

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

*** Blanquette d'agneau aux petits légumes**

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

*** Escalopes de truite de mer, julienne de légumes, pommes anglaises
sauce curcuma (4 couverts)**

*** Cygnes chantilly (8 couverts)**

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40340		
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 9	Date et heure Jeudi 24 juin 2004 (Soir)	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°:
Blanquette d'agneau aux petits légumes	8	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<i>Base :</i>			<i>Base :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Parer la pièce de viande • Découper en cubes • Préparer la garniture aromatique • Réaliser une cuisson « pocher départ à froid ». <i>Sauce :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Décanter les morceaux de viande après cuisson • Confectionner un velouté • Lier avec jaune d'œuf et crème • Passer la sauce sur les morceaux de viande <i>Garniture :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Tailler les haricots verts en jardinière et les cuire à l'anglaise. • Cuire les petits pois à l'anglaise • Tourner les carottes et les navets puis les glacer à blanc • Glacer à blanc les petits oignons <i>Finition et dressage :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Dresser en légumier, morceaux de viande nappés et bouquets de légumes autour . Décorer avec le cerfeuil.
	Kg		
<i>Garniture aromatique :</i>			
	Kg	0.160	
Céleri branche	Kg	0.080	
Gros oignons	Kg		
Poireaux	Kg	0.160	
Clou de girofle	P	1	
Bouquet garni	P	1	
<i>Sauce :</i>			
Beurre	Kg	0.080	
Farine	Kg		
Œufs (jaunes)	P	2	
	Litre	0.20	
<i>Garniture printanière :</i>			
Beurre	Kg	0.100	
Carottes	Kg		
Haricots verts	Kg	0.240	
Petits pois	Kg		
	Kg	0.800	
Petits oignons	Kg		
Sucre semoule	Kg	0.005	
<i>Finition :</i>			
Cerfeuil	Botte	0.250	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40340
EP1 : a) Organisation et production culinaire	5 2/4

2. Fiches techniques

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
Escalopes de truite de mer, sauce curcuma	4	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
ELEMENT DE BASE			
Truite de mer	Kg	1.000	Habiller et fileter la truite, escaloper en 4 Portions
GARNITURE			
Carottes	Kg	0.150	Tailler les légumes en julienne
Blancs de poireaux	Kg	0.150	Etuver la julienne, assaisonner
Céleri branche	Kg	0.100	Tourner les pommes de terre et les cuire à L'anglaise
Courgettes	Kg	0.150	
Pommes de terre charlotte	Kg	0.600	
Beurre	Kg	0.050	Plaquer les escalopes de truite de mer sur
Gros sel	Kg	pm	Les échalotes ciselées, mouiller au vin Blanc, vermouth et fumet
SAUCE			Démarrer la cuisson sur la plaque, couvrir
Fumet (PAI)	L	0.250	Avec le papier sulfurisé
Vin blanc	L	0.050	Cuire au four à 170°C 5 minutes environ
Vermouth	L	0.050	
Echalotes	Kg	0.050	Décanner, réduire le fumet de cuisson,
Sel – poivre	Kg	Pm	Crémier, réduire jusqu'à consistance nappante, incorporer le curcuma, monter au beurre
Crème liquide	L	0.100	
Curcuma	Kg	0.010	
Beurre	Kg	0.080	
DECORATION			
Cerfeuil	botte	pm	Dresser 1 à l'assiette, décoration pluches de Cerfeuil, le reste sur plat

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40340
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S3/4

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
Cygnes chantilly	8	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
ELEMENTS DE BASE			
Eau	L	0.250	Réaliser la pâte à choux Coucher les 16 choux de forme allongée, sur une autre plaque coucher 16 S pour
Beurre	Kg	0.080	Simuler la tête du cygne
Sel	Kg	0.005	Dorer
Sucre	Kg	0.010	
Farine	Kg	0.125	
Œufs	P	3 à 4	Cuire au four à 200°C , dessécher dans le Four
Œufs pour la dorure	P	1	Cuire au four à 180°C pendant 5 minutes Les S
Beurre pour plaque	Kg	0.010	Monter la crème chantilly
CHANTILLY			
Crème liquide	L	0.600	Ouvrir les choux en deux, couper le
Sucre glace	Kg	0.040	Couvercle en deux pour obtenir les ailes.
Extrait de vanille	L	Pm	Saupoudrer les ailes et les S avec du Sucre glace
ELEMENT DE DECOR			
Sucre glace	Kg	0.020	Garnir avec une poche et une douille Cannelée les choux avec la crème chantilly Planter les ailes et les têtes dans la chantilly pour former un cygne Dresser sur plat

