P	6	
Sucre semoule	Kg	0.150	
Poudre à crème à chaud	Kg	0.060	-glacer les éclairs avec le fondant
Vanille	Gousse	½	parfumé
Beurre	Kg	0.010	
Couverture chocolat	Kg	0.040	-dresser sur papier dentelle
Glaçage			
Fondant blanc	Kg	0.300	
Sirop (30°baumé)	L	0.040	
Couverture chocolat	Kg	0.040	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40001-2
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 4/4

Session :	2004	Candidat n° :
Date série :		Poste n° :
		Centre d'examen :

Préparations culinaires pour 4 à 8 personnes (techniques A, B, C)

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 la saveur des préparations

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.

Maitrise totale
Maitrise satisfaisante
Maitrise insuffisante
Aucune maitrise

Mettre une croix

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

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

TOTAL (nombre de croix de chaque colonne) à reporter au verso

* A compléter obligatoirement par l'évaluateur à partir du tableau des techniques A, B et C du référentiel

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre		
	A	B	C
Plat n° 1 : Lapereau aux champignons	Préparer un bouquet garni	Sauter des champignons	Decouper à cru un lapin
		Tourner les pommes cocottes	
	Hacher du persil	Sauter les pommes cocotte	Cuire en ragoût à brun
	Ciseler des echalotes		
Plat n° 2 : Eclairs au chocolat	Peser et mesurer	Réaliser une pâte à choux	Glacer au fondant
	Utiliser la poche à douille	Coucher , cuire et garnir les éclairs	
	Réaliser une crème patissiere aromatisée		

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40001-2	
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 TECH 2	Date et heure Mercredi 23 juin 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N°de page/total F 1/1

CORRIGE E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
Quiche lorraine	8	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Pate brisée			-réaliser la pate brisée
	Kg	0.250	Foncer le cercle et réserver au frais
Sel	Kg	0.005	
Beurre	Kg		- détailler la poitrine en lardons
Oeuf (jaune)	P		Blanchir et sauter
Eau	L	0.05	
Farine (abaissier)	Kg	0.040	- réaliser l'appareil à creme prise salé
Garniture			- garnir les quiches
	Kg	0.250	
Huile	L	0.02	- marquer en cuisson au four
Gruyère rapé	Kg		240°c puis 200° c
Appareil à crème prise salée			-dresser
Oeuf entier	P		Décorer avec le persil en branche
Oeuf (jaune)	P	2	
	L	0.250	
Crème	L	0.250	
Dorure			
Oeuf entier	P	PM	
Décor			
	Kg	0.040	
Assaisonnement			
Sel fin	PM	PM	
Piment de cayenne	PM	PM	
	PM	PM	

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40001-2		
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 COR EQQP	Date et heure Mercredi 23 juin 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total C 1/1

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

* Mille-feuille

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

* Filets de merlan Bonne-Femme / Riz pilaf (1X4 personnes)

* Tartes au chocolat (2X4 personnes)

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40244-1	
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 SUJET 3	Date et heure Jeudi 27 mai 2004 (Soir)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total S 1/4

1. Estimation quantitative et qualitative des produits

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
Mille-feuille	8	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Pâte feuilletée			
Farine	kg		Mettre poste en place
Sel fin	kg	0.005	
Eau	L		Réaliser la détrempe
	kg	0.180	
Farine pour tourer	kg	0.040	Réaliser la crème pâtissière et liaison réfrigérée
sucre glace	kg	0.040	
Dorure			Tourer le feuilletage (6 tours)
Œuf entier	P	1	Abaisser et détailler les abaisses du Mille feuille
Crème pâtissière			
	L	1/2	
œufs (jaunes)	P		Piquer et cuire
Sucre semoule	kg		A 1/2 cuisson glacer au sucre glace
	kg		
	G	1/2	
Liqueur ou alcool	L	0.002	Monter le mille-feuille
Beurre pour tamponner	kg	0.010	Glacer ou Marbrer
Finition			
Sucre glace	kg	0.040	Dresser
ou			
	kg	0.300	
Chocolat couverture	kg	0.040	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40244-1
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 2/4

