

B.E.P. HOTELLERIE - RESTAURATION

OPTION : CUISINE

C.A.P. CUISINE

SUJET n° 1

- **Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle
Production Culinaire.**

* **Plat n° 1 : Tarte feuilletée aux fraises (en bande, crème pâtissière)**

* **Plat n° 2 : Filets de merlan bonne femme**

- **Durée de l'épreuve : 5 heures
(pour l'ensemble de l'épreuve EP1)**

- **Coefficient : B.E.P. : 8
: C.A.P. : 12**

Le présent sujet comporte 2 pages numérotées de 1/2 à 2/2.

Toutes les pages sont à rendre avec la copie.

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables et alphanumériques sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimantes.

Surface de base maximum admise : 21 cm x 15 cm.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

Quantité
8

PLAT 1 : tarte feuilletée en bande aux fraises (crème pâtissière)

progression	denrées						
	NATURE	unités	Pâte feuilletée	Crème pâtissière	garniture	finition	total
- Mise en place du poste de travail							
- Confectionner la pâte feuilletée	PRIMEURS						
- préparer les fraises	Fraises	kg			0.800		0.800
- préparer le nappage rouge							
- abaisser , détailler et plaquer le feuilletage	CREMERIE						
- dorer, rayer et chiquer le feuilletage	lait	litre		0.5			0.5
- cuire la bande de tarte au four, à blanc	Oeufs	pièces	1	4			5
- confectionner la crème pâtissière							
- verser la crème bouillante sur la tarte	EPICERIE						
- disposer les fraises harmoniquement	Farine	Kg	0.300				0.300
- abricoter la tarte	Poudre à crème pâtissière	kg		0.050			0.050
- tailler les deux extrémités de la tarte, afin d'obtenir une coupe nette	sucre	kg		0.100			0.100
- dresser sur plat	Vanille	litre		0.02			0.02
	Kirsch	litre		0.02			0.02
	Margarine à feuilletage	kg	0.225				0.225
	Nappage rouge	kg				0.140	0.140
	Sel fin	kg	0.006				0.006

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

Quantité
8

PLAT 2 : filets de merlan bonne femme

progression	denrées					
	NATURE	unités	base	fumet	finition	total
<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place le poste de travail • Habiller les merlans et lever les filets • Préparer le fumet de poisson • Préparer la garniture bonne femme • Plaquer les filets • <u>Cuire les filets</u> : • -démarrer sur la plaque de cuisson • -puis finir au four (150°C) • <u>confectionner la sauce vin blanc</u> : réduire à glace le fond de cuisson puis ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à ce que la consistance soit nappante • dresser les filets sur plat, les napper de sauce , puis les glacer à la salamandre 	<u>POISSONNERIE</u>					
	Merlans de 300g	Pièce	8			8
	<u>PRIMEURS</u>					
	Carottes	Kg			0.080	
	Échalotes	Kg	0.040		0.040	0.080
	Oignons	Kg			0.080	0.080
	Champignons de Paris	Kg	0.200			0.200
	Persil	Kg	0.040			
	Bouquet garni	Pièce			1	1
	<u>CREMERIE</u>					
	Beurre	Kg	0.040		0.040	0.140
	Crème fraîche	litre				0.40
	<u>EPICERIE CAVE</u>					
	Vin blanc	litre	0.080			0.080
Sel fin	pm					
Poivre du moulin	pm					