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40340
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 4/4

CORRIGE E.Q.O.P.

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Blanquette d'agneau aux petits légumes

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<i>Base :</i>			<i>Base :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Parer la pièce de viande • Découper en cubes • Préparer la garniture aromatique • Réaliser une cuisson »pocher départ à froid » <i>Sauce :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Décanter les morceaux de viande après cuisson • Confectionner un velouté • Lier avec jaune d'œuf et crème • Passer la sauce sur les morceaux de viande <i>Garniture :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Tailler les haricots verts en jardinière et les cuire à l'anglaise • Cuire les petits pois à l'anglaise • Tourner les carottes et les navets puis les glacer à blanc • Glacer à blanc les petits oignons <i>Finition et dressage :</i> <p>Dresser en légumier, morceaux de viande nappés de sauce et bouquets de légumes autour.</p>
Épaule d'agneau désossée	Kg	1.200	
<i>Garniture aromatique :</i>			
Carottes	Kg	0.160	
Céleri en branche	Kg	0.080	
Gros oignons	Kg	0.160	
Poireaux	Kg	0.160	
Clou de girofle	P	1	
Bouquet garni	P	1	
<i>Sauce :</i>			
Beurre	Kg	0.080	
Farine	Kg	0.080	
Œufs (jaunes)	P	2	
Crème double	Litre	0.20	
<i>Garniture printanière :</i>			
Beurre	Kg	0.100	
Carottes	Kg	0.800	
Haricots verts	Kg	0.240	
Petits pois	Kg	0.240	
Navets	Kg	0.800	
Petits oignons	Kg	0.250	
Sucre semoule	Kg	0.005	
<i>Mise en place :</i>			
Gros sel			
Sel fin			

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40340
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 9	Date et heure Jeudi 24 juin 2004 (Soir)	Durée 4 heures
Points 16	N° de page/total C 1/1	

CORRIGE E.Q.O.P.

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Blanquette d'agneau aux petits légumes

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<i>Base :</i>			<i>Base :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Parer la pièce de viande • Découper en cubes • Préparer la garniture aromatique • Réaliser une cuisson »pocher départ à froid » <i>Sauce :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Décanter les morceaux de viande après cuisson • Confectionner un velouté • Lier avec jaune d'œuf et crème • Passer la sauce sur les morceaux de viande <i>Garniture :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Tailler les haricots verts en jardinière et les cuire à l'anglaise • Cuire les petits pois à l'anglaise • Tourner les carottes et les navets puis les glacer à blanc • Glacer à blanc les petits oignons <i>Finition et dressage :</i> <p>Dresser en légumier, morceaux de viande nappés de sauce et bouquets de légumes autour.</p>
Épaule d'agneau désossée	Kg	1.200	
<i>Garniture aromatique :</i>			
Carottes	Kg	0.160	
Céleri en branche	Kg	0.080	
Gros oignons	Kg	0.160	
Poireaux	Kg	0.160	
Clou de girofle	P	1	
Bouquet garni	P	1	
<i>Sauce :</i>			
Beurre	Kg	0.080	
Farine	Kg	0.080	
Œufs (jaunes)	P	2	
Crème double	Litre	0.20	
<i>Garniture printanière :</i>			
Beurre	Kg	0.100	
Carottes	Kg	0.800	
Haricots verts	Kg	0.240	
Petits pois	Kg	0.240	
Navets	Kg	0.800	
Petits oignons	Kg	0.240	
Sucre semoule	Kg	0.005	
<i>Mise en place :</i>			
Gros sel			
Sel fin			

