

B.E.P. HOTELLERIE - RESTAURATION

OPTION : CUISINE

C.A.P. CUISINE

SUJET n° 3

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

× **Plat n° 1 : Potage cultivateur**

× **Plat n° 2 : Caneton poêlé aux navets**

- **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

Quantité pour 8 personnes

PLAT 1 : Potage cultivateur

PROGRESSION	NATURE	U	BASE	garniture	finition
<ul style="list-style-type: none"> • éplucher les légumes • laver et tailler les légumes en paysanne • mettre en cuisson le potage • faire sécher le pain au four • râper le gruyère • préparer le cerfeuil. • servir le potage 	<u>PRIMEURS</u>				
	poireaux	kg	0.200		
	carottes	kg	0.150		
	navets	kg	0.100		
	choux verts	kg	0.100		
	haricots verts	kg	0.050		
	petits pois	kg	0.050		
	celeri branches	kg	0.100		
	cerfeuil	botillon	1/6		
	bintje	kg	0.300		
	<u>CREMERIE</u>				
	beurre	kg	0.100		
	gruyère	kg			0.100
	<u>ECONOMAT</u>				
	pain	baguette			0.125
	fond blanc	litre	2.5		
	sel	pm			
poivre	pm				
<u>BOUCHERIE</u>					
poitrine ½ sel	kg	0.100			

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Quantité pour 8 personnes

PLAT 2 : CANETON POELE AUX NAVETS

progression	nature	unités	de base	garniture aromatique	garniture aux navets	fond de poelage	
<ul style="list-style-type: none"> • mettre en place le poste de travail • habiller les canetons • préparer la garniture aromatique • marquer les canetons en cuisson • éplucher, glaçer à brun les petits oignons • éplucher, tourner et glaçer les navets • confectionner le fond de poelage • glacer les canetons • dresser les canetons et la garniture d'accompagnement 	<u>BOUCHERIE</u>						
	canards de 2 kg	pièces	2				
	<u>PRIMEURS</u>						
	carottes	kg			0.100		
	oignons	kg			0.100		
	petits oignons	kg				0.250	
	navets	kg				2.500	
	<u>EPICERIE-CAVE</u>						
	vin blanc	litre					0.1
	madère	litre					0.1
	fond brun	litre					1.5
	huile	litre		0.02			
	sel, poivre	pm					
	<u>CREMERIE</u>						
beurre	kg		0.020		0.070		