

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION
OPTION : CUISINE
C.A.P. CUISINE

DOCUMENT
CORRECTEUR
N° 1

- **Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle**
Estimation Quantitative des Produits

- **Durée indicative de l'épreuve** : 30 minutes
(5 heures pour l'ensemble de l'épreuve EP1)

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

Décompter 1 point à chaque réponse fausse.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire	C O R R I G E	Quantité
		10

DARNE DE SAUMON GRILLÉ SAUCE PALOISE

Progression	Nature	Unité	Base	Marinade	Sauce	Finition	TOTAL
	<u>POISSONS</u> <u>FRUITS de MER</u>						
Habiller le saumon et le trancher en darnes. Préparer la marinade instantanée.	Saumon entier	kg	2,500				2,500
	<u>PRODUITS LAITIERS</u>						
Historier les citrons et préparer les persil en branches.	Beurre	kg			0,310	0,10	0,320
	Œufs frais	Pièce			5		5
	<u>LEGUMES FRAIS</u>						
REALISER LA SAUCE PALOISE. Décanner le beurre, confectionner la réduction, monter les jaunes d'oeufs, passer la sauce au chinois étamine, assaisonner de sel fin, ajouter quelques feuilles de menthe ciselées et réserver au chaud sans excès.	Echalotes	kg			0,050		0,050
	<u>FINES HERBES</u>						
	Menthe	Botte			1/2		1/2
	Persil	kg				0,015	0,015
	<u>LEGUMES FRAIS</u>						
	Citrons	Pièce		2,5		5	7,5
	<u>EPICES</u>						
Griller les darnes de saumon.	Lauriers	P.M.		P.M.			P.M.
	Poivre blanc moulu	P.M.	P.M.				P.M.
	Poivre en grains noirs	P.M.			P.M.		P.M.
Dresser et envoyer.	Thym	P.M.		P.M.			P.M.
	<u>EPICERIE</u>						
	Farine	kg	0,060				0,060
	Huile d'arachide	Litre	0,060	0,250			0,310
	Sel Fin	P.M.	P.M.		P.M.		P.M.
	Vinaigre d'alcool	Litre					0,090
DRESSAGE	POINTS DELICATS						
Au soin du candidat.							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

CORRIGE

Quantité

10

TARTE FEUILLETEE AUX FRAISES

Progression	Nature	Unité	Feuilletage	Travail	Pâtisserie	Fruit	Finition	TOTAL
	PRODUITS LACTIERS							
Confectionner la pâte feuilletée.	Lait U.H.T.	Litre			0,600			0,600
	Margarine pour feuilletage	kg	<u>0,280</u>					<u>0,280</u>
Réaliser la crème pâtissière.	Œufs frais	pièces		1	4			5
	FRUITS FRAIS							
Laver, équeuter les fraises.	Fraises	kg				<u>1,000</u>		<u>1,000</u>
	EPICERIE							
Abaisser et cuire la tarte feuilletée en bande.	Farine - type 55	kg	0,375	0,060				<u>0,435</u>
	<u>Maïzena</u>	kg			0,050			0,050
Terminer la pâte feuilletée.	Sel fin	kg	0,006					0,006
bande aux fraises.	Sucre semoule	kg			0,125			0,125
	EPICERIE FINE							
Dresser et envoyer.	<u>Extrait de vanille</u>	litre			0,001			0,001
	Nappage rouge	kg					0,250	0,250
	DIVERS							
	Eau	litre	0,180					0,180
DRESSAGE	POINTS DELICATS							
Au soin du candidat.								