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40340
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 9	Date et heure Jeudi 24 juin 2004 (Soir)	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 : Escalope de truite de mer Julienne de légumes Sauce curcuma Pommes anglaises	Peser et mesurer	Habiller les poissons ronds	Lier à base de matière grasse
	Laver et éplucher des légumes	Tourner des légumes	Réaliser sauce vin blanc
	Tailler en julienne des légumes	Plaquer des poissons	Lever les filets de poisson
	Utiliser une mandoline	Étuver des légumes	
	Ciseler une échalote	Liaison par réduction	
	Utiliser des produits semi élaborés		
Plat n° 2 : Cygnés chantilly	Cirer des plaques	Réaliser la pâte à chou	Glacer au sucre glace
	Utiliser la poche à douille	Coucher, cuire et garnir	
		Réaliser la crème chantilly	

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40340	
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 9	Date et heure Jeudi 24 juin 2004 (Soir)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total C1/1

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

..... à reporter au verso de la page 2 (à partir du tableau des techniques A, B et C du référentiel)

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

*** Blanquette d'agneau aux petits légumes .**

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

*** Quiche aux légumes (8 couverts)**

*** Médallions de porc Duroc – pommes cocottes (4 couverts)**

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40357-1	
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 A0	Date et heure Mardi 29 juin 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°:
Blanquette d'agneau aux petits légumes	8	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<i>Base :</i>			<i>Base :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Parer la pièce de viande • Découper en cubes • Préparer la garniture aromatique • Réaliser une cuisson « pocher départ à froid ». <i>Sauce :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Décanter les morceaux de viande après cuisson • Confectionner un velouté • Lier avec jaune d'œuf et crème • Passer la sauce sur les morceaux de viande <i>Garniture :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Tailler les haricots verts en jardinière et les cuire à l'anglaise. • Cuire les petits pois à l'anglaise • Tourner les carottes et les navets puis les glacer à blanc • Glacer à blanc les petits oignons <i>Finition et dressage :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Dresser en légumier, morceaux de viande nappés et bouquets de légumes autour . • Décorer avec le cerfeuil.
	Kg		
<i>Garniture aromatique :</i>			
	Kg	0.160	
Céleri branche	Kg	0.080	
Gros oignons	Kg		
Poireaux	Kg	0.160	
Clou de girofle	P	1	
Bouquet garni	P	1	
<i>Sauce :</i>			
Beurre	Kg	0.080	
Farine	Kg		
Œufs (jaunes)	P	2	
	Litre	0.20	
<i>Garniture printanière :</i>			
Beurre	Kg	0.100	
Carottes	Kg		
Haricots verts	Kg	0.240	
Petits pois	Kg		
	Kg	0.800	
Petits oignons	Kg		
Sucre semoule	Kg	0.005	
<i>Finition :</i>			
Cerfeuil	Botte	0.250	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40357-1
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 2/4

2. Fiches techniques

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
Quiche aux légumes	8	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<i>Pâte Brisée :</i>			
Farine	Kg	0.250	<i>Pâte Brisée :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Confectionner une pâte Brisée . • Foncer 2 cercles et pincer les bords .
Beurre	Kg	0.125	
Œuf (jaune)	P	1	
Eau	Litre	0.050	
Sel fin	Kg	0.005	
<i>Garniture :</i>			
Beurre	Kg	0.020	<i>Garniture :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Eplucher , laver et tailler les légumes en julienne. • Etuver au beurre .
Gruyère râpé	Kg	0.100	
Carottes	Kg	0.150	<i>Appareil :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser un appareil à crème prise salé . <i>Cuisson :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Garnir les fonds de tartes avec les légumes étuvés. • Recouvrir d'appareil. • Parsemer de gruyère râpé . • Marquer en cuisson . <i>Dressage :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Lustrer les quiches au beurre clarifié • Dresser sur plat rond et papier dentelle . • Décorer avec persil en branches.
Navets	Kg	0.100	
Poireaux	Kg	0.150	
Champignons de Paris	Kg	0.200	
Sel fin	Kg	P.M.	
Poivre du moulin	Kg	P.M.	
<i>Appareil :</i>			
Lait U.H.T.	Litre	0.250	
Crème double	Litre	0.250	
Œufs	P	2	
Œufs (jaunes)	P	2	
Noix de muscade	Kg	P.M	
Sel fin	Kg	P.M.	
Piment de Cayenne	Kg	P.M.	
<i>Finition et décor</i>			
Beurre	Kg	0.040	
Persil en branches	Botte	0.250	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire	Sujet 40357-1
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S3/4

