

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

**\* Eclair au chocolat.**

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

**\*Filet de truite au Riesling, pommes à l'anglaise (4 couverts)**

**\*Millefeuille aux fraises (8 couverts)**

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40261-1</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 5</b>	Date et heure <b>Mercredi 23 juin 2004 (Soir)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>5 1/4</b>

# 1. Estimation quantitative et qualitative des produits

E.Q.Q.P.

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>Candidat n°:</b>
<b>ECLAIR CHOCOLAT</b>	<b>8</b>	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>Pâte à choux</b>			1 - mettre en place le poste
Eau	l		2 - confectionner la pâte à choux
Beurre	kg	0.060	
	kg	0.005	3 - coucher les éclairs
Farine	kg		4 - marquer les éclairs en cuisson
Œufs	P		
Beurre ( pour graisser )	kg	0.010	5 - parfumer la crème pâtissière
Œuf ( pour dorer )	P	1/2	
<b>Crème pâtissière</b>			6 - garnir les éclairs
	l	0.750	7 - tempérer le fondant au cacao
Œufs	P		8 - glacer et dresser
Sucre semoule	kg		
Farine	kg		
Cacao en poudre	kg	0.0200	
<b>Glaçage</b>			
	kg	0.200	
Sirop à 30°B	l	0.020	
	kg	0.010	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>Sujet</b>
<b>Dominante production culinaire</b>	<b>40261-1</b>
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>	<b>S 2/4</b>

## 2. Fiches techniques

### FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>FILET DE TRUITE AU RIESLING POMMES A L'ANGLAISE</b>

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

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>BASE</b>			
Truite portion	Pces	4	- Habiller les truites et lever les filets
Echalote	kg	0.040	
Riesling	l	0.050	- Réaliser un fumet
Beurre	kg	0.0200	
			- Tourner les pommes à l'anglaise et marquer en cuisson
<b>FUMET</b>			- Plaquer les filets sur les échalotes ciselées
Fumet déshydraté	kg	0.020	- Pocher les filets à court-mouillement
Champignon	kg	0.100	Avec le fumet au riesling
Echalote	kg	0.050	- Réaliser la sauce vin blanc par réduction
Riesling	l	0.050	
Beurre	kg	0.03	- Réduire le fumet , crémer, réduire à consistance nappante.
B.G.	P	1	- Monter au beurre
<b>SAUCE</b>			
Crème	l	0.150	- <b>Dressage :</b>
Beurre	kg	0.040	Trois parts de filet de truite au plat 1 part à l'assiette
<b>GARNITURE</b>			
Pommes de terre B.F. 15	kg	0.800	
<b>DECOR</b>			
Cerfeuil	botte	1/8	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>Sujet</b>
<b>Dominante production culinaire</b>	<b>40261-1</b>
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>	<b>S 3/4</b>

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>MILLEFEUILLE AUX FRAISES</b>

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

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>PATE FEUILLETEE</b>			- Réaliser une pâte feuilletée
Farine	kg	0.250	
Sel	kg	0.005	- Réaliser une crème pâtissière,
Margarine à feuilletage	kg	0.180	incorporer 75g de beurre à chaud puis 75 g à froid en émulsionnant la crème
<b>CREME MOUSSELINE</b>			- Piquer et cuire le feuilletage en plaque
Lait	l	0.250	A la sortie du four, détailler des rectangles ( 5cm/12cm )
Sucre	kg	0.070	
Œuf	P	2 j	
Farine	kg	0.035	
Vanille	l	Pm	
Kirsh	l	Pm	- Effectuer le montage :
Beurre	kg	0.150	1 rectangle de pâte, une noix de crème Mousseline, 1 fraise émincée
<b>GARNITURE</b>			Renouveler et finir par un rectangle de pâte
Fraises	kg	0.200	- Saupoudrer de sucre glace et décorer
<b>FINITION</b>			Avec une fraise
Sucre glace	kg	0.050	
			- <b>Dressage :</b> Au plat

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>Sujet</b>
<b>Dominante production culinaire</b>	<b>40261-1</b>
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>	<b>S 4/4</b>

N° 40261-1  
G111

<b>Session :</b>	2004	<b>Candidat n° :</b>
<b>Date série :</b>		<b>Poste n° :</b>
		<b>Centre d'examen :</b>

