

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
Eléments de base			1 - Mettre en place le poste de travail. 2 - Confectionner la pâte feuilletée. 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. 3 - Confectionner la sauce Mornay. 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. 4 - Confectionner les allumettes. 5 - Préparer le persil. 6 - Marquer les allumettes en cuisson. 7 - Dresser les allumettes.
Farine	Kg	0.400	
Sel fin	Pm	Pm	
Eau	L	0.200	
Margarine à feuilletage	Kg	0.300	
Farine pour tourer	Kg	0.080	
Dorure			
Oeuf	Pce	1	
Sauce Mornay			
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	
Finition			
Bâtonnets de gruyère (16 x 0.010 kg)	Kg	0.160	
Décor			
Persil	Kg	0.040	
Assaisonnement			
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 »

FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P. (corrigé)

INTITULE : Filets de sole Bonne Femme riz pilaf
--

Sujet 11/2006	Nombre de couverts	08
EQQP		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Elément de base			
Soles filets (0.500 kg)	Kg	2	1- Mettre en place le poste de travail.
Beurre	Kg	0.040	2- Habiller et fileter les soles.
Echalotes	Kg	0.040	3- Préparer la garniture aromatique.
Champignons de Paris	Kg	0.200	
Persil	Kg	0.040	
Vin blanc	Litre	0.08	
Fumet de poisson			4- Marquer en cuisson le fumet de poisson.
Beurre	Kg	0.040	- Suer la garniture aromatique au beurre.
Oignons	Kg	0.080	- Ajouter les arêtes, suer à nouveau.
Echalotes	Kg	0.040	- Mouiller à hauteur avec de l'eau froide.
Parures de champignons	Kg	Pm	- Ajouter parures de champignons et BG.
Bouquet garni	Pièce	1	- Cuire à petite ébullition durant 20 à 25 min.
Riz pilaf			- Passer au chinois sans fouler.
Beurre	Kg	0.080	- Refroidir rapidement.
Oignons	Kg	0.160	4- Plaquer les filets.
Riz	Kg	0.400	5-Marquer le riz pilaf en cuisson.
Bouquet garni	Pièce	1	6-Cuire les filets de sole à court-mouillement.
beurre	Kg	0.040	7-Réaliser la sauce.
Finition sauce			8-Terminer le riz pilaf.
Crème double	Litre	0.40	9-Dresser les filets de sole.
Beurre	Litre	0.140	
Assaisonnement			
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
Génoise			
Oeufs	Pièce	4	1 – Mettre en place le poste de travail.
Sucre semoule	Kg	0,125	
Farine	Kg	0,105	2 – Chemiser les moules et égoutter les griottes.
Cacao	Kg	0,015	
Chemisage			3 – Monter la génoise.
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.
Sirop de punchage			- Incorporer la farine et le cacao à l'aide d'une spatule.
Eau	L	0,100	
Sucre	Kg	0,070	
Kirsch	L	0,040	
Garniture			4 – Mouler et marquer en cuisson les génoises.
Griottes dénoyautées	Bte 4/4	1	
Crème liquide	L	0,5	
Sucre glace	Kg	0,05	6 – Réaliser le sirop de punchage.
Vanille liquide		PM	
Décor			7 – Assembler la forêt noire.
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 ^{ème} disque - Masquer avec le reste de la chantilly
			8 – Décorer avec les copeaux et dresser

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
Pâte à choux			1 - Mettre en place le poste de travail. 2 – Confectionner la pâte à choux. - 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. 3 – Confectionner un roux blanc. Réserver. 4 – Confectionner une sauce béchamel. - 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. 5 – Pocher les gnocchi. - Eau frémissante. 6 - Dresser et gratiner les gnocchi : - 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	
Sauce Béchamel			
Beurre	Kg	0,090	
Farine	Kg	0,090	
Lait	Litre	1,500	
Beurre pour tamponner	Kg	0,020	
Finition			
Gruyère râpé	Kg	0,100	
Beurre	Kg	0,040	
Assaisonnement			
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 »

FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P. (corrigé)

INTITULE : Mille-feuilles

Sujet 15/2006	Nombre de couverts	08
EQQP		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Pâte feuilletée			1 - Mettre en place le poste de travail.
Farine	Kg	0.250	
Sel fin	Kg	0.005	
Eau	Litre	0.125	2 - Confectionner la pâte feuilletée :
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.
			3 - Confectionner la crème pâtissière :
Crème pâtissière			- 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.
Sucre semoule	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.
			4 - Réaliser l'abaisse du mille-feuilles.
Finition			5 - Marquer le feuilletage en cuisson :
Sucre glace	Kg	0.040	-Cuisson à 220 °C durant 10 à 15 min.
			-Saupoudrer de sucre glace en fin de cuisson.
			6 - Monter le mille- feuilles :
			- Détailler le feuilletage en 3 bandes.
			- Garnir de crème entre chaque bande.
			7- Glacer le mille-Feuilles.
			8 - Dresser le mille-feuilles.
			(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**

