

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

*** Blanquette d'agneau, riz pilaf**

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

*** Darne de saumon grillée, beurre blanc, flan de carotte**

*** Salammbôs**

Groupement inter académique II		Session 2006	Code 60341	
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 Jeudi 01 juin 2006 (matin)	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
Blanquette d'agneau, riz pilaf

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Eléments de base			Préparer les éléments de la base Eplucher et laver tous les légumes. Parer et détailler la viande en morceaux. Blanchir la viande.
Epaule d'agneau désossée	Kg	1.750	
Bouquet garni	U	1	
	Kg	0.100	Marquer la blanquette en cuisson Cuire pendant 1 heure. Décanner la viande. Passer le fond de cuisson.
Oignons	Kg	0.150	
Poireaux	Kg		
Céleri-branches	Kg	0.050	
Clou de girofle	Kg	PM	
Velouté			Réaliser la sauce de la blanquette Cuire le roux blanc. Réaliser le velouté. Lier avec la crème et les jaunes d'œuf. Rectifier l'assaisonnement.
Beurre	Kg		
	Kg	0.060	
Fond de cuisson	L	1	
	L	0.100	Réaliser la garniture à l'ancienne Glacer à blanc les petits oignons. Cuire à blanc les champignons de Paris escalopés.
Crème fraîche	U	3	
	P	1	
Citron			Réaliser le riz pilaf Cuire le riz à court-mouillement.
Garniture			Dresser la blanquette et sa garniture
Petits oignons surgelés	Kg		
	Kg	0.300	
	Kg	PM	
Beurre	Kg	0.050	
Citron	Kg	0.050	
Riz pilaf			
Riz long	Kg		
Beurre	Kg	0.100	
Oignon	Kg		
Bouquet garni	U	1	
Eau	L	PM	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire	S 60341
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 2/4

2. Fiches techniques

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Darne de saumon grillée, beurre blanc, flan de carotte

Nombre de couverts
4

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Éléments de base			<p>Base Habiller le saumon et détailler en darnes. Réaliser une marinade instantanée. Mettre les darnes de saumon à mariner. Mettre en place le poste du grillardin. Griller les darnes de saumon.</p> <p>Beurre blanc Faire une réduction avec échalotes ciselées, vin blanc et vinaigre. Ajouter la crème fraîche. Porter à ébullition et incorporer le beurre en petits morceaux. Passer au chinois. Vérifier l'assaisonnement.</p> <p>Flan de carotte Réaliser un appareil à flan. Beurrer 4 ramequins et garnir d'appareil. Cuire les flans au bain-marie.</p> <p>Décor Canneler et découper les citrons en rondelles.</p> <p>Dressage Dresser les darnes et les flans sur plat et la sauce en saucière.</p>
Saumon frais	Kg	1	
Huile d'olive	L	0.05	
Citron	Kg	0.100	
Thym		PM	
Beurre blanc			
Echalote	Kg	0.050	
Vin blanc	L	0.10	
Vinaigre d'alcool	L	0.05	
Crème fraîche	L	0.02	
Beurre	Kg	0.200	
Flan de carotte			
Carotte	Kg	0.500	
Estragon frais	Btte	1/8	
Crème liquide	L	0.100	
Œuf	P	1	
Œuf (jaune)	P	2	
Beurre doux	Kg	0.010	
Décor			
Citron	Kg	0.200	
Persil en branches	Kg	0.050	
Cerfeuil	Btte	¼	
Assaisonnement			
Sel gros	Kg	PM	
Sel fin	Kg	PM	
Poivre blanc	Kg	PM	
Noix muscade	Kg	PM	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	S 60341
Dominante production culinaire	
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 3/4

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Salammbô

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Pâte à choux			<p style="text-align: center;">Pâte à choux</p> <p>Réaliser la pâte à choux. Coucher et cuire 16 choux en forme de larve.</p> <p style="text-align: center;">Crème pâtissière</p> <p>Réaliser une crème pâtissière. Refroidir rapidement. Parfumer au Grand-Marnier. Garnir les salammbôs.</p> <p style="text-align: center;">Décor</p> <p>Réaliser un caramel et glacer les salammbôs.</p> <p style="text-align: center;">Dressage</p> <p>Dresser les salammbôs sur papier dentelle.</p>
Eau	L	0.250	
Beurre	Kg	0.100	
Farine	Lg	0.150	
Œuf	P	4	
Œuf (jaune)	P	1	
Crème pâtissière			
Poudre à flan	Kg	0.060	
Œuf (jaune)	P	4	
Sucre semoule	Kg	0.100	
Lait demi-écrémé	L	0.500	
Extrait de vanille	L	PM	
Grand-Marnier	L	0.050	
Décor			
Sucre semoule	Kg	0.250	
Eau	L	PM	
Amande effilée	Kg	0.030	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	S 60341
Dominante production culinaire	
EP1 : a) Organisation et production culinaire	S 4/4