2. Fiches techniques

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
Filets de merlan Bonne-Femme / Riz pilaf	4	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Elément de base (1)			Préparation préliminaire de tous les légumes
Merlans vidés (0.25 à 0.3 kg)	P	4	
Beurre	kg	0.020	Laver, ébarber, fileter les merlans. Stocker à +3°C
Echalotes	kg	0.020	Dégorger les arêtes
Champignons	kg	0.100	
Persil	B	1/4	Préparer garniture de l'éléments de base (1) + pilaf :
Vin blanc	L	0.050	ciseler échalotes, hacher persil, émincer champignons, ciseler oignons.
Fumet			
Beurre	kg	0.020	Préparer garniture aromatique fumet :
Echalotes	kg	0.020	Émincer les légumes, BG
Oignons	kg	0.040	
Carottes	kg	0.040	Marquer le fumet en cuisson
Arêtes des merlans filetés	P	4	Passer et refroidir rapidement
Bouquet garni	P	1	
Poivre en grain	kg	PM	Plaquer les filets sur garniture (1) , dans plaque à poisson beurrée, Mouiller vin blanc + fumet refroidi, recouvrir papier sulfurisé beurré
Finition			
Crème	L	0.200	
Beurre	kg	0.070	Marquer en cuisson filets sur feu vif puis au four 170°C (5 à 6 minutes)
Assaisonnement			
Sel fin / poivre du moulin	kg	PM	Réaliser sauce vin blanc à glacer : récupérer cuisson des filets, réduire à la glace crémer, réduire, monter au beurre
Riz pilaf			
Riz long	kg	0.200	
Oignons	kg	0.075	Riz pilaf :
Beurre	kg	0.040	Suer oignons ciselés
Bouquet garni	P	1	Nacrer le riz puis mouiller. ajouter BG.
Eau ou fumet	L	0.400	Couvrir papier sulfurisé beurré et couvercle Cuire au four 190°C 15 à 19min.
Finition			Laisser gonfler, ajouter beurre et égrainer
Beurre	kg	0.020	
Assaisonnement			DRESSAGE :
Sel fin / poivre du moulin	kg	PM	Filets : Dans plat sabot : disposer filet sur garniture, napper sauce, glacer sous salamandre Riz : en légumier

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40244-1
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 3/4

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
Tarte au chocolat (2X4personnes)	8	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Pâte brisée sucrée			
Farine	kg	0.250	Réaliser pâte brisée sucrée
beurre	kg	0.125	
sucre semoule	kg	0.025	Abaisser, foncer, pincer 2 cercles de 4 personnes
Sel fin	kg	0.005	
Œuf (jaune)	P	1	Cuire les fonds de tarte à blanc
Eau	L	0.050	
Beurre pour cercle	kg	0.010	Recouvrir papier sulfurisé le fond + pois de cuisson. Retirer pois au 3/4 de la cuisson.
Farine pour abaisser	kg	0.050	Sortir et refroidir sur grille
Garniture			Réaliser ganache
Framboises pépins (confiture)	kg	0.120	Bouillir la crème + glucose,
Chocolat noire pistoles	kg	0.350	verser sur chocolat pistoles
Crème liquide	L	0.300	Lisser à la spatule et ajouter beurre en parcelles
Glucose	kg	0.030	
Beurre doux	kg	0.100	
Décoration			Garnir les tartes :
Framboise fraîche	kg	0.030	Masquer fond de tarte avec framboises pépins
Feuille de menthe	B	1/8	Garnir ensuite avec la ganache encore tiède
			Laisser les tartes raffermir au frais
			Décorer avec framboises et feuilles de menthe
			Dresser sur plats ronds et dentelles

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire	Sujet 40244-1
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 4/4

CORRIGE E.Q.O.P.

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Mille-feuille

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Pâte feuilletée			
Farine	kg	0.25	Mettre poste en place
Sel fin	kg	0.005	
Eau	L	0.125	Réaliser la détrempe
MG feuilletage	kg	0.18	
Farine pour tourer	kg	0.04	Réaliser la crème pâtissière et liaison réfrigérée
sucré glace	kg	0.04	
Dorure			Tourer le feuilletage (6 tours)
Œuf entier	P	1	
Crème pâtissière			Abaissier et détailler les abaisses du Mille feuille
Lait	L	1/2	
œufs (jaunes)	P	4	Piquer et cuire
Sucré semoule	kg	0.15	A 1/2 cuisson glacer au sucre glace
Farine	kg	0.05 & 0.10	
Vanille	G	1/2	
Liqueur ou alcool	L	0.002	Monter le mille-feuille
Beurre pour tamponner	kg	0.01	
Finition			Glacer ou Marbrer
Sucré glace	kg	0.04	Dresser
ou			
Fondant	kg	0.3	
Chocolat couverture	kg	0.04	

