

CORRIGE E.O.Q.P.

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Œuf poché Bragance

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Base			- pocher les œufs
Œufs	P	8.000	
Vinaigre d'alcool	L	0.010	- épépiner les ½ tomates, couper en deux
Tomates de 150 gr	P	4.000	Etuver légèrement au-four
Beurre	Kg	0.020	
sel	Kg	Pm	- réaliser la sauce béarnaise
Sauce béarnaise			Réduction des éléments aromatiques dans le vinaigre.
Estragon	Botte	¼	Semi-coagulation du sabayon dans la
Cerfeuil	Botte	¼	réduction puis émulsionner en incorpo-
Echalote	Kg	0.040	rant le beurre clarifié. Assaisonner et
Œuf	P	4.000	aromatiser.
Beurre	Kg	0.250	
Vinaigre d'alcool	L	0.010	
Sel fin	Kg	Pm	- dresser
Mignonnette de poivre	Kg	Pm	Préparer le fond brun lié
			Dresser et envoyer
Finition			
Fond brun déshydraté	Kg	0.010	

Groupement inter académique II	Session	2005	Code	50296-1
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 juin 2005	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 :	Peser et mesurer	Etruper des oignons, poivrons, tomates	
	Emincer des légumes		
	Clarifier des oeufs	Réaliser une pâte brisée, foncer Garnir et cuire	
Plat n° 2 :	Preparer un bouquet garni	Glacer à blanc des légumes	Découper à cru une volaille
	Tailler en mirepoix des légumes	Tourner des légumes	Réaliser un ragoût à brun
	Monder tomate		
	Cuire à l'anglaise		

Groupement inter académique II		Session	2005	Code	50296-1
Examen et spécialité					
BEP Mériers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire					
Intitulé de l'épreuve					
EPI : a) Organisation et production culinaire					
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total	
TECH	3 juin 2005	4 heures	16	1/1	