

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

Groupement inter académique II		Session 2005	Code 50228-1	
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	Date et heure 31 Mai 2005 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total S 1/4

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1. Estimation quantitative et qualitative des produits

E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
Poulet sauté chasseur, pommes cocotte.	8	

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

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire	50228-1
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 2/4

TEXTE DE L'EPREUVE

2. Fiches techniques

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Filets de truites aux amandes, brocolis

Nombre de couverts
4

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<u>Base</u>			<u>Base</u>
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	
<u>Beurre meunière</u>			<u>Beurre Meunière</u>
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
<u>Brocolis</u>			<u>Brocolis</u>
Brocolis	kg	0.800	- cuire les têtes de brocolis à l'anglaise
<u>Décor</u>			<u>Décor</u>
Persil	Botte	1/8	- Persil haché, citrons historiés, citrons
Citrons	Pièce	3.000	pelés à vif, citrons cannelés
<u>Assaisonnement</u>			
Poivre	pm	pm	
Sel fin	pm	pm	

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

TEXTE DE L'ÉPREUVE

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
Riz à l'Impératrice	8	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<u>Riz au lait</u>			
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
<u>Appareil à bavarois</u>			
Lait	L	0.500	
(Œufs (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	
<u>Chemisage</u>			
Gelée de groseille	Kg	0.040	
Gélatine feuilles	Pièce	1.000	
<u>Coulis de fruits rouge</u>			
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

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