Maîtrise totale  
Maîtrise satisfaisante  
Maîtrise insuffisante  
Aucune maîtrise

Mettre une croix

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

**CORRIGE E.Q.O.P.**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>INTITULE</b>
<b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b>

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

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>Pâte à choux</b>			
Eau	L	0.25	1 - mettre en place le poste
Beurre	kg	0.060	
Sel fin	kg	0.005	2 - confectionner la pâte à choux
Farine	kg	0.125	
Œufs	P	4	3 - coucher les éclairs
Beurre ( pour graisser )	kg	0.010	
Œuf ( pour dorer )	P	1/2	4 - marquer les éclairs en cuisson
<b>Crème pâtissière</b>			5 - parfumer la crème pâtissière
Lait	L	0.750	6 - garnir les éclairs
Œufs	P	6	
Sucre semoule	Kg	0.150	7 - tempérer le fondant au cacao
Farine	Kg	0.100	
Cacao en poudre	Kg	0.020	8 - glacer et dresser
<b>Glaçage</b>			
Fondant blanc	Kg	0.2	
Sirop à 30°B	L	0.020	
Cacao poudre	Kg	0.010	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40261-1</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>COR EQQP5</b>	Date et heure <b>Mercredi 23 juin 2004 (Soir)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>
			N°de page/total <b>C 1/1</b>

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre		
	A	B	C
<b>Plat n°1 :</b>  <b>FILET DE TRUITE AU RIESLING</b>	Ciseler un oignon	Cuire à court mouillement	Réaliser une sauce vin blanc
	Cuire les pommes de terre à l'anglaise	Tourner pomme de terre à l'anglaise	Lever les filets de truite
		Réaliser un fumet	
		Plaquer les poissons	
<b>Plat n° 2 :</b>  <b>MILLEFEUILLE AUX FRAISES</b>	Réaliser une pâtisserie	Réaliser un feuilletage	Monter un entremet
	Peser , mesurer		
	Clarifier les oeufs		
	Refroidir une préparation		

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40261-1</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>TECH 5</b>	Date et heure <i>Mercredi 23 juin 2004 (Soir)</i>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>F 1/1</b>

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

**\* Filet de truite Bourguignonne.**

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

**\* Médaillon de porc au cidre, brunoise étuvée (4 couverts)**

**\* Tarte Tutti Frutti (8 personnes)**

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Code <b>40261-2</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 6</b>	Date et heure <b>Vendredi 25 juin 2004 (Soir)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>5 1/4</b>



# 1. Estimation quantitative et qualitative des produits

E.Q.Q.P.

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>Candidat n°:</b>
<b>FILET DE TRUITE BOURGUIGNONNE</b>	<b>8</b>	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>Eléments de base</b>			
Truites portion	P	8	1 - mettre en place le poste
Beurre	Kg	0.030	
Echalote	Kg		2 - habiller et fileter les truites
	L	0.100	
<b>Fumet de poisson</b>			
Beurre	Kg	0.030	4 - préparer la garniture bourguignonne
	Kg	0.030	
Gros oignon	Kg		5 - plaquer truites et marquer en cuisson
Parures de champignon	Kg		
Vin rouge	L		6 - réduire et terminer la sauce
	P	1	
<b>Garniture bourguignonne</b>			
	Kg	0.250	7 - dresser les truites
Champignon de Paris	Kg		
Beurre	Kg	0.040	
Petits oignons	Kg		
Sucre	Kg	0.010	
<b>Finition sauce</b>			
Fond de veau demi-glace	L	0.100	
Beurre	Kg	0.100	
<b>Assaisonnement</b>			
Gros sel	Kg	Pm	
Sel fin	Kg	Pm	
Poivre du moulin	Kg	Pm	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>Sujet</b>
<b>Dominante production culinaire</b>	<b>40261-2</b>
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>	<b>S 2/4</b>

