

ACADEMIE DE :

N° de CANDIDAT :

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P. (Fiche candidat)

INTITULE / SUPREME DE SAUMON A L'OSEILLE
RIZ PILAF

Sujet 10 / 2007

EQQP

Nombre de couverts

08

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base et fumet de poisson			1 - Mettre en place le poste de travail. 2 - _____, 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 déglçage. 10 - Ajouter le fumet, crémier et monter au beurre. 11 - Incorporer la chiffonnade d'oseille. 12 - Dresser sur assiettes.
Saumon	Kg		
Arêtes de poisson	Kg	0.600	
	Kg	0.040	
Carottes	Kg		
Oignons	Kg	0.040	
Bouquet garni	Pce	1	
Noilly	L	0.040	
	L	0.1	
Beurre	Kg	0.100	
Riz pilaf			
	Kg	0.160	
Riz	Kg		
	Kg	0.080	
Gros sel	Kg	pm	
Thym laurier	Kg	pm	
Sauce à l'oseille			
Oseille	Botte	2	
	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 (fiche candidat)

INTITULE : Friands au Comté

Sujet 11 / 2007
EQQP

Nombre de couverts

08

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

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 11