Groupement inter académique II	Session	2004	Code	40244-1
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
COR EQQP 3	Jeudi 27 mai 2004 (Soir)	4 heures	16	C 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en œuvre		
	A	B	C
Plat n° 1 : Filets de Merlan Bonne femme Riz Pilaf	Peser, mesurer	Réaliser un fumet de poisson	Lever filet de poissons
	Laver et éplucher légumes	Plaquer des filets de poissons	Réaliser sauce vin blanc à glacer
	Préparer le persil	Cuire du riz à court mouillement	Braisier à court mouillement
	Emincer légumes, Ciseler oignons		Glacer sous la salamandre
	Hacher persil		
Plat n° 2 : Tartes au chocolat	Peser, mesurer	Réaliser Pâte Brisée	
	Laver des fruits	Abaisser , foncer, pincer	
	Réaliser Sauce chocolat (ganache)	Cuire à blanc	

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40244-1	
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 TECH 3	Date et heure Jeudi 27 mai 2004 (Soir)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total F 1/1

Maîtrise totale
Maîtrise satisfaisante
Maîtrise insuffisante
Aucune maîtrise

Mettre une croix

Session :	2004	Candidat n° :
Date série :		Poste n° :
		Centre d'examen :

Préparations culinaires pour 4 à 8 personnes (techniques A, B, C)

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 la saveur des préparations

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

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

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

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.

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

TOTAL (nombre de croix de chaque colonne) à reporter au verso

* A compléter obligatoirement par l'évaluateur à partir du tableau des techniques A, B et C du référentiel

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

*** Poulets pochés sauce suprême, riz pilaf**

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

*** Salade d'œuf poché (8 couverts)**

*** Paupiette de truite, beurre blanc, pommes anglaises (4 couverts)**

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40244-2	
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 SUJET 4	Date et heure Vendredi 25 juin 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 5 1/4

1. Estimation quantitative et qualitative des produits

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Poulets pochés sauce suprême, riz pilaf

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

DENREES	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
ELEMENTS DE BASE			Mettre en place le poste de travail
Poulet 4/4 labellisés	Kg		Habiller et parer les poulets pour les pocher
citron	pce	1	
	L		Préparer la garniture aromatique
GARNITURE AROMATIQUE			Marquer la volaille en cuisson
Oignons	Kg	0.200	Confectionner le roux
Carottes	Kg	0.200	
Clous de girofle	Pce	2	Confectionner la sauce suprême
Blanc de poireaux	Kg	0.200	
Bouquet garni	pce	1	Marquer le riz pilaf
Céleri branche	Kg	0.200	
SAUCE SUPREME			Terminer le velouté et le riz
Beurre	Kg		
Farine	Kg	0.080	Dresser
	L	1.50	
	L		
beurre	Kg	0.040	
RIZ PILAF			
Riz long	Kg		
	Kg		
Beurre	Kg	0.080	
ASSAISONNEMENT			
Gros sel		PM	
Sel		PM	
Poivre du moulin		PM	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40244-2
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 2/4

2. Fiches techniques

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
Salade d'œuf poché	8	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
BASE			Mettre en place le poste de travail
Carotte	Kg	0.250	
Courgette	Kg	0.250	Laver, éplucher les légumes
Feuille de chêne	pce	1	Conserver les pointes d'endives, émincer
Trévis	Kg	0.150	le reste
Endives (4)	Kg	0.400	Mélanger les variétés de salade en mesclun
			Tailler les carottes et courgettes en julienne
GARNITURE			Cuire rapidement à l'anglaise, refroidir
Pain de mie (4 tranches)	Kg	0.160	
Huile arachide	L	0.150	Détailler les lardons et sauter
Vinaigre blanc	L	0.100	Détailler les croûtons et sauter
Sel	Kg	pm	
Poivre	Kg	pm	Pocher les œufs
Gros sel	Kg	pm	
Œufs extra frais	pces	8	Réaliser une vinaigrette
Beurre	kg	0.050	
			Assaisonner mesclun et julienne
Poitrine porc fumée	Kg	0.350	
			Dresser le mesclun sur assiette
VINAIGRETTE			Parsemer de julienne
Huile d'arachide	l	0.100	
Vinaigre de vin	l	0.030	Ajouter croûtons et lardons chauds
Sel		PM	
Poivre		PM	Ajouter l'œuf poché tiédi