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Médillons de porc Duroc – pommes cocottes

Nombre de couverts
4

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<i>Base :</i>			
Filet mignon de porc	Kg	0.600	<i>Base :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Parer les filets mignons • Détailler les médaillons
Beurre ½ sel	Kg	0.040	
Huile d'arachide	Litre	0.030	
Farine	Kg	0.040	
<i>Tomate concassée :</i>			
Tomates	Kg	0.400	<i>Cuisson :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Sauter les médaillons
Beurre	Kg	0.020	
Echalotes	Kg	0.040	<i>Sauce :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Sauter les champignons émincés • Suer les échalotes ciselées • Flamber au cognac • Déglacer au vin blanc • Mouiller au fond de veau lié • Réduire et vérifier l'assaisonnement
Bouquet garni	P	1	
Ail	Gousse	2	
<i>Sauce :</i>			
Echalotes	Kg	0.040	<i>Tomate concassée :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser et cuire une tomate concassée .
Champignons de Paris	Kg	0.125	
Cognac	Litre	0.030	
Vin blanc	Litre	0.050	
Fond de veau lié	Litre	0.250	
<i>Pommes cocottes :</i>			
Pommes de terre B.F.15	Kg	1.000	<i>Pommes cocottes :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Eplucher, laver et tourner les pommes cocottes • Blanchir puis rissoler
Huile d'arachide	Litre	0.050	
Beurre ½ sel	Kg	0.050	
<i>Finition :</i>			
Persil en branches	Botte	0.100	<i>Dressage :</i> <ul style="list-style-type: none"> • 2 portions à l'assiette • 2 portions sur platerie adéquate
<i>Mise en place :</i>			
Sel fin		P.M.	
Poivre		P.M.	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40357-1
EPI : a) Organisation et production culinaire	S 4/4

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 : Quiche aux légumes	Beurrer un cercle	Réaliser une pâte brisée	
	Tamiser et fleurir	Foncer un cercle	
	Réaliser un appareil à flan salé	Cuire une quiche	
	Tailler des légumes en julienne		
	Tamiser du gruyère		
Plat n° 2 : Médallions de porc Duroc Pommes cocottes	Ciseler des échalotes	Tourner des pommes cocottes	Parer et détailler un filet de porc
	Hacher persil, cerfeuil et estragon	Sauter des champignons	Sauter une pièce de viande
	Monder et concasser des tomates	Rissoler des pommes de terre	Réaliser une sauce par déglacage
	Emincer des champignons	Réaliser une fondue de tomates	
	Confectionner un bouquet garni		
	Blanchir des pommes de terre		

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40357-1	
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 10	Date et heure Mardi 29 juin 2004 (Soir)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total F 1/1

CORRIGE E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Blanquette d'agneau aux petits légumes

