



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.

INTITULÉ : PETITES CREPES FARCIES AUX HUITRES
--

Sujet 20/ 2010 EQQP	Nombre de couverts	08
------------------------	--------------------	----

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base : Huîtres de claire	Pièce	48	<p>1 - Mettre en place le poste de travail.</p> <p>2 - Confectionner la pâte à crêpes : - 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> <p>3 - Equeuter les feuilles d'épinards.</p> <p>4 - [REDACTED], 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 « [REDACTED] » les crêpes.</p> <p>10 - [REDACTED] les crêpes.</p> <p>11 - Passer au four pendant 3 à 4 minutes dans un plat beurré.</p> <p>12 - [REDACTED] les huîtres.</p>
Pâte à crêpes : Farine	Kg		
	Litre	0.50	
Œufs	Pièce		
Sel fin	Kg	PM	
Garniture et sauce : Crème fleurette	Litre	0.50	
Vin blanc sec	Litre	0.20	
Beurre	kg	0.050	
	kg	0.080	
	Kg	0.200	
Dressage : Œufs de saumon	kg		
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