

B.E.P. HOTELLERIE - RESTAURATION

OPTION : CUISINE

C.A.P. CUISINE

SUJET n° 2

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

× **Plat n° 1 : Suprême de saumon sauté à l'oseille - Riz Pilaf.**

× **Plat n° 2 : Tarte feuilletée aux fraises.**

- **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 Personnes

**SUPRÊME DE SAUMON SAUTE A L'OSEILLE.
RIZ PILAF**

DENREES							PROGRESSION
NATURE	Unité	Base	Fumet	Sauce	Riz pilaw	Poids total	
<u>POISSONNERIE :</u>							1) Habiller, lever les filets et détailler les suprêmes de saumon
Saumon.....	Kg	2.200				2.200	
Arêtes de poissons.	Kg		0.600			0.600	2) Eplucher et laver les légumes
<u>LEGUMERIE :</u>							
Echalotes.....	Kg		0.030	0.050		0.080	3) Confectionner le fumet de poisson
Carottes.....	Kg		0.050			0.050	
Oignons.....	Kg		0.080		0.150	0.230	4) Réaliser une chiffonnade d'oseille
B.G.....	Pce		01		01	02	
Parures champignons.....			PM				5) Etuver rapidement la chiffonnade au beurre et à couvert
Oseille.....	Botte			02		02	
<u>CREMERIE :</u>							6) Chinoiser le fumet
Beurre.....	Kg	0.080		0.100	0.120	0.300	
Crème liquide.....	Kg			0.400		0.400	7) Marquer le riz pilaw en cuisson
<u>CAVE :</u>							
Vin blanc.....	L		0.100	0.050		0.150	8) Sauter les suprêmes et les conserver au chaud
Noilly.....	L			0.050		0.050	
<u>ECONOMAT :</u>							9) Réaliser la sauce par déglacage
Farine.....	Kg	0.100				0.100	
Riz long.....	Kg		PM		0.400	0.400	10) A consistance nappante, monter la sauce au beurre.
Poivre en grains....							
Sel fin.....				PM	PM		11) Incorporer la chiffonnade d'oseille à la sauce
Poivre moulu.....				PM			
							12) Dresser les suprêmes dans un plat et le riz à part.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 PRODUCTION CULINAIRE

Quantité : 8 Personnes

TARTE FEUILLETEE AUX FRAISES

NATURE	DENREES						PROGRESSION
	Unité	Base	Crème	Garni- ture	Présen- -tation	Poids total	
<u>CREMERIE :</u>							1) Peser et mesurer les denrées
Lait.....	L		0.50			0.50	2) Réaliser la détrempe avec 250g de farine
Oeufs (jaunes)...	Pce	01	04			05	
Margarine							3) Laver et équeuter les fraises
Feuilletage.....	Kg	0.225				0.225	
<u>LEGUMERIE :</u>							4) Tourer la pâte feuilletée
Fraises.....	Kg			0.800		0.800	5) Mettre au point le nappage
							6) Tourer la pâte feuilletée
<u>ECONOMAT :</u>							7) Confectionner la crème pâtissière
Farine.....	Kg	0.300	0.075			0.375	8) Tourer la pâte feuilletée
Sucre semoule....	Kg		0.125			0.125	
Gousse de vanille.	Pce		1/2			1/2	9) Abaisser le pâton et réaliser les tartes en bandes
Nappage rouge....	Kg				0.140	0.140	
Sel fin.....		PM					
<u>CAVE :</u>							10) Marquer la bande feuilletée en cuisson
Kirsch.....	L		0.02			0.02	11) Garnir la bande avec la crème pâtissière
<u>DIVERS :</u>							
Eau.....	L	0.125				0.125	12) Disposer harmonieusement les fraises et napper
							13) Dresser avec papier dentelle