



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

ACADÉMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P. (corrigé)

INTITULÉ : PETITES CREPES FARCIES AUX HUITRES
--

Sujet 20 / 2010		Nombre de couverts	08
EQQP			

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base :			<p>1 - Mettre en place le poste de travail.</p> <p>2 - Confectionner la pâte à crêpes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tamiser la farine, ajouter les œufs, le sel, remuer tout doucement en délayant le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. - Laisser reposer au frais la pâte. <p>3 - Equeuter les feuilles d'épinards.</p> <p>4 - Ouvrir les huîtres, filtrer leur eau.</p> <p>5 - Réaliser la garniture d'accompagnement.</p> <p>6 - Réaliser la sauce.</p> <p>7 - Marquer en cuisson les huîtres.</p> <p>9 - Marquer en cuisson « sauter » les crêpes.</p> <p>10 - Garnir les crêpes.</p> <p>11 - Passer au four pendant 3 à 4 minutes dans un plat beurré.</p> <p>12 - Dresser les huîtres.</p>
Huîtres de claire	Pièce	48	
Pâte à crêpes :			
Farine	Kg	0.250	
Lait	Litre	0.50	
Œuf	Pièce	PM	
Sel fin		PM	
Garniture et sauce :			
Crème fleurette	Litre	0.50	
Vin blanc sec	Litre	0.20	
Beurre	kg	0.050	
Echalotes	kg	0.080	
Epinards frais	Kg	0.200	
Dressage :			
Œufs de saumon	kg	0.160	
Cerfeuil	Botte	½	
Assaisonnement :			
Sel fin	kg	PM	
Poivre du moulin	kg	PM	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLE METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2010
Epreuve : Estimation Quantitative Qualitative Produits DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -		
Durée : 0h30	Coefficient : 10	SUJET 20