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation	
<i>Base :</i>				
Epaule d'agneau désossée	Kg	1.200	<i>Base :</i> <ul style="list-style-type: none">• Parer la pièce de viande• Découper en cubes• Préparer la garniture aromatique• Réaliser une cuisson »pocher départ à froid » <i>Sauce :</i> <ul style="list-style-type: none">• Décanter les morceaux de viande après cuisson• Confectionner un velouté• Lier avec jaune d'œuf et crème• Passer la sauce sur les morceaux de viande <i>Garniture :</i> <ul style="list-style-type: none">• Tailler les haricots verts en jardinière et les cuire à l'anglaise• Cuire les petits pois à l'anglaise• Tourner les carottes et les navets puis les glacer à blanc• Glacer à blanc les petits oignons <i>Finition et dressage :</i> <ul style="list-style-type: none">• Dresser en légumier, morceaux de viande nappés de sauce et bouquets de légumes autour.	
<i>Garniture aromatique :</i>				
Carottes	Kg	0.160		
Céleri en branche	Kg	0.080		
Gros oignons	Kg	0.160		
Poireaux	Kg	0.160		
Clou de girofle	P	1		
Bouquet garni	P	1		
<i>Sauce :</i>				
Beurre	Kg	0.080		
Farine	Kg	0.080		
Œufs (jaunes)	P	2		
Crème double	Litre	0.20		
<i>Garniture printanière :</i>				
Beurre	Kg	0.100		
Carottes	Kg	0.800		
Haricots verts	Kg	0.240		
Petits pois	Kg	0.240		
Navets	Kg	0.800		
Petits oignons	Kg	0.250		
Sucre semoule	Kg	0.005		
<i>Mise en place :</i>				
Gros sel				
Sel fin				

Groupement inter académique II	Session	2004	Code	40357-1
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 EQQP10	Mardi 29 juin 2004 (Soir)	4 heures	16	C 1/1

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

- **Estouffade de bœuf Provençale**

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

- **Darne de saumon grillée - sauce choron – riz aux poivrons (4 couverts)**
- **Choux glacés au caramel (8 couverts)**

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40357-2
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	Date et heure Mercredi 30 juin 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16
		N°de page/total 3 1/4	

1. Estimation quantitative et qualitative des produits

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Estouffade de bœuf Provençale

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<i>Base :</i>			<i>Base :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Parer, dénervé et dégraisser le paleron • Détailler en morceaux de 75 gr environ (3 morceaux par personne) <i>Garniture aromatique :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Eplucher, laver et tailler les carottes en mirepoix • Confectionner un bouquet garni <i>Cuisson :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Marquer en cuisson un ragoût à brun • Cuire • Décanner <i>Garniture Provençale :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser une concassée de tomates • Blanchir les olives <i>Finition :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Assembler l'estouffade et la garniture • Vérifier l'assaisonnement <i>Dressage :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Dresser en légumier • Décorer avec persil en branches
	Kg		
Huile de tournesol	Litre	0.080	
Farine	Kg		
	Litre	0.500	
Fond brun de veau	Litre	0.800	
<i>Garniture aromatique :</i>			
Carottes	Kg		
	Kg	0.160	
Concentré de tomates	Kg	0.040	
Bouquet garni	Pièce	1	
<i>Garniture Provençale :</i>			
Huile d'olive	Litre	0.030	
Tomates	Kg	0.040	
Ail	Gousse	2	
Bouquet garni	Pièce	1	
	Kg		
<i>Décor :</i>			
Persil	Botte	0.250	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire	Sujet 40357-2
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 2/4

2. Fiches techniques

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
Darne de saumon grillée – sauce Choron – riz aux poivrons	4	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<i>Base :</i>			
Darnes de saumon (4 pièces)	Kg	0.720	<i>Base :</i> • Réaliser une marinade instantanée • Mariner les darnes de saumon
Citrons	Pièce	1	
Huile d'olive	Litre	0.100	
Thym/ laurier	PM	PM	
<i>Sauce choron :</i>			
Echalotes	Kg	0.040	<i>Cuisson :</i> • Griller les darnes de saumon
Cerfeuil	Botte	0.100	
Estragon	Botte	0.100	<i>Sauce choron :</i> • Réaliser une béarnaise • Marquer la réduction, clarifier le beurre, émulsionner les jaunes et monter au beurre • Monder, concasser et étuver les tomates • Incorporer la fondue de tomates dans la béarnaise
Mignonnette	Kg	0.005	
Vinaigre d'alcool	Litre	0.050	
Œufs (jaunes)	Pièce	2	
Beurre	Kg	0.120	
Tomates	Kg	0.250	
<i>Riz :</i>			
Riz long	Kg	0.200	<i>Riz :</i> • Eplucher et ciseler les oignons • Peler et tailler les poivrons en brunoise • Confectionner un bouquet garni • Réaliser un riz aux poivrons « façon pilaf »
Beurre	Kg	0.050	
Oignons	Kg	0.100	
Poivrons verts	Kg	0.040	
Poivrons rouges	Kg	0.040	
Bouquet garni	Pièce	1	
<i>Décor :</i>			
Citrons	Pièce	2	<i>Dressage :</i> • Darnes de saumon sur plat long, décorer avec citrons historiés et persil en branches, Riz en légumier, Sauce en saucière • 1 part à l'assiette
Persil	Botte	0.250	
<i>Mise en place :</i>			
Gros sel			
Sel fin			
Poivre			

