

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

\* Poulet sauté chasseur, pommes cocotte.

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

- Filets de truites aux amandes  
Brocolis au beurre

\* Riz à l'impératrice

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2005</b>	Code <b>50228-1</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</b>	Date et heure <b>31 Mai 2005 (Matin)</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>Poulet sauté chasseur, pommes cocotte.</b>	<b>8</b>	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>Volaille :</u></b> Poulet effilé	kg		<b><u>Base</u></b> - Habiller les volailles - Découper à cru - Assaisonner, fariner - Sauter et finir de cuire au four  <b><u>Fond brun de volaille</u></b> - Eplucher et laver les légumes - Emincer - Marquer en cuisson un fond brun de volaille en utilisant les carcasses de poulets, les abatis et en mouillant avec Le fond de veau lié - Cuire 30 minutes - Passer au chinois  <b><u>Pommes cocotte</u></b> - Blanchir les pommes cocotte - Sauter à feu vif - Terminer la cuisson au four  <b><u>Sauce</u></b> - Eplucher et laver les champignons - Escaloper - Ciseler les échalotes - A la fin de la cuisson du poulet, réaliser une sauce par déglacage - Une fois la sauce terminée, ajouter le Cerfeuil et l'estragon hachés.
<b><u>Légume rie :</u></b> Bouquet garni	unité	1.000	
	kg	0.100	
cerfeuil	botte	1.000	
estragon	botte	1.000	
	kg	0.250	
Echalotes	kg		
	kg	0.100	
Ail	kg	0.080	
	kg	2.000	
<b><u>Cremerie :</u></b> Beurre	kg		
<b><u>Economat :</u></b> Farine t55	kg		
Concentré de tomates	kg	0.010	
Huile arachide	L	0.005	
<b><u>Cave :</u></b>			
	L	0.030	
Vin blanc	L	0.050	
<b><u>Divers :</u></b> Fond de veau brun lié	L		
<b><u>Assaisonnement :</u></b> Poivre du moulin	pm	pm	
Sel fin	pm	pm	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b> <b>Dominante production culinaire</b>	<b>50228-1</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>Filets de truites aux amandes, brocolis</b>

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

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>Base</u></b>			<b><u>Base</u></b>
Truites portion (0.250 g)	kg	1.000	- Habiller les truites
Huile de tournesol	L	0.020	- Lever les filets et désarêter
Beurre	kg	0.020	- Sauter les filets avec du beurre + huile
farine	kg	0.080	
<b><u>Beurre meunière</u></b>			<b><u>Beurre Meunière</u></b>
Beurre	kg	0.100	- Fondre le beurre
Citron	Pièce	1.000	- Ajouter le jus de citron,
Persil	Botte	1/8	l'assaisonnement,
Amandes effilées	kg	0.100	les amandes et les cuire couleur noisette
			- Napper les truites aussitôt et envoyer
<b><u>Brocolis</u></b>			<b><u>Brocolis</u></b>
Brocolis	kg	0.800	- cuire les têtes de brocolis à l'anglaise
<b><u>Décor</u></b>			<b><u>Décor</u></b>
Persil	Botte	1/8	- Persil haché, citrons historiés, citrons
Citrons	Pièce	3.000	pelés à vif, citrons cannelés
<b><u>Assaisonnement</u></b>			
Poivre	pm	pm	
Sel fin	pm	pm	

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b> <b>Dominante production culinaire</b>	<b>50228-1</b>
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>	<b>S 3/4</b>

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

## FICHE TECHNIQUE

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

<b>Denrées</b>	<b>Unités</b>	<b>Qté</b>	<b>Techniques de réalisation</b>
<b><u>Riz au lait</u></b>			
Lait	L	0.750	- Cuire un riz au lait
Sel	Kg	pm	- Réaliser une crème anglaise collée
Riz rond	Kg	0.150	- Faire macérer les fruits confits
Vanille	Gousse	1/2	- Monter la crème fouettée
<b><u>Appareil à bavarois</u></b>			
Lait	L	0.500	
(Eufs (jaunes)	Pièce	4.000	- Débarrasser le riz cuit, ajouter les fruits confits
Sucre semoule	Kg	0.150	- Mélanger le riz froid à la crème anglaise non prise puis la crème fouettée
Vanille	Gousse	1/2	- Mouler dans des cercles de montage et faire prendre au frais
Gélatine	Feuilles	7.000	- Napper de gelée de groseille, une fois Pris
Crème liquide	L	0.300	- Décercler et dresser
Fruits confits en cubes	Kg	0.100	
Kirsch	L	0.040	
<b><u>Chemisage</u></b>			
Gelée de groseille	Kg	0.040	
Gélatine feuilles	Pièce	1.000	
<b><u>Coulis de fruits rouge</u></b>			
Purée de fruits rouges	Kg	0.200	- Faire fondre le coulis
Sucre glace	Kg	0.080	- Ajouter le jus de citron
Citron	Pièce	1/2	- Ajouter le sucre glace
			- Passer au chinois étamine en foulant
			- Réserver en enceinte réfrigérée

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b> <b>Dominante production culinaire</b>	<b>50228-1</b>
<b>EP1 : a) Organisation et production culinaire</b>	<b>S 4/4</b>