## 2. Fiches techniques

### FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>Candidat n°:</b>
<b>MEDAILLON DE PORC AU CIDRE BRUNOISE ETUVEE</b>	<b>4</b>	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>BASE :</b>			
Filet mignon de porc	Kg	0.700	- Parer, dénervé, détailler les mignons  - Tailler une brunoise. Etuver.
Beurre	Kg	0.030	
<b>SAUCE :</b>			
Cidre	L	0.100	- Réaliser un riz pilaf.
Calvados	L	PM	
Fond brun déshydraté de veau lié	Kg	0.025	- Sauter les médaillons, flamber, déglacer et réaliser une sauce courte par réduction
Crème	L	0.100	Et crémer
<b>BRUNOISE:</b>			<b>- Dressage :</b> 3 parts de viande au plat 1 part à l'assiette
Carotte	Kg	0.200	
Courgette	Kg	0.200	
Oignon	Kg	0.050	
Beurre	Kg	0.025	
<b>RIZ PILAF:</b>			
Riz long	Kg	0.200	
Oignon	Kg	0.050	
Beurre	Kg	0.050	
B.G	P	1	
<b>DÉCOR:</b>			
Cerfeuil	Botte	1/8	
Ciboulette	Botte	1/8	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>	<b>Sujet 40261-2</b>
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>	<b>S 3/4</b>

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>TARTE TUTTI - FRUTTI</b>

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

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>PATE BRISEE :</b>			
Farine	Kg	0.300	- Réaliser une pâte Brisée.  - Réaliser une compote de fruits.  - Cuisson du fond de tarte à blanc.
Beurre	Kg	0.150	
Sel	Kg	0.006	
Eau	L	0.040	
Sucre	Kg	0.020	
<b>COMPOTE DE FRUITS :</b>			
Pommes Golden	Kg	0.400	- Garnir le fond avec la compote.  - Réaliser des segments d'oranges.  - Disposer harmonieusement les fruits.
Poires Conférence	Kg	0.400	
Sucre	Kg	0.100	
Citron	P	1	
<b>GARNITURE :</b>			
Kiwi	P	2	- Abricoter.  <b>- Dressage :</b> Au plat.
Fraises	Kg	0.125	
Oranges	P	2	
<b>FINITION :</b>			
Nappage blond	Kg	0.050	
Menthe	Botte	1/8	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>Sujet</b>
<b>Dominante production culinaire</b>	<b>40261-2</b>
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>	<b>S 4/4</b>

<b>Session :</b>	2004	<b>Candidat n° :</b>	
<b>Date série :</b>		<b>Poste n° :</b>	
		<b>Centre d'examen :</b>	

Maîtrise totale  
Maîtrise satisfaisante  
Maîtrise insuffisante  
Aucune maîtrise

Mettre une croix

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

# CORRIGE E.Q.O.P.

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>FILET DE TRUITE BOURGUIGNONNE</b>

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

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>Eléments de base</b>			
Truites portion	P	8	1 - mettre en place le poste
Beurre	Kg	0.030	
Echalote	Kg	0.030	2 - habiller et fileter les truites
Vin rouge	L	0.1	
<b>Fumet de poisson</b>			
Beurre	Kg	0.030	4 - préparer la garniture bourguignonne
Echalote	Kg	0.030	
Gros oignon	Kg	0.050	5 - plaquer truites et marquer en cuisson
Parures de champignon	Kg	0.050	
Vin rouge	L	0.200	6 - réduire et terminer la sauce
B.G.	P	1	7 - dresser les truites
<b>Garniture bourguignonne</b>			
Potimacouilles	Kg	0.250	
Champignon de Paris	Kg	0.250	
Beurre	Kg	0.040	
Petits oignons	Kg	0.250	
Sucre	Kg	0.010	
<b>Finition sauce</b>			
Fond de veau demi-glace	L	0.1	
Beurre	Kg	0.1	
<b>Assaisonnement</b>			
Gros sel	Kg	Pm	
Sel fin	Kg	Pm	
Poivre du moulin	Kg	Pm	

<b>Groupement inter académique II</b>	Session	<b>2004</b>	Code	<b>40261-2</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>COR EQQP</b>	<b>Vendredi 25 juin 2004 (Soir)</b>	<b>4 heures</b>	<b>16</b>	<b>C 1/1</b>

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

Plats	Techniques à mettre en oeuvre		
	A	B	C
<b>Plat n° 1 :</b>  <b>MEDAILLON DE PORC BRUNOISE ETUVEE</b>	Peser, mesurer	Etuver une brunoise	Réaliser une sauce courte
	Tailler une brunoise	Réaliser un riz pilaf	Sauter, déglacer
	Ciseler		Parer et détailler un filet
<b>Plat n° 2 :</b>  <b>TARTE TUTTI-FRUTTI</b>	Peler à vif	Foncer un cercle	
	Réaliser une compote	Cuire une tarte à blanc	
		Lever des segments d'orange	
		Réaliser une pâte brisée	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40261-2</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>TECH 6</b>	Date et heure <b>Vendredi 25 juin 2004 (Soir)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>F 1/1</b>

