

ACADEMIE DE :

N° de CANDIDAT :

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P. (corrigé)

INTITULE / SUPREME DE SAUMON A L'OSEILLE
RIZ PILAF

Sujet 10 / 2007

Nombre de couverts

08

EQQP

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base et fumet de poisson			1 - Mettre en place le poste de travail. 2 - Habiller , lever les filets et détailler les suprêmes. 3 - Eplucher, laver les légumes. 4 - Confectionner le fumet de poisson. 5 - Réaliser une chiffonnade d'oseille. 6 - Passer le fumet au chinois. 7 - Marquer le riz pilaf en cuisson. 8 - Sauter les suprêmes, les conserver au chaud. 9 - Réaliser la sauce par déglacage. 10 - Ajouter le fumet, réduire à glace , crémier et monter au beurre. 11 - Incorporer la chiffonnade d'oseille. 12 - Dresser sur assiettes.
Saumon	Kg	2.400	
Arêtes de poisson	Kg	0.600	
Echalotes	Kg	0.040	
Carottes	Kg	0.040	
Oignons	Kg	0.040	
Bouquet garni	Pce	1	
Noilly	L	0.040	
Vin blanc	L	0.1	
Beurre	Kg	0.100	
Riz pilaf			
Oignons	Kg	0.160	
Riz	Kg	0.400	
Beurre	Kg	0.080	
Gros sel	Kg	pm	
Thym laurier	Kg	pm	
Sauce à l'oseille			
Oseille	Botte	2	
Crème	L	0.100	
Beurre	Kg	0.060	
Décoration			
Cerfeuil	Botte	¼	

Code examen :
5133403**BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLE**
METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

Session 2007

Epreuve : Estimation Quantitative Qualitative Produits
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -

Durée : 4h

Coefficient : 10

SUJET 10

ACADEMIE DE :

N° de CANDIDAT :

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

FICHE TECHNIQUE EQQP (corrigé)

INTITULE : Friands au Comté

Sujet 11 / 2007

Nombre de couverts

08

EQQP

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Pâte feuilletée			1 - Mettre en place le poste de travail.
Farine	Kg	0,400	
Sel fin	Kg	0,006	
Eau	Litre	0,200	
Margarine à feuilletage	Kg	0,300	
Dorure			
Oeufs	Pièce	1	
Sauce Mornay			2 - Confectionner la pâte feuilletée.
Beurre	Kg	0,020	
Farine	Kg	0,020	
Lait	Litre	0,200	
Oeuf (jaune)	Pièce	1	
Comté	Kg	0,030	
Beurre pour tamponner	Kg	0,010	
Finition			3 - Confectionner la sauce Mornay : - Confectionner la sauce béchamel. - Ajouter le jaune et le Comté râpé. - Assaisonner.
Comté	Kg	0,160	
Décor			4 - Confectionner les friands : - Abaisser le feuilletage 3mm. - Garnir avec la sauce Mornay. - Ajouter les bâtonnets de Comté. - Refermer et dorer.
Losanges de Comté	Kg	0,160	
Persil en branche	Kg	0,040	
Assaisonnement			5 - Préparer le persil.
Sel fin	Kg	PM	
Poivre de Cayenne	Kg	PM	
Noix de muscade	Kg	PM	6 - Marquer les friands en cuisson.
			7 - Dresser les friands. - 2 plats de 4.

Code examen :
5133403**BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLE**
METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

Session 2007

Epreuve : Estimation Quantitative Qualitative Produits
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EPI -

Durée : 4h

Coefficient : 10

SUJET 11