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40357-2
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 3/4

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
Choux glacés au caramel	8	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<i>Pâte à choux :</i>			
Beurre	Kg	0.080	<i>Base :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser une pâte à choux • Coucher les choux, les dorer et les cuire (réaliser 24 petits choux)
Œufs	Pièce	4	
Farine	Kg	0.125	
Eau	Litre	0.250	
Sel fin	Kg	0.005	
Sucre (facultatif)	Kg	0.001	
<i>Dorure :</i>			
Œuf (jaune)	Pièce	1	<i>Crème pâtissière :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Confectionner et cuire une crème pâtissière <i>Finition :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Garnir les choux de crème pâtissière • Réaliser un caramel et glacer les choux • Décorer avec quelques amandes effilées <i>Dressage :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Dresser sur plat rond et papier dentelle
<i>Crème pâtissière :</i>			
Œufs (jaunes)	pièce	6	
Sucre semoule	Kg	0.150	
Farine	Kg	0.100	
Lait U.H.T.	Litre	0.750	
Vanille	Gousse	½	
<i>Glaçage caramel :</i>			
Sucre semoule	Kg	0.200	
Glucose	Kg	0.020	
Eau	Litre	0.050	
<i>Décor :</i>			
Amandes effilées	Kg	0.040	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40357-2
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 4/4

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

Maitrise totale
Maitrise satisfaisante
Maitrise insuffisante
Aucune maitrise

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, fonder 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
Plat n° 1 : Darne de saumon grillée – sauce paloise- Riz aux poivrons	Historier des citrons	Ficeler des darnes de saumon	Griller des darnes de saumon
	Monder et concasser des tomates	Réaliser une fondue de tomates	Réaliser une sauce émulsionnée chaude
	Ciseler des oignons	Peler des poivrons	
	Tailler des légumes en brunoise	Cuire du riz à court-mouillement	
	Confectionner un bouquet garni		
	Réaliser une marinade instantanée		
Plat n° 2 : Choux glacés au caramel	Peser et mesurer	Confectionner une pâte à choux	Cuire du caramel
	Cirer une plaque à pâtisserie	Cuire et garnir une pâte à choux	Glacer des choux avec du caramel
	Clarifier des œufs		
	Utiliser une poche à douilles		
	Confectionner une crème pâtissière		

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40357-2	
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	Date et heure Mercredi 30 juin 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 1/1

CORRIGE E.O.Q.P.

FICHE TECHNIQUE

INTITULE Estouffade de bœuf Provençale	Nombre de couverts 8	Candidat n°:
---	---	-----------------------------

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation	
<i>Base :</i>				
Paleron de bœuf	Kg	1.600	<i>Base :</i> <ul style="list-style-type: none">• Parer, dénervé et dégraisser le paleron• Détailler en morceaux de 75 gr environ (3 morceaux par personne) <i>Garniture aromatique :</i> <ul style="list-style-type: none">• Eplucher, laver et tailler les carottes et les oignons en mirepoix .• Confectionner un bouquet garni <i>Cuisson :</i> <ul style="list-style-type: none">• Marquer en cuisson un ragoût à brun• Cuire• Décanter <i>Garniture Provençale :</i> <ul style="list-style-type: none">• Réaliser une concassée de tomates• Blanchir les olives <i>Finition :</i> <ul style="list-style-type: none">• Assembler l'estouffade et la garniture• Vérifier l'assaisonnement <i>Dressage :</i> <ul style="list-style-type: none">• Dresser en légumier• Décorer avec persil en branches	
Huile de tournesol	Litre	0.08		
Farine	Kg	0.050		
Vin blanc	Litre	0.50		
Fond brun de veau	Litre	0.80		
<i>Garniture aromatique :</i>				
Carottes	Kg	0.160		
Gros oignons	Kg	0.160		
Concentré de tomates	Kg	0.040		
Bouquet garni	Pièce	1		
<i>Garniture Provençale :</i>				
Huile d'olive	Litre	0.03		
Tomates	Kg	0.300		
Herbes fines	Kg	0.040		
Ail	Gousse	2		
Bouquet garni	Pièce	1		
Olives vertes dénoyautées	Kg	0.080		
<i>Décor :</i>				
Persil	Botte	0.25		