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

**\* Blanquette de veau à l'ancienne.**

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

**\* Poulet sauté chasseur, pommes noisettes (4 couverts)**

**\* Bavarois aux poires, sauce chocolat (8 couverts)**

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40267</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>Jeudi 24 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>S 1/4</b>

# 1. Estimation quantitative et qualitative des produits

E.Q.Q.P.

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>Candidat n°:</b>
<b>Blanquette de veau à l'ancienne</b>	<b>8</b>	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>BASE</b>			<b>Blanchir la viande</b>
Epaule de veau morceaux sans os	Kg		
	Kg	0,200	<b>Préparer la garniture aromatique</b>
Oignons	Kg	0,200	
Clou de girofle	Pièce	2	<b>Marquer la blanquette en cuisson :</b>
Blancs de poireaux	Kg		Mouiller les morceaux blanchis avec le
Céleri en branches	Kg	0,100	Fond blanc, saler au gros sel, porter à
Bouquet garni	Pièce	1	Ebullition, écumer, ajouter la garniture
Ail (facultatif)	Gousse	2	Aromatique
Fond blanc de veau	L	2.000	Cuire à couvert 40 à 50'
<b>VELOUTE</b>			<b>Confectionner le roux blanc, refroidir</b>
	Kg	0,060	
Farine	Kg		<b>Préparer la garniture à l'ancienne</b>
Fond blanc de cuisson	L		
	L	0,200	<b>Décanner la viande et réaliser le velouté</b>
Jaunes d'œufs	Pièce	2	
<b>GARNITURE A L'ANCIENNE</b>			<b>Lier le velouté et le passer au chinois</b>
	Kg	0,250	<b>Etamine sur les morceaux de viande</b>
Beurre	Kg	0,020	<b>Dresser la blanquette</b>
Citron	Kg	0,050	
	Kg		
Beurre	Kg	0,020	
Sucre semoule	Kg	Pm	
<b>ASSAISONNEMENT</b>			
Gros sel	Pm		
Sel fin	Pm		
Poivre blanc	Pm		

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>Sujet</b>
<b>Dominante production culinaire</b>	<b>40267</b>
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>	<b>S 2/4</b>



