

SUJET
BEP HOTELLERIE RESTAURATION option : CUISINE
CAP CUISINE
ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE
SESSION 1999

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8 (2 x 4)

Réalisation : Oeufs brouillés à l'Espagnole

SUJET n° 1 - 1

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
Éléments de la recette			
<u>Base :</u>			
oeufs	pièce	16	- Eplucher, laver les légumes.
beurre	kg	0,050	
<u>Garniture :</u>			
tomate (à farcir)	pièce	8	- Réaliser la garniture : • couper en deux les tomates, épépiner et étuver, • tailler les poivrons en julienne, étuver à l'huile.
huile d'olive	l	0,08	
poivrons verts	kg	0,200	
beurre	kg	0,050	
<u>Finition :</u>			
beurre	kg	0,040	- Terminer les oeufs brouillés.
cerfeuil	botte	1/4	
<u>Assaisonnement :</u>			
sel fin	kg	p.m.	- Garnir les demi-tomates avec les oeufs brouillés, surmonter de la julienne de poivrons et plûches de cerfeuil.
poivre blanc	kg	p.m.	
			- Dresser sur plats.

SUJET
BEP HOTELLERIE RESTAURATION option : CUISINE
CAP CUISINE
ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE
SESSION 1999

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

Réalisation : Fricassée de volaille à l'ancienne

SUJET n° 1 - 1

Riz pilaf

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
Éléments de la recette			
<u>Base :</u>			
poulet effilé (pièce 1,400)	pièce	1	- Eplucher, laver les légumes.
farine	kg	0,030	- Habiller, découper la volaille en 8.
beurre	kg	0,040	
oignons	kg	0,060	- Marquer le fond blanc de volaille en cuisson.
<u>Fond blanc :</u>			
carcasses et abattis	kg	p.m.	
carottes	kg	0,100	- Préparer et marquer en cuisson la garniture à l'ancienne :
oignons	kg	0,100	• glacer à blanc les petits oignons,
poireaux	kg	0,200	• cuire à blanc les champignons escalopés.
céleri branche	kg	0,050	
bouquet garni	pièce	1	
clous de girofle	pièce	2	
<u>Finition de la sauce :</u>			
crème double	l	0,15	- Marquer la fricassée en cuisson (ragoût à blanc).
<u>Garniture à l'ancienne :</u>			
champignons de Paris	kg	0,125	
citron	pièce	1/2	- Marquer le riz pilaf en cuisson.
petits oignons	kg	0,125	
beurre	kg	0,040	
sucre semoule	kg	p.m.	- Terminer la fricassée.
<u>Riz pilaf :</u>			
beurre	kg	0,040	- Terminer le riz pilaf.
oignons	kg	0,080	
riz long	kg	0,200	
bouquet garni	pièce	1	
beurre (pour finition)	kg	0,020	- Dresser en légumiers.
<u>Assaisonnement :</u>			
gros sel	kg	p.m.	
sel fin	kg	p.m.	
poivre blanc moulu	kg	p.m.	

SUJET
BEP HOTELLERIE RESTAURATION option : CUISINE
CAP CUISINE
ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE
SESSION 1999

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

Réalisation : Bavettes sautées sauce échalotes
pommes croquettes

SUJET n° 1 - 2

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
Éléments de la recette			
<u>Base :</u>			
bavette (4 x 0,150)	kg	0,600	- Eplucher les échalotes.
<u>Sauce échalotes :</u>			
échalotes	kg	0,200	- Laver les pommes de terre.
beurre	kg	0,0800,10l	- Cuire les pommes de terre au four avec la peau.
vin blanc	l	0,40	- réaliser l'appareil à croquettes.
fond de veau lié*	l		- Façonner les pommes croquettes et paner à l'anglaise.
<u>Garniture :</u>			
potatoes Bintje	kg	1	- Sauter les bavettes.
oeuf (jaune d'oeuf)	pièce	2	- Réaliser la sauce.
beurre	kg	0,050	- Frire les pommes croquettes.
<u>Panure à l'anglaise :</u>			
pain de mie	kg	0,200	- Dresser sur plats.
farine	kg	0,080	
oeuf	pièce	2	
huile	l	0,05	
matière grasse pour la friture	l	p.m.	
<u>Finition :</u>			
persil	kg	0,020	
<u>Assaisonnement :</u>			
gros sel	kg	p.m.	
sel fin	kg	p.m.	
poivre du moulin	kg	p.m.	

* Fourni par le centre.

SUJET

**BEP HÔTELLERIE RESTAURATION option : CUISINE
 CAP CUISINE**

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 1999

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 2 x 4

Réalisation : Tarte feuilletée à l'ananas

SUJET n° 1.2

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
Éléments de la recette			
<u>Base :</u>			
farine	kg	0,400	- Réaliser la détrempe. - Réaliser le feuilletage. - Réaliser la crème pâtissière.
sel fin	kg	0,008	
eau	l	0,20	
margarine à feuilletage	kg	0,300	
farine (pour tourer)	kg	0,040	
<u>Dorure :</u>			
œuf	pièce	1	- Détailler le feuilletage. - Cuire les bandes (200° C).
<u>Crème pâtissière :</u>			
lait	l	0,50	- Garnir les bandes de feuilletage. - Terminer les bandes. - Napper et décorer.
œuf (jaune)	pièce	4	
sucres semoule	kg	0,125	
farine	kg	0,070	
vanille	gousse	1/2	
kirsch	l	0,02	
<u>Garniture :</u>			
ananas	(boite 4/4)	2	- Dresser sur plat.
<u>Finition :</u>			
bigareaux confits	kg	0,040	
nappage blond	kg	0,150	

