

# CORRIGÉ

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

## BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

## FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P. (corrigé)

## INTITULE : Allumettes au fromage

Sujet 01/2006	Nombre de couverts	08
EQQP		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			<b>1 - Mettre en place le poste de travail.</b>  <b>2 - Confectionner la pâte feuilletée.</b> Tamiser la farine. Ajouter l'eau et le sel. Former un pâton. Inciser en croix. Réserver au frais. Incorporer la matière grasse à la détrempe Abaisser et donner les 6 tours.  <b>3 - Confectionner la sauce Mornay.</b> Réaliser un roux blanc. Terminer la sauce béchamel. Ajouter le jaune d'œuf, porter à ébullition. Incorporer le gruyère râpé. Débarrasser et tamponner en surface.  <b>4 - Confectionner les allumettes.</b>  <b>5 - Préparer le persil.</b>  <b>6 - Marquer les allumettes en cuisson.</b>  <b>7 - Dresser les allumettes.</b>
Farine	Kg	0.400	
Sel fin	Pm	Pm	
Eau	L	0.200	
Margarine à feuilletage	Kg	0.300	
Farine pour tourer	Kg	0.080	
<b>Dorure</b>			
Oeuf	Pce	1	
<b>Sauce Mornay</b>			
Beurre	Kg	0.020	
Farine	Kg	0.020	
Lait	L	0.2	
Œuf (jaune)	Pce	1	
Gruyère râpé	Kg	0.040	
Beurre pour tamponner	Kg	0.010	
<b>Finition</b>			
Bâtonnets de gruyère (16 x 0.010 kg)	Kg	0.160	
<b>Décor</b>			
Persil	Kg	0.040	
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin	Kg	Pm	
Piment de Cayenne	Kg	Pm	
Noix de muscade	Kg	Pm	

CORRIGÉ

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »**

<b>FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P. (corrigé)</b>
---

<b>INTITULE : Filets de sole Bonne Femme riz pilaf</b>
--

<b>Sujet 11/2006</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>08</b>
EQQP		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Elément de base</b>			
Soles filets (0.500 kg)	Kg	2	<b>1- Mettre en place le poste de travail.</b>
Beurre	Kg	0.040	<b>2- Habiller et fileter les soles.</b>
Echalotes	Kg	0.040	<b>3- Préparer la garniture aromatique.</b>
Champignons de Paris	Kg	0.200	<b>4- Marquer en cuisson le fumet de poisson.</b>
Persil	Kg	0.040	- Suer la garniture aromatique au beurre.
Vin blanc	Litre	0.08	- Ajouter les arêtes, suer à nouveau.
			- Mouiller à hauteur avec de l'eau froide.
<b>Fumet de poisson</b>			- Ajouter parures de champignons et BG.
Beurre	Kg	0.040	- Cuire à petite ébullition durant 20 à 25 min.
Oignons	Kg	0.080	- Passer au chinois sans fouler.
Echalotes	Kg	0.040	- Refroidir rapidement.
Parures de champignons	Kg	Pm	<b>4- Plaquer les filets.</b>
Bouquet garni	Pièce	1	<b>5-Marquer le riz pilaf en cuisson.</b>
			<b>6-Cuire les filets de sole à court-mouillement.</b>
<b>Riz pilaf</b>			<b>7-Réaliser la sauce.</b>
Beurre	Kg	0.080	<b>8-Terminer le riz pilaf.</b>
Oignons	Kg	0.160	<b>9-Dresser les filets de sole.</b>
Riz	Kg	0.400	
Bouquet garni	Pièce	1	
beurre	Kg	0.040	
<b>Finition sauce</b>			
Crème double	Litre	0.40	
Beurre	Litre	0.140	
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin	Kg	Pm	
Poivre du moulin	Kg	Pm	

**CORRIGÉ**

ACADEMIE DE :

N° de CANDIDAT :