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40357-2		
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 30 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 :

*** Allumettes au fromage.**

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

*** Poulet sauté Duroc, pommes noisettes. (4 couverts)**

*** Forêt Noire (8 couverts)**

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40367		
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	Date et heure Mercredi 30 juin 2004 (Soir)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 51/4

1. Estimation quantitative et qualitative des produits

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE

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

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
FEUILLETAGE			FEUILLETAGE
Eau	L		Réaliser un feuilletage à 6 tours.
	Kg	0,400	
	Kg	0,300	APPAREIL
(Eufs (dorure)	Pièce		Réaliser une sauce Mornay épaisse
Sel fin	Pm	Pm	
MORNAY			MONTAGE DES ALLUMETTES
Beurre	Kg		Partager le pâton en 2 parties égales
	Kg	0,050	Abaissier en deux bandes de 15 cm de large par 40 de long.
	Kg	0,060	Sur un bande tracer l'emplacement de chaque allumette.
Lait	L		Dorer ou mouiller la bande de feuilletage
Noix de muscade	Pm	Pm	Garnir chaque emplacement avec la sauce
(Eufs	Pièce		Mornay en utilisant la poche à douille.
Piment de Cayenne	Pm	Pm	Couvrir avec la seconde bande de pâte.
Sel fin	Pm	Pm	Bien coller et découper les allumettes.
GARNITURE			Chiqueter tout autour.
	kg	0,050	Dorer et décorer en déposant un losange de gruyère sur chaque allumette.
DECOR			Passer au froid.
Persil	kg	0,030	CUISSON
			Four chaud 200°C

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire	Sujet 40367
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 2/4

2. Fiches techniques

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
Poulet sauté Duroc, pommes noisettes	4	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
BASE			BASE
Beurre	Kg	0,050	Habiller la volaille.
Farine	Kg	0,050	Découper à cru, manchonner
Poivre du moulin	Pm	Pm	
Poulet effilé (label)	Kg	1,200	
Sel fin	pm	Pm	
FOND BRUN			FOND BRUN DE VOLAILLE
Ail	Kg	0,002	Marquer un fond brun en utilisant les carcasses et les abatis, mouiller avec le
Bouquet garni	Unité	1	fond brun lié.
Carottes	Kg	0,050	Cuire 30 minutes et passer au chinois.
Fond de veau brun lié	L	0,500	Marquer en cuisson le poulet
Gros oignons	Kg	0,050	
Tomate concentrée	Kg	0,020	
SAUCE			SAUCE
Beurre	Kg	0,020	Epointer et laver les champignons.
Cerfeuil	Botte	0,250	Emincer les champignons
Champignons de Paris	Kg	0,125	Ciseler les échalotes.
Cognac	L	0,030	Réaliser une sauce par déglacage.
Echalotes	Kg	0,020	Ajouter le cerfeuil et l'estragon hachés.
Estragon	Botte	0,250	
Poivre du moulin	Pm	Pm	
Sel fin	Pm	Pm	REALISER UNE FONDUE DE
Vin blanc	L	0,050	TOMATES
FONDUE DE TOMATES			
Tomates	Kg	0.400	
Echalotes	Kg	0.020	
Ail	gousse	1	GARNITURE
Beurre	Kg	0.020	Lever les pommes de terre à la cuillère
POMMES NOISETTES			
Beurre	Kg	0,020	Blanchir et rissoler les pommes noisettes
Huile de tournesol	L	0,050	Dresser au plat 3 portions et 1 à
Persil en branche	Kg	0,020	l'assiette
Pommes de terre bintje	Kg	1,500	
Sel fin	Pm	Pm	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40367
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 3/4