## 2. Fiches techniques

### FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>Candidat n°:</b>
<b>Poulet sauté chasseur pommes noisettes</b>	<b>4</b>	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>BASE</b>			<b>Habiller et découper le poulet à cru</b>
Poulet de 1.4 kg	Kg	1.400	Manchonner les ailes et les cuisses
Farine	Kg	0.050	
Huile	L	0.020	<b>Réaliser le fond brun lié de volaille</b>
Beurre	Kg	0.020	avec les carcasses
<b>FOND BRUN DE VOLAILLE</b>			<b>Sauter les morceaux de poulet</b>
Carcasses et abattis	Kg	Pm	Assaisonner, fariner et sauter les
Carottes	Kg	0.050	morceaux dans un sautoir sur les deux
Oignons	Kg	0.050	faces, couvrir et finir la cuisson au four
Fond brun de veau lié	L	1.000	
Concentré de tomate	Kg	0.010	<b>Réaliser la sauce chasseur</b>
Ail	Gousse	1	Débarrasser les morceaux de poulet,
Bouquet garni	Pièce	1	sauter les champignons émincés dans le
<b>SAUCE</b>			sautoir de cuisson, dégraisser, suer les
Echalotes grises	Kg	0.020	échalotes ciselées, flamber au cognac,
Champignons de paris	Kg	0.125	déglacer au vin blanc, mouiller
Cognac	L	0.025	avec le fond brun de volaille lié, réduire,
Vin blanc sec	L	0.050	monter au beurre, ajouté la moitié du
Fond brun de volaille lié	L	Pm	cerfeuil et de l'estragon haché
Beurre	Kg	0.020	<b>Lever les pommes noisettes à la cuillère</b>
Estragon	Botte	1/5	<b>à racine</b>
Cerfeuil	Botte	1/5	<b>Blanchir et rissoler les pommes</b>
<b>ASSAISONNEMENT</b>			<b>noisettes</b>
Sel fin	Kg	Pm	
Poivre du moulin	Kg	Pm	<b>Dresser 3portions au plat et 1 portion</b>
<b>GARNITURE</b>			<b>A l'assiette</b>
Pomme de terre (bintje)	Kg	1.500	
Huile	L	0.040	
Beurre	Kg	0.020	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b> <b>Dominante production culinaire</b>	<b>Sujet</b> <b>40267</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>Bavarois aux poires sauce chocolat</b>	<b>8</b>	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>APPAREIL A BAVAROIS</b>			<b>Confectionner la crème anglaise collée</b>
Lait	L	0.500	
Jaunes d'oeufs	Pièce	4	<b>Monter la crème fouettée</b>
Sucre semoule	Kg	0.125	
Vanille	Gousse	½	<b>Eplucher les poires, les coupés en dés,</b>
Gélatine (feuille de 2g)	Kg	0.012	les sauter au beurre, les sucrer pour
Crème fleurette	L	0.400	obtenir un caramel blond, flamber avec
			l'alcool de poire
<b>GARNITURE</b>			
Poires fraîches	Kg	0.250	<b>Finir l'appareil à bavarois</b>
Beurre	Kg	0.050	puis ajouter les morceaux de poires
Sucre	Kg	0.025	refroidis
Alcool de poire	L	Pm	
			<b>Garnir le fond des cercles à entremet</b>
Génoise en plaque	Kg	0.120	<b>de génoise (1 de 6pers et 2 individuels)</b>
Sirop à 30°B	L	Pm	
Alcool de poire	L	Pm	<b>Garnir les cercles avec l'appareil à</b>
			<b>bavarois aux poires, faire prendre au</b>
			<b>froid</b>
<b>SAUCE CHOCOLAT</b>			
Chocolat pistoles noires	Kg	0.200	
Lait	L	0.100	<b>Réaliser la sauce chocolat</b>
Crème fleurette	L	0.100	
Beurre	Kg	0.030	<b>Monter la crème chantilly</b>
<b>DECORS</b>			<b>Dresser et décorer</b>
Feuille de menthe	Botte	1/4	
Chantilly :			
Crème liquide	L	0.150	
Sucre glace	Kg	0.025	
Extrait de vanille	L	pm	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>Sujet</b>
<b>Dominante production culinaire</b>	<b>40267</b>
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>	<b>S 4/4</b>

## CORRIGE E.Q.O.P.

### FICHE TECHNIQUE

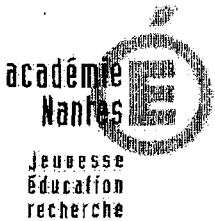
<b>INTITULE</b>
<b>Blanquette de veau à l'ancienne</b>

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

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>BASE</b>			<b>Blanchir la viande</b>
Epaule de veau morceaux sans os	Kg	1,6	
<b>Carottes</b>	Kg	0,200	<b>Préparer la garniture aromatique</b>
Oignons	Kg	0,200	
Clou de girofle	Pièce	2	<b>Marquer la blanquette en cuisson :</b>
Blancs de poireaux	Kg	0,200	Mouiller les morceaux blanchis avec le
Céleri en branches	Kg	0,100	Fond blanc, saler au gros sel, porter à
Bouquet garni	Pièce	1	Ebullition, écumer, ajouter la garniture
Ail (facultatif)	Gousse	2	Aromatique
Fond blanc de veau	L	2	Cuire à couvert 40 à 50°
<b>VELOUTE</b>			<b>Confectionner le roux blanc, refroidir</b>
<b>Beurre</b>	Kg	0,060	
Farine	Kg	0,060	<b>Préparer la garniture à l'ancienne</b>
Fond blanc de cuisson	L	1	
<b>Crème épaisse</b>	L	0,200	<b>Décanner la viande et réaliser le velouté</b>
Jaunes d'œufs	Pièce	2	
<b>GARNITURE A L'ANCIENNE</b>			<b>Lier le velouté et le passer au chinois</b>
<b>Champignons de paris</b>	Kg	0,250	<b>Etamine sur les morceaux de viande</b>
Beurre	Kg	0,020	
Citron	Kg	0,050	<b>Dresser la blanquette</b>
<b>Petits oignons</b>	Kg	0,250	
Beurre	Kg	0,020	
Sucre semoule	Kg	Pm	
<b>ASSAISONNEMENT</b>			
Gros sel	Pm		
Sel fin	Pm		
Poivre blanc	Pm		