SUJET

BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE

CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 1999

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

Réalisation : Filets de barbue Dugléré

SUJET n° 1 - 3

pommes à l'anglaise

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
Éléments de la recette			
<u>Base :</u>			
barbue 1 pièce	kg	1,200	- Eplucher et laver les légumes.
beurre	kg	0,040	- Habiller et lever les filets de barbue.
échalotes	kg	0,040	- Réaliser la garniture aromatique.
oignons	kg	0,080	- Réaliser le fumet de poisson, refroidir.
tomates	kg	0,400	- Tourner et cuire à l'anglaise les pommes de terre.
persil	kg	0,020	- Tailler la garniture Dugléré :
vin blanc	l	0,10	• monder, épépiner et concasser les tomates,
beurre (monter la sauce)	kg	0,125	• ciseler les échalotes et les oignons,
			• concasser le persil.
<u>Fumet de poissons :</u>			
beurre	kg	0,040	- Plaquer et cuire à court mouillement les filets.
échalotes	kg	0,040	- Réaliser la sauce par réduction.
oignons	kg	0,080	- Monter au beurre.
arêtes de barbue	kg	p.m.	- Dresser sur plat, légumier pour les pommes de terre.
bouquet garni	pièce	1	
<u>Pommes à l'anglaise :</u>			
pommes de terre BF 15	kg	1,000	
<u>Assaisonnement :</u>			
sel fin	kg	p.m.	
poivre du moulin	kg	p.m.	

ACADÉMIES DE CRÉTEIL PARIS VERSAILLES

SUJET**BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE****CAP CUISINE****ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE****SESSION 1999****FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**NOMBRE DE PORTIONS : 8Réalisation : Aumônière de pommes à la crème anglaiseSUJET n° 1 - 3

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles	
Éléments de la recette				
<u>Pâte à crêpes :</u>				
lait	l	0,50	<ul style="list-style-type: none"> - Laver les oranges. - Réaliser 8 liens avec les cannelures d'oranges et les blanchir. - Sauter les grandes crêpes. - Réaliser la crème anglaise. - Eplucher, tailler les pommes en cubes, citronner. - Sauter les pommes au beurre et au sucre. - Garnir 8 crêpes et les fermer avec les liens d'oranges. - Dresser les aumônières à l'assiette sur un fond de crème anglaise. 	
farine	kg	0,250		
oeuf	pièce	3		
sel fin	kg	p.m.		
sucré	kg	0,040		
beurre	kg	0,040		
<u>Garniture :</u>				
golden	kg	1,200		
citron	pièce	1		
beurre	kg	0,100		
sucré	kg	0,100		
<u>Crème anglaise :</u>				
lait	l	0,50		
oeuf (jaune)	pièce	4		
sucré	kg	0,100		
vanille	gousse	1/2		
<u>Finition :</u>				
orange	kg	0,400		

SUJET

**BEP HÔTELLERIE RESTAURATION option : CUISINE
 CAP CUISINE**

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 1999

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

Réalisation : Potage Parmentier à la brunoise de légumes

SUJET n° 1.4

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
Éléments de la recette			
<u>Base :</u>			
beurre	kg	0,050	- Eplucher, laver les légumes.
poireaux	kg	0,400	
pommes de terre bintje	kg	0,800	
eau	l	2,50	
- Marquer le potage Parmentier en cuisson (liaison aux légumes frais).			
<u>Garniture brunoise :</u>			
carottes	kg	0,150	- Cuire le Parmentier.
navets	kg	0,100	
céleri branche	kg	0,050	
- Préparer la garniture :			
• tailler les légumes en brunoise.			
• cuire séparément à l'anglaise.			
<u>Finition :</u>			
crème fraîche double	l	0,10	- Terminer le potage :
beurre	kg	0,040	
cerfeuil	botte	1/4	
• passer le potage au moulin à légume ou au mixer,			
• passer au chinois,			
• crémer.			
- Dresser en soupière.			
- Ajouter la brunoise.			
<u>Assaisonnement :</u>			
sel fin	kg	p.m.	
sel gros	kg	p.m.	

SUJET
BEP HOTELLERIE RESTAURATION option : CUISINE
CAP CUISINE
ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE
SESSION 1999

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

Réalisation : <u>Escalopes de veau panées</u> <u>chou-fleur au gratin</u>	SUJET n° <u>1 - 4</u>
---	------------------------------

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
Eléments de la recette			
<u>Base :</u>			
escalopes de veau (4 x 150 kg)	kg	0,600	- Eplucher, laver les légumes.
huile	l	0,05	
beurre	kg	0,050	
<u>Panure à l'anglaise :</u>			
mie de pain	kg	0,200	- Cuire à l'anglaise le chou-fleur.
farine	kg	0,080	
oeuf	pièce	2	
huile	l	0,05	
<u>Garniture :</u>			
choux-fleur	kg	1,200	- Réaliser la sauce Mornay.
<u>Sauce Mornay :</u>			
lait	l	0,50	- Préparer les éléments de décor : • hacher le persil, • peler à vif un citron, • canneler un citron.
beurre	kg	0,030	
farine	kg	0,030	
oeuf (jaune)	pièce	1	- Paner les escalopes à l'anglaise.
gruyère râpé	kg	0,050	
<u>Sauce :</u>			
Madère	l	0,05	- Dresser en plat à gratin le chou-fleur.
fond de veau lié	l	0,20	
beurre	kg	0,010	
<u>Finitions :</u>			
beurre	kg	0,030	- Napper et gratiner le chou-fleur.
citron	pièce	2	
persil	kg	0,010	
<u>Assaisonnement :</u>			
gros sel	kg	p.m.	- Paner les escalopes.
sel fin	kg	p.m.	
poivre du moulin	kg	p.m.	
piment de Cayenne	kg	p.m.	
noix de muscade	kg	p.m.	