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
FORET NOIRE

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
GENOISE			BASE
Farine	Kg	0,125	Chemiser les moules (2 de 4 pers)
Œufs	Pièce	4	Réaliser une génoise chocolat
Sucre semoule	Kg	0,125	Démouler et refroidir
Cacao	kg	0.025	
CHEMISAGE			REALISER UNE CHANTILLY
Beurre	Kg	0,020	
farine	Kg	0,020	MONTAGE
			Découper la génoise en 3.
CREME CHANTILLY			Puncher , garnir de crème chantilly et de griottes.
Crème liquide	L	0.750	Masquer la génoise avec le reste de chantilly
Sucre glace	Kg	0.100	
Vanille liquide	L	PM	
SIROP			REALISER DES ECLATS DE CHOCOLAT
Eau	L	0.100	Fondre la couverture chocolat
Sucre semoule	Kg	0.050	au bain marie
Vanille liquide	PM	PM	Etaler la couverture chocolat avec une spatule sur une feuille de papier sulfurisé.
GARNITURE			DECORER
Griottes au sirop	Kg	0.250	Couvrir la génoise d'éclats de chocolat
FINITION			
Chocolat couverture noire	Kg	0.200	DRESSAGE
			Sur deux plats ronds.

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
Dominante production culinaire	40367
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 4/4

CORRIGE E.Q.O.P.

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Allumettes au fromage

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
FEUILLETAGE			FEUILLETAGE
Eau	L	0,2	Réaliser un feuilletage à 6 tours.
Farine	Kg	0,4	
Margarine à feuilletage	Kg	0,3	APPAREIL
(Eufs (dorure)	Pièce	1	Réaliser une sauce Mornay épaisse
Sel fin	Pm	Pm	
MORNAY			MONTAGE DES ALLUMETTES
Beurre	Kg	0,05	Partager le pâton en 2 parties égales
Farine	Kg	0,05	Abaissier en deux bandes de 15 cm de large par 40 de long.
Gruyère	Kg	0,06	Sur un bande tracer l'emplacement de chaque allumette.
Lait	L	0,5	Dorer ou mouiller la bande de feuilletage
Noix de muscade	Pm	Pm	Garnir chaque emplacement avec la sauce
(Eufs	Pièce		Mornay en utilisant la poche à douille.
Piment de Cayenne	Pm	Pm	Couvrir avec la seconde bande de pâte.
Sel fin	Pm	Pm	Bien coller et découper les allumettes.
GARNITURE			Chiqueter tout autour.
Gruyère	kg	0,05	Dorer et décorer en déposant un losange de gruyère sur chaque allumette.
DECOR			Passer au froid.
Persil	kg	0,03	
			CUISSON
			Four chaud 200°C

Groupement inter académique II	Session	2004	Code	40367
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	Mercredi 30 juin 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 oeuvre		
	A	B	C
Plat n° 1 :	Laver et éplucher les légumes	Habiller une volaille	Découper à cru des volailles (en 4)
	Préparer du persil en branche	Rissoler des pommes de terre	Sauter avec déglçage
	Emincer des légumes		Réaliser des petites sauces brunes
	Ciseler oignons, échalotes et laitue		
	Blanchir des légumes		
	Monder et concasser les tomates		
Plat n° 2 :	Beurrer des moules	Réaliser une génoise	Fourrer et masquer un biscuit
	Tamiser et fleurir	Cuire une génoise	
	Utiliser la poche à douilles	Monter une crème	
	Préparer et peser un sirop		

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40367	
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	Date et heure 12 Mercredi 30 juin 2004 (Soir)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total F 1/1

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.

Maîtrise totale
Maîtrise satisfaisante
Maîtrise insuffisante
Aucune maîtrise

Mettre une croix

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

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

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