Sujet 16/2006	Nombre de couverts	08
EQQP		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			1 – Réduire le fond brun de veau.
Œufs extra frais	Pce	8	2 – Glacer à brun les petits oignons.
Vin rouge	L	1	3 – Détailler, blanchir et sauter les lardons.
Sauce			4 - Laver, escaloper et sauter les champignons.
Echalotes	Kg	0.040	5 – Détailler et sauter les croûtons.
Vin rouge de bourgogne	L	0.4	6 – Réaliser la sauce bourguignonne.
Fond brun de veau lié	L	0.8	7 – Ajouter la garniture dans la sauce, mijoter durant quelques minutes.
Beurre	Kg	0.040	8 – Pocher les œufs dans le vin rouge et ébarber.
Garniture			9 – Dresser les œufs.
Pain de mie (8 tranches)	Kg	0.350	
Petits oignons	Kg	0.250	
Poitrine de porc ½ sel	Kg	0.250	
Champignons de Paris	Kg	0.250	
Beurre	Kg	0.100	
Huile	L	0.1	
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
Pâte feuilletée			
Farine	kg	0,250	1 – Mise en place du poste de travail.
Sel fin	kg	0,005	
Eau	l	0,125	
Margarine à feuilletage	kg	0,180	
Farine (pour tourer)	kg	0,040	2 – Réaliser la pâte feuilletée : -Préparer la détrempe et laisser reposer. -Ramollir la margarine à la même consistance que la détrempe. -Tourer le feuilletage (donner 6 tours).
Dorure			3 - Confectionner la crème d'amandes :
Oeuf	pièce	1	
Crème d'amandes			-Crémer le beurre avec le sucre. -Ajouter les œufs 1 par 1. -Ajouter la poudre d'amandes en pluie. -Parfumer avec vanille et rhum.
Beurre	kg	0,100	
Sucre semoule	kg	0,100	
Oeufs	pièce	2	
Poudre d'amande	kg	0,100	
Vanille (extrait liquide)	l	pn	
Rhum	l	0,02	4 – Détailler, garnir et dorer le pithiviers : -Cuire au four à 200°C pendant 35 à 40 mn.
Glaçage			5 – Glacer le pithiviers.
sucre glace	kg	0,020	
ou sirop	l	0,02	6 - Dresser sur plat et papier dentelle.

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
Eléments de base			
Pois cassés	Kg	0,700	1 – Mettre en place le poste de travail.
Beurre	Kg	0,040	
Vert de poireaux	Kg	0,080	2 – Blanchir les pois cassés.
Carottes	Kg	0,080	
Oignons	Kg	0,080	3 – Eplucher et laver les légumes.
Bouquet garni	Pièce	1	
Ail	Gousse	2	4 – Tailler la garniture aromatique.
Fond blanc de veau	L	2	
Poitrine de porc ½ sel	Kg	0,100	5 – Marquer en cuisson le potage.
			- Raidir les lardons.
Finition			- 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.
Garniture			
Pain de mie	Kg	0,160	6 – Tailler les croûtons et frire.
Beurre	Kg	0,040	
Huile d'arachide	L	0,02	7 – Terminer le potage.
			- Mixer et passer au chinois.
Assaisonnement			- Crémer.
Gros sel	Kg	PM	
Sel fin	Kg	PM	8 – Dresser.
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
Pâte brisée			1 - Mettre en place le poste de travail.
Farine	Kg	0.250	2 - Réaliser la pâte brisée : - 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. 3 - Préparer la garniture : - Détailler la poitrine de porc en lardons. - Sauter les lardons. - Râper le gruyère. 4 - Abaisser, foncer et pincer les quiches. 5 - Confectionner l'appareil à crème prise : - Dans une petite calotte, mélanger, les ingrédients. - Assaisonner sel fin, Cayenne et muscade. 6 - Garnir les quiches : - 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. 7-Dresser les quiches.
Sel fin	Kg	0.005	
Beurre	Kg	0.125	
Jaune d'œuf	Pièce	1	
Eau	Litre	0.050	
Farine (abaisser)	Kg	0.040	
Garniture			
Poitrine de porc fumée	Kg	0.100	
Huile	Litre	0.02	
Gruyère	Kg	0.100	
Appareil à crème prise			
Lait	Litre	0.25	
Crème double	Litre	0.25	
Œufs entiers	Pièce	2	
Jaunes d'œufs	Pièce	2	
Décor			
Persil en branches	Kg	Pm	
Assaisonnement			
Sel fin	Kg	Pm	
Poivre de Cayenne	Kg	Pm	
Muscade	Kg	Pm	