B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION
OPTION : CUISINE
C.A.P. CUISINE

DOCUMENT
CORRECTEUR
N° 2

- **Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle**
Estimation Quantitative des Produits

- **Durée indicative de l'épreuve** : 30 minutes
(5 heures pour l'ensemble de l'épreuve EP1)

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

Décompter 1 point à chaque réponse fausse.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

CORRIGE

Quantité

10

SUPREME DE CABILLAUD DANTIN

Progression	Nature	Unité	Base	Fumet	Garniture	Finition Sauce	TOTAL
	POISSON						
Habiller. Fileter. Détailler les suprêmes de Cabillaud.	Cabillaud étêté sans collier	kg	2,5				2,5
	LEGUMES						
Préparer les éléments du fumet.	Carottes	kg		0,060			0,060
	Echalotes	kg		0,040	0,060		0,100
Marquer le fumet.	Gros oignons	kg		0,100	0,100		0,200
	Tomates	kg			1,000		1,000
Préparer les éléments de la garniture.	Persil	kg			0,060		0,060
A) Oignons ciselés. Echalotes ciselées.	Bouquet garni	Pièce	1				1
B) Persil concassé.							
C) Tomates concassées.							
	CREMERIE						
Plaquer la garniture et les filets.	Beurre	kg	0,040	0,040	0,060	0,150	0,290
Ajouter vin blanc et fumet.	ECONOMAT - CAVE						
Cuire les filets.	Pain de mie	kg			0,250		0,250
	Vin blanc sec	Litre	0,12				0,12
Dresser les filets.	Sel fin	P.M.					P.M.
Napper de sauce.	Poivre du moulin	P.M.					P.M.
Ajouter au départ quelques croûtons frits au beurre.							
DRESSAGE							
Plat ovale. Croûtons frits.	Filetage et détail du poisson. Pochage. Finition sauce.						

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

CORRIGE

Quantité

10

10

ECLAIRS PANACHES CAFE-VANILLE

Progression	Nature	Unité	Base	Crème Pâtissière	Dorure	Finition	TOTAL
	CREMERIE						
Confectionner la pâte à choux.	Oeufs	Pièce	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>1</u>		11
	Beurre	kg	0,125				0,125
	Lait	Litre		0,950			0,950
Coucher les éclairs.							
	ECONOMAT						
Dorer.	Farine	kg	<u>0,190</u>	0,095			<u>0,285</u>
Rayer.	Sucre	P.M.	P.M.	0,190			0,190
	Vanille	P.M.					P.M.
	<u>Extrait de café</u>	Litre		0,040		0,025	0,065
Cuisson four.	Sel fin	P.M.	P.M.				P.M.
	Fondant	kg				<u>0,400</u>	0,400
Réaliser la crème pâtissière.							
Garnir les éclairs.							
	DIVERS						
Glacer les éclairs.	Eau	Litre	0,310				0,310
DRESSAGE		POINTS DELICATS					
<ul style="list-style-type: none"> - Plats ovales. - Alternner les couleurs 		<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation du fondant. - Glaçage des éclairs. 					

B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION
OPTION : CUISINE
C.A.P. CUISINE

C O R R I G E
N° 3

- **Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle**
Estimation Quantitative des Produits

- **Durée indicative de l'épreuve : 30 minutes**
(5 heures pour l'ensemble de l'épreuve EP1)

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

Décompter 1 point à chaque réponse fausse.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

C O R R I G E

Quantité

10

BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE - RIZ PILAF

Progression	Nature	Unité	Base	Garniture aromatique	Velouté	Garniture à l'ancienne	Riz Pilaf	TOTAL
Mise en place	BOUCHERIE							
Détailler et blanchir la viande	Epaule de veau sans os.	kg	<u>1,500</u>					<u>1,500</u>
Préparer la garniture aromatique.	LEGUMES							
Marquer la blanquette en cuissons..	Carottes	kg		0,190				0,190
Confectionner le roux blanc.	Oignons	kg		0,190			0,125	0,315
Préparer la garniture à l'ancienne.	Poireaux	kg		0,190				0,190
Marquer le riz en cuisson.	Céleri	kg		0,100				0,190
Décanter la viande au terme de la cuisson.	<u>Bouquet</u>	P.M.		1			1	1
Confectionner le velouté de veau.	Ail	kg		0,060				0,435
Préparer la liaison terminale du velouté.	<u>Champignons</u>	kg				0,375		1/2
Terminer la sauce de la blanquette. (sauce parisienne).	Citron	pièce				1/2		0,310
Egrener le riz sitôt cuit.	Petits oignons	kg				0,310		
	CREMERIE							
	Beurre	kg		0,060	0,090	0,075	0,125	<u>0,350</u>
	Crème	Litre			0,12			0,12
	Œufs	Pièces			3			3
	EPICERIE							
	Riz long	kg					<u>0,500</u>	<u>0,500</u>
	Farine				0,090			0,090
DRESSAGE		POINTS DELICATS						
Disposer la viande dans un plat, napper de sauce, puis disposer la garniture autour. Le riz dans un légumier à part.		Vérifier l'appoint de cuisson de la viande. Ne pas trop mouiller le velouté.						