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40244-2
EP1 : a) Organisation et production culinaire	5 3/4

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Paupiettes de truite, beurre blanc, pommes anglaises

Nombre de couverts
4

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
BASE			
Truite rose (4x250g)	Kg	1.000	Mettre en place le poste de travail Habiller les truites Fileter, Désarêter, retirer la peau Tourner les pommes anglaises, marquer en cuisson Tailler une julienne de carottes et poireaux Etuver la julienne
GARNITURES			
Pomme de terre	Kg	0.800	Marquer une réduction Monter le beurre blanc
Carotte	Kg	0.200	
Citron	Kg	1.000	Canneler le citron, préparer le cerfeuil
Cerfeuil	botte	1/4	
Poireaux	kg	0.200	Répartir la julienne sur les filets
Sel	Kg	PM	Rouler le filet en paupiette
Poivre	Kg	PM	
Gros sel	Kg	PM	
Eau	L	PM	Cuire les paupiettes de truite à court mouillement avec eau et vin blanc
Beurre	kg	0.080	
BEURRE BLANC			
Vin blanc	l	0.100	Dresser 3 truites au plat 1 truite à l'assiette
Vinaigre blanc	l	0.020	
Beurre	kg	0.120	
Sel, poivre		PM	
Crème	l	0.020	
Echalotes	kg	0.020	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire	Sujet 40244-2
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 4/4

CORRIGE E.Q.Q.P.

INTITULE
Poulets pochés sauce suprême, riz pilaf

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

DENREES	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
ELEMENTS DE BASE			Mettre en place le poste de travail
Poulet 4/4 labellisés	Kg	2x 1.4	Habiller et parer les poulets pour les pocher
citron	pce	1	
Fond blanc de volaille	L	4	Préparer la garniture aromatique
GARNITURE AROMATIQUE			Marquer la volaille en cuisson
Oignons	Kg	0.200	Confectionner le roux
Carottes	Kg	0.200	
Clous de girofle	Pce	2	
Blanc de poireaux	Kg	0.200	Confectionner la sauce suprême
Bouquet garni	pce	1	Marquer le riz pilaf
Céleri branche	Kg	0.200	
SAUCE SUPREME			
Beurre	Kg	0.080	Terminer le velouté et le riz
Farine	Kg	0.080	
Fond blanc de cuisson	L	1.50	
Crème épaisse	L	0.30	Dresser
beurre	Kg	0.040	
RIZ PILAF			
Riz long	Kg	0.400	
oignon	Kg	0.150	
Beurre	Kg	0.080	
ASSAISONNEMENT			
Gros sel		PM	
Sel		PM	
Poivre du moulin		PM	

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40244-2	
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 COR EQQP	Date et heure Vendredi 25 juin 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N°de page/total C 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre		
	A	B	C
Plat n° 1 : SALADE D'ŒUF POCHE	Peser, mesurer	Détailler des lardons	
	Laver ,éplucher légumes	Sauter les croûtons	
	Taller en julienne		
	Réaliser une vinaigrette		
	Tailler des croûtons		
	Pocher les oeufs		
Plat n° 2 : TRUITE FARCIE, BEURRE BLANC, POMMES ANGLAISES	Peser, mesurer	Habiller des poissons ronds	Désarêter par le dos
	Laver ,éplucher légumes	Tourner des légumes	Monter un beurre blanc
	Tailler en julienne	Etuver	
	Pocher à court mouillement		
	Cuire à l'anglaise		
	Canneler citron		
	Ciseler les échalotes		

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40244-2	
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 TECH 4	Date et heure Vendredi 25 juin 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total F 1/1

Session :	2004	Candidat n° :
Date série :		Poste n° :
		Centre d'examen :

Maîtrise totale
Maîtrise satisfaisante
Maîtrise insuffisante
Aucune maîtrise

Préparations culinaires pour 4 à 8 personnes (techniques A, B, C)

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 la saveur des préparations

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

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

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

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.

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

TOTAL (nombre de croix de chaque colonne) à reporter au verso

* A compléter obligatoirement par l'évaluateur à partir du tableau des techniques A, B et C du référentiel