

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

\* Oeuf poché Bragance

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

\* Quiche provençale (8 personnes)

\* Poulet à la bière pommes à l'anglaise (4 personnes)

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2005</b>	Code <b>50296-1</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 N°</b>	Date et heure <b>3 juin 2005</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N°de page/total <b>S 1/4</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### 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>Œuf poché Bragance</b>	<b>8</b>	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>Base</b>			
	P	8	- Pocher les œufs
Vinaigre d'alcool	L		- Couper en deux les tomates, épépiner, Étuver légèrement au four
	P		
Beurre	Kg	0.020	- réaliser la sauce béarnaise Réduction des éléments aromatiques dans le vinaigre.
Sel	Pm	Pm	
<b>Sauce béarnaise</b>			
	Botte	1/4	Semi-coagulation du sabayon dans la réduction puis émulsionner en incorporant le beurre clarifié. Assaisonner et aromatiser.
Cerfeuil	Botte		
	Kg	0.040	
Œuf	P		
	Kg	0.250	
Vinaigre d'alcool	L	0.01	
Sel fin	Kg	pm	- dresser
	Kg	pm	Préparer le fond brun lié
			Dresser et envoyer
<b>Finition</b>			
Fond brun déshydraté	Kg	0.010	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>S 50296-1</b>
<b>Dominante production culinaire</b>	
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>	<b>S 2/4</b>

## TEXTE DE L'EPREUVE

### 2. Fiches techniques

#### FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>Candidat n°:</b>
<b>Quiche provençale</b>	<b>8</b>	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>Pâte brisée</b>			- confectionner une pâte brisée.
Farine	Kg	0.250	Foncer deux cercles
Sel fin	Kg	0.050	
Beurre	Kg	0.125	- préparer la garniture
Oeuf (jaune)	P	1.000	Réaliser une fondue d'oignon et de
Eau	L	0.050	poivron
Farine pour abaisser	Kg	0.040	Confectionner une fondue de tomate
<b>Garniture</b>			Canneler la courgette, tailler en rondelles régulières, et sauter à l'huile, Ajouter ail et persil haché
Beurre	Kg	0.050	
Poivron rouge	Kg	0.100	
Poivron vert	Kg	0.100	- confectionner un appareil à crème prise
Oignon gros	Kg	0.100	Salé.
Tomate	Kg	0.200	
Ail	Kg	0.020	- garnir et cuire au départ à 200°C.
Persil	B	1/8	
Courgette	Kg	0.150	- décercler et réserver au chaud
Poivre blanc	Kg	Pm	
Huile d'olive	L	0.050	- dresser sur papier dentelle au plat
Sel fin	Kg	Pm	Lustrer les quiches au beurre clarifié
<b>Appareil à crème prise salé</b>			
Oeufs entiers	P	2.000	
Oeufs jaunes	P	2.000	
Lait	L	0.200	
Crème	L	0.200	
Poivre blanc	Kg	Pm	
Sel fin	Kg	Pm	
<b>Finition</b>			
Beurre	Kg	0.025	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>S 50296-1</b>
<b>Dominante production culinaire</b>	
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>	<b>S 3/4</b>

# TEXTE DE L'EPREUVE

## FICHE TECHNIQUE

INTITULE
<b>Poulet à la bière</b> <b>Légumes tournés</b>

Nombre de couverts
4

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>Base</b>			- Préliminaires
Poulet 4/4 (Label)	Kg	1.200	Eplucher les légumes Découper le poulet à cru (4 morceaux)
<b>Ragoût à brun</b>			- Marquer le ragoût à brun en cuisson :
Huile olive	L	0.050	Rissoler,
Oignons	Kg	0.100	Ajouter garniture aromatique, singer,
Carottes	Kg	0.100	Ajouter bière et fond brun, puis tomates
Farine	Kg	0.020	mondées épépinées, bouquet garni et ail.
Bière brune	L	0.250	
Fond de veau lié	L	0.080	
Tomates	Kg	0.100	- Garniture :
Bouquet garni	P	1.000	Tourner et glacer à blanc les navets et
Ail	Kg	0.010	carottes,
Sel fin	Kg	Pm	Tourner les pommes et cuire à l'anglaise.
Poivre blanc	Kg	Pm	
			- Sauce - finition :
			Décanter,
			Finition de la sauce.
<b>Garniture</b>			
Carottes	Kg	0.300	
Navets	Kg	0.300	- Dressage
Pomme de terre BF 15	Kg	0.600	4 parts au plat
Beurre	Kg	0.100	
Sel fin	Kg	Pm	
Poivre blanc	Kg	Pm	
Sucre	Kg	Pm	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b> <b>Dominante production culinaire</b>	<b>S 50296-1</b>
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>	<b>S 4/4</b>