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

CORRIGE

Quantité

10

CHOUX CHANTILLY

Progression	Nature	Unité	Pâte à choux	Crème chantilly	Dorure	Finition	TOTAL
	CREMERIE						
Confectionner la pâte à choux.	Beurre	kg	0,075				0,075
Dresser les choux sur plaque.	Crème	litre		<u>0,750</u>			<u>0,750</u>
Cuire à four chaud 220° - 200°C.	Œufs	pièces	<u>5</u>		<u>1</u>		<u>6</u>
Réaliser la crème chantilly.							
	ECONOMAT						
Terminer les choux.	Farine	kg	<u>0,160</u>				<u>0,160</u>
Dresser les choux chantilly.	Sel fin		P.M.				
	Sucre semoule	kg		0,100			0,100
	<u>Sucre glace</u>	kg				0,030	0,030
	Vanille liquide	litre		P.M.			P.M.
DRESSAGE		POINTS DELICATS					
Au soin du candidat.							

B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION
OPTION : CUISINE
C.A.P. CUISINE

DOCUMENT
CORRECTEUR
N° 4

- **Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle**
Estimation Quantitative des Produits

- **Durée indicative de l'épreuve : 30 minutes**
(5 heures pour l'ensemble de l'épreuve EP1)

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

Décompter 1 point à chaque réponse fausse.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

C O R R I G E

Quantité

10

ASPERGES SAUCE MOUSSELINE

Progression	Nature	Unité	Base	Sauce Mousseline	Décor	TOTAL	
<p>BASE</p> <p>Peler les asperges. Raccourcir les bases. Botteler et égaliser les tiges avant l'envoi.</p> <p>SAUCE</p> <p>Clarifier le beurre. Confectionner la sauce hollandaise. <i>(bien émulsionner les jaunes et l'eau au fouet sur le coin du feu).</i> Incorporer le beurre clarifié et décanté hors du feu, terminer la sauce avec le jus d'un demi-citron. Fouetter la crème et incorporer délicatement à la sauce.</p>	FRUITS & LEGUMES						
	Asperges (0,400 kg/pers.)	kg	4,000				
	<u>Citron</u>	pièce			<u>1/2</u>		
	Persil	kg				0,025	
	Tomates	pièce				3	
							4,000
							<u>1/2</u>
							0,025
							3
		CREMERIE					
		Œufs (jaunes)	pièce		<u>5</u>		<u>5</u>
	Beurre	kg		0,310		0,310	
	<u>Crème fleurette</u>	litre		0,06		0,06	
	POUR MEMOIRE						
	Gros sel	P.M.	P.M.				
	Sel fin	P.M.		P.M.			
	Poivre de cayenne	P.M.		P.M.			
DRESSAGE	POINTS DELICATS						
<p>Sur le plat long et gondole + décor rose en tomates et persil. Sauce mousseline et saucière.</p>	<p>Cuisson des asperges. Sauce mousseline.</p>						

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

CORRIGE

Quantité

10

POULET SAUTE BASQUAISE

Progression	Nature	Unité	Base	Garniture	Sauce	TOTAL
<p