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Code <b>40267</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>COR EQQP 7</b>	Date et heure <b>Jeudi 24 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>C 1/1</b>



**BEP des Métiers de la restauration et de l'hôtellerie**  
**Dominante Production culinaire**  
**EP1 a) Organisation et production culinaire**  
**EPREUVE PONCTUELLE**

N° 40267  
9111

<b>Session :</b>	2004	<b>Candidat n° :</b>
<b>Date série :</b>		<b>Poste n° :</b>
		<b>Centre d'examen :</b>

Maîtrise totale  
 Maîtrise satisfaisante  
 Maîtrise insuffisante  
 Aucune maîtrise

Mettre une croix

*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**

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

Plats	Techniques à mettre en oeuvre		
	A	B	C
<b>Plat n° 1 :</b>  <b>POULET SAUTE CHASSEUR POMMES NOISETTES</b>	Laver, éplucher des légumes	Lever à la cuillère à racine	Découper à cru une volaille
	Ciseler des échalotes	Rissoler des pommes de terre	Sauter avec déglacage (volaille)
	Emincer des légumes	Sauter des champignons	
	Blanchir des légumes	Réaliser un fond brun de volaille	
<b>Plat n° 2 :</b>  <b>BAVAROIS AUX POIRES SAUCE CHOCOLAT</b>	Réaliser une sauce chocolat	Réaliser une crème fouettée	
	Réaliser une crème anglaise	Réaliser un appareil à bavaois	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40267</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>TECH 7</b>	Date et heure <b>Jeudi 24 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>F 1/1</b>

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

\* Tarte à l'oignon

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

\* Poulet façon Vallée D'Auge / Riz Pilaf (4 couverts)

\* Choux à la crème (8 couverts)

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40275</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 8</b>	Date et heure <b>Mardi 29 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>S 1/4</b>

# 1. Estimation quantitative et qualitative des produits

E.Q.Q.P.

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>Candidat n°:</b>
<b>Tarte à l'oignon</b>	<b>8</b>	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>Pâte Brisée</b>			1 - Confectionner la pâte Brisée
	Kg	0.250	
Sel fin	Kg	0.005	2 - Préparer la garniture
Beurre	Kg		- Compoter les oignons
	Pce	1	- Sauter les lamelles de poitrine fumée
Eau	L		
Farine( pour abaisser)	Kg	0.040	3- Foncer les tartes à l'oignon
<b>Garniture</b>			4- Confectionner l'appareil à crème prise salé
Oignons	Kg		
Beurre	Kg		
	Kg	0.160	5- Marquer les tartes à l'oignon en Cuisson
Huile	l	0.020	
<b>Appareil à crème prise salé</b>			6- Dresser les tartes à l'oignons
(Eufs (entiers)	Pces		
(Euf (jaune)	Pce	1	
	L	0.100	
Crème	L		
Noix de muscade	Pm	Pm	
Sel, poivre	pm	pm	
<b>Finition</b>			
Oignons			
<b>Dorure</b>			
(Euf entier			
<b>Décor</b>			
Persil			

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>Sujet</b>
<b>Dominante production culinaire</b>	<b>40275</b>
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>	<b>S 2/4</b>

## 2. Fiches techniques

### FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>Candidat n°:</b>
<b>Poulets sautés façon Vallée D'Auge</b>	<b>4</b>	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>Base</b>			1- Habiller et découper une volaille à cru
Poulet 4/4 (label)	Kg	1.200	
Farine	Kg	0.050	2- Réaliser le fond blanc de volaille
Beurre	Kg	0.080	
<b>Fond blanc de volaille</b>			3- Garniture d'accompagnement :
Carcasse du poulet			- Glacer les petits oignons à blanc
Carottes	Kg	0.100	- Escaloper et sauter les champignons
Oignons	Kg	0.100	- Détailler en quartier les pommes et sauter au beurre
Céleri en branche	Kg	0.050	
Blancs de poireau	Kg	0.100	4- Marquer le poulet sauté en cuisson
B.G	Pce	1	
<b>Sauce</b>			5- Réaliser la sauce :
Echalotes	Kg	0.025	Suer les échalotes ciselées, ajouter les 200g de brunoise de pommes
Pommes	Kg	0.200	Flamber au calvados
Calvados	L	0.025	Déglacer au cidre
Cidre	L	0.125	Ajouter le fond, réduire, crémer
Fond blanc de volaille (ci dessus)			Monter au beurre
Crème épaisse	Kg	0.150	
Beurre	Kg	0.010	6- Dresser 3 portions au plat, 1 assiette
<b>Garniture</b>			
Pommes	Kg	0.800	
Citrons	Kg	0.160	
Beurre	Kg	0.060	
Sucre	Kg	0.020	
Petits oignons	Kg	0.100	
Champignons	Kg	0.100	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>	<b>Sujet 40275</b>
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>	<b>S 3/4</b>



## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>Choux à la crème</b>

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

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>Pâte à choux</b>			
Eau	L	0.250	1- Confectionner la pâte à choux 2- Coucher les choux (16pcs) Cuire les choux (200°C , 20 à 25mn) 3- Confectionner la crème pâtissière 4- Garnir les choux
Farine	Kg	0.125	
Sel fin	Pm	Pm	
Sucre semoule	Kg	0.010	
Beurre	Kg	0.080	
Œufs entiers	Pces	4	
Beurre pour la plaque	Kg	0.010	
<b>Dorure</b>			
œuf	Pce	1	5- Glacer les choux
<b>Crème pâtissière</b>			6- Dressage : Sur papier dentelle
Lait	L	3/4	
Jaunes	Pces	6	
Sucre semoule	Kg	0.150	
Farine	Kg	0.100	
Vanille liquide	l	pm	
<b>Glaçage</b>			
Fondant blanc	Kg	0.300	
Sirop	L	0.040	
<b>Finition</b>			
Kirsch	L	0.020	
Bigarreaux confits	Kg	0.020	

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

# CORRIGE E.Q.Q.P.

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>Tarte à l'oignon</b>

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

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>Pâte brisée</b>			1 - Confectionner la pâte brisée
Farine type 55	Kg	0.250	
Sel fin	Kg	0.005	2 - Préparer la garniture
Beurre	Kg	0.125	- Compoter les oignons
Œuf (jaune)	Pce	1	- Sauter les lamelles de poitrine fumée
Eau	L	0.05	
Farine( pour abaisser)	Kg	0.040	3- Foncer les tartes à l'oignons
<b>Garniture</b>			4- Confectionner l'appareil à crème prise salé
Oignons	Kg	0.800	
Beurre	Kg	0.080	
Poitrine de porc fumée	Kg	0.160	5- Marquer les tartes à l'oignon en Cuisson
Huile	l	0.020	
<b>Appareil à crème prise salé</b>			6- Dresser les tartes à l'oignons
Œufs (entiers)	Pces	2	
Œuf (jaune)	Pce	1	
Lait	L	0.100	
Crème	L	0.200	
Noix de muscade	Pm	Pm	
Sel, poivre	pm	pm	
<b>Finition</b>			
Oignons			
<b>Dorure</b>			
Œuf entier			
<b>Décor</b>			
Persil			

<b>Groupement inter académique II</b>	Session	<b>2004</b>	Code	<b>40275</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>COR EQQP 8</b>	<b>Mardi 29 juin 2004 (Matin)</b>	<b>4 heures</b>	<b>16</b>	<b>C1/1</b>

EPREUVE PONCTUELLE

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

Maîtrise totale  
Maîtrise satisfaisante  
Maîtrise insuffisante  
Aucune maîtrise

Mettre une croix

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

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

Plats	Techniques à mettre en oeuvre		
	A	B	C
<b>Plat n° 1 :</b>	Ciseler échalotes	Réaliser un fond blanc de volaille	Découper une volaille à cru
	Escaloper des champignons	Glacer des légumes à blanc ou à brun	Sauter avec déglacage
	Tailler en brunoise	Sauter des champignons	Réaliser des dérivés des sauces blanches
		Cuire du riz à court mouillement	
<b>Plat n° 2 :</b>	Réaliser une crème pâtissière	Réaliser une pâte à choux	Glacer au fondant
		Coucher, cuire, garnir	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40275</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>TECH 8</b>	Date et heure <b>Mardi 29 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>F 1/1</b>