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

## FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P (corrigé)

## INTITULE : Forêt Noire

Sujet 12/2006

Nombre de couverts

08

EQQP

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Génoise</b>			
Oeufs	Pièce	4	<b>1 – Mettre en place le poste de travail.</b>
Sucre semoule	Kg	0,125	
Farine	Kg	0,105	<b>2 – Chemiser les moules et égoutter les griottes.</b>
Cacao	Kg	0,015	
<b>Chemisage</b>			<b>3 – Monter la génoise.</b>
Farine	Kg	0,020	- Fouetter au bain-marie les œufs et le sucre jusqu'à obtention de la consistance d'un ruban.
Beurre	Kg	0,020	- Terminer hors du feu jusqu'à complet refroidissement.
<b>Sirop de punchage</b>			- Incorporer la farine et le cacao à l'aide d'une spatule.
Eau	L	0,100	
Sucre	Kg	0,070	
Kirsch	L	0,040	
<b>Garniture</b>			<b>4 – Mouler et marquer en cuisson les génoises.</b>
Griottes dénoyautées	Bte 4/4	1	
Crème liquide	L	0,5	
Sucre glace	Kg	0,05	<b>6 – Réaliser le sirop de punchage.</b>
Vanille liquide		PM	
<b>Décor</b>			<b>7 – Assembler la forêt noire.</b>
Copeaux de chocolat	Kg	0,140	- Découper la génoise en 2 disques. - Imbiber avec le sirop. - Garnir avec la chantilly et les griottes - Couvrir avec le 2 <sup>ème</sup> disque - Masquer avec le reste de la chantilly
			<b>8 – Décorer avec les copeaux et dresser</b>

CORRIGÉ

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

## FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P (Corrigé)

INTITULE : Gnocchi à la Parisienne

Sujet 14/2006	Nombre de couverts	08
EQQP		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Pâte à choux</b>			<b>1 - Mettre en place le poste de travail.</b>  <b>2 – Confectionner la pâte à choux.</b> - Dans une russe, réunir l'eau, le sel, et le beurre découpé en parcelles. - Porter à ébullition et veiller à obtenir la fusion du beurre et l'ébullition.  - Ajouter hors du feu, la farine tamisée en une seule fois. - Mélanger vigoureusement. - Dessécher. - Débarrasser et incorporer les œufs un à un.  <b>3 – Confectionner un roux blanc.</b> Réserver.  <b>4 – Confectionner une sauce béchamel.</b> - Mettre le lait à bouillir et le verser sur le roux froid. - Porter à ébullition et cuire la béchamel 4 à 5 minutes. - Vérifier l'onctuosité. - Assaisonner. - Passer au chinois. - Tamponner.  <b>5 – Pocher les gnocchi.</b> - Eau frémissante.  <b>6 - Dresser et gratiner les gnocchi :</b> - Dresser dans 2 plats à gratin.
Eau	Litre	0,500	
Beurre	Kg	0,150	
Farine	Kg	0,250	
Oeufs entiers	Pièce	8	
Gruyère râpé	Kg	0,050	
Sel	Kg	0,002	
<b>Sauce Béchamel</b>			
Beurre	Kg	0,090	
Farine	Kg	0,090	
Lait	Litre	1,500	
Beurre pour tamponner	Kg	0,020	
<b>Finition</b>			
Gruyère râpé	Kg	0,100	
Beurre	Kg	0,040	
<b>Assaisonnement</b>			
Gros sel	Kg	PM	
Sel fin	Kg	PM	
Piment de Cayenne	Kg	PM	
Noix de muscade	Kg	PM	

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »**

<b>FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P. (corrigé)</b>
---

<b>INTITULE : Mille-feuilles</b>
----------------------------------

<b>Sujet 15/2006</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>08</b>
EQQP		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Pâte feuilletée</b>			<b>1 - Mettre en place le poste de travail.</b>
Farine	Kg	0.250	
Sel fin	Kg	0.005	
Eau	Litre	0.125	<b>2 - Confectionner la pâte feuilletée :</b>
Margarine à feuilletage	Kg	0.180	- Réaliser la détrempe.
Farine (tourer)	Kg	0.040	- Réaliser 3 x 2 tours.
Sucre glace	Kg	0.020	- Laisser reposer tous les deux tours.
			<b>3 - Confectionner la crème pâtissière :</b>
<b>Crème pâtissière</b>			- Faire bouillir le lait avec la vanille.
Lait	Litre	0.50	- Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
Jaunes d'œufs	Pièce	4	- Ajouter la farine, mélanger.
			- Verser progressivement le lait bouillant.
<b>Sucre semoule</b>	Kg	0.125	- Mélanger, remettre à cuire, débarrasser et refroidir.
Farine	Kg	0.070	- Ajouter un peu d'alcool.
Vanille	Gousse	1/2	- Saupoudrer de sucre glace.
Liqueur	Litre	0.02	- Réserver au frais.
			<b>4 - Réaliser l'abaisse du mille-feuilles.</b>
<b>Finition</b>			<b>5 - Marquer le feuilletage en cuisson :</b>
Sucre glace	Kg	0.040	-Cuisson à 220 °C durant 10 à 15 min.
			-Saupoudrer de sucre glace en fin de cuisson.
			<b>6 - Monter le mille- feuilles :</b>
			- Détailler le feuilletage en 3 bandes.
			- Garnir de crème entre chaque bande.
			<b>7- Glacer le mille-Feuilles.</b>
			<b>8 - Dresser le mille-feuilles.</b>
			(sur plateau ou plat ovale)

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »**

**FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P. (corrigé)**

INTITULE : **Œufs pochés façon bourguignonne**

<b>Sujet 16/2006</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>08</b>
<b>EQQP</b>		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			<b>1 – Réduire le fond brun de veau.</b>
Œufs extra frais	Pce	8	<b>2 – Glacer à brun les petits oignons.</b>
Vin rouge	L	1	
<b>Sauce</b>			<b>3 – Détailler, blanchir et sauter les lardons.</b>
Echalotes	Kg	0.040	<b>4 - Laver, escaloper et sauter les champignons.</b>
Vin rouge de bourgogne	L	0.4	
Fond brun de veau lié	L	0.8	<b>5 – Détailler et sauter les croûtons.</b>
Beurre	Kg	0.040	
<b>Garniture</b>			<b>6 – Réaliser la sauce bourguignonne.</b>
Pain de mie (8 tranches)	Kg	0.350	
Petits oignons	Kg	0.250	<b>7 – Ajouter la garniture dans la sauce, mijoter durant quelques minutes.</b>
Poitrine de porc ½ sel	Kg	0.250	
Champignons de Paris	Kg	0.250	<b>8 – Pocher les œufs dans le vin rouge et ébarber.</b>
Beurre	Kg	0.100	
Huile	L	0.1	<b>9 – Dresser les œufs.</b>
Sucre semoule	Kg	Pm	
Sel poivre	Kg	Pm	
Persil	Kg	0,050	

**CORRIGÉ**

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P (corrigé)
-----------------------------------

INTITULE : Pithiviers
-----------------------

Sujet 17/2006	Nombre de couverts	08
EQQP		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Pâte feuilletée</b>			
Farine	kg	0,250	<b>1 – Mise en place du poste de travail.</b>
Sel fin	kg	0,005	
Eau	l	0,125	
Margarine à feuilletage	kg	0,180	
			<b>2 – Réaliser la pâte feuilletée :</b>
			-Préparer la détrempe et laisser reposer.
			-Ramollir la margarine à la même consistance que la détrempe.
Farine (pour tourer)	kg	0,040	-Tourer le feuilletage (donner 6 tours).
<b>Dorure</b>			
Oeuf	pièce	1	<b>3 - Confectionner la crème d'amandes :</b>
			-Crémer le beurre avec le sucre.
<b>Crème d' amandes</b>			-Ajouter les œufs 1 par 1.
Beurre	kg	0,100	-Ajouter la poudre d'amandes en pluie.
Sucre semoule	kg	0,100	-Parfumer avec vanille et rhum.
Oeufs	pièce	2	
Poudre d'amande	kg	0,100	<b>4 – Détailler, garnir et dorer le pithiviers :</b>
Vanille (extrait liquide)	l	pn	
Rhum	l	0,02	-Cuire au four à 200°C pendant 35 à 40 mn.
			<b>5 – Glacer le pithiviers.</b>
<b>Glaçage</b>			
sucre glace	kg	0,020	<b>6 - Dresser sur plat et papier dentelle.</b>
ou			
sirop	l	0,02	

ACADEMIE DE :

N° de CANDIDAT :

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

## FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P (corrigé)

INTITULE : Potage Saint Germain aux croûtons

Sujet 18/2006

Nombre de couverts

08

EQQP

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			
Pois cassés	Kg	0,700	<b>1 – Mettre en place le poste de travail.</b>
Beurre	Kg	0,040	
Vert de poireaux	Kg	0,080	<b>2 – Blanchir les pois cassés.</b>
Carottes	Kg	0,080	
Oignons	Kg	0,080	<b>3 – Eplucher et laver les légumes.</b>
Bouquet garni	Pièce	1	
Ail	Gousse	2	<b>4 – Tailler la garniture aromatique.</b>
Fond blanc de veau	L	2	
Poitrine de porc ½ sel	Kg	0,100	<b>5 – Marquer en cuisson le potage.</b>
			- Raidir les lardons.
<b>Finition</b>			- Suer la garniture aromatique.
Crème liquide	L	0,080	- Ajouter les pois cassés.
Cerfeuil	Botte	¼	- Mouiller au fond blanc de veau.
Beurre pour tamponner	Kg	0,020	- Ajouter l'ail, le bouquet garni et cuire 45 mn.
<b>Garniture</b>			
Pain de mie	Kg	0,160	<b>6 – Tailler les croûtons et frire.</b>
Beurre	Kg	0,040	
Huile d'arachide	L	0,02	<b>7 – Terminer le potage.</b>
			- Mixer et passer au chinois.
<b>Assaisonnement</b>			- Crémer.
Gros sel	Kg	PM	
Sel fin	Kg	PM	<b>8 – Dresser.</b>
Poivre blanc	Kg	PM	

CORRIGÉ

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

## BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

## FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P. (corrigé)

## INTITULE : Quiche lorraine

Sujet 20/2006 EQQP	Nombre de couverts	08
-----------------------	--------------------	----

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Pâte brisée</b>			<b>1 - Mettre en place le poste de travail.</b>
Farine	Kg	0.250	<b>2 - Réaliser la pâte brisée :</b> - Tamiser la farine et disposer en fontaine. - Ajouter sel, jaune d'œuf, beurre en parcelles et l'eau. - Incorporer la farine progressivement à l'aide d'un coupe-pâte. - Fraiser la pâte 1 ou 2 fois maximum. - Rassembler en boule, réserver au frais.  <b>3 - Préparer la garniture :</b> - Détailler la poitrine de porc en lardons. - Sauter les lardons. - Râper le gruyère.  <b>4 - Abaisser, foncer et pincer les quiches.</b>  <b>5 - Confectionner l'appareil à crème prise :</b> - Dans une petite calotte, mélanger, les ingrédients. - Assaisonner sel fin, Cayenne et muscade.  <b>6 - Garnir les quiches :</b> - Disposer la garniture. - Verser l'appareil sur les quiches. - Cuire à 210 °C durant 25 à 30 min. - Décercler 5 min avant la fin de cuisson. - Débarrasser sur grille, et réserver au chaud.  <b>7-Dresser les quiches.</b>
Sel fin	Kg	0.005	
Beurre	Kg	0.125	
Jaune d'œuf	Pièce	1	
Eau	Litre	0.050	
Farine (abaisser)	Kg	0.040	
<b>Garniture</b>			
Poitrine de porc fumée	Kg	0.100	
Huile	Litre	0.02	
Gruyère	Kg	0.100	
<b>Appareil à crème prise</b>			
Lait	Litre	0.25	
Crème double	Litre	0.25	
Œufs entiers	Pièce	2	
Jaunes d'œufs	Pièce	2	
<b>Décor</b>			
Persil en branches	Kg	Pm	
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin	Kg	Pm	
Poivre de Cayenne	Kg	Pm	
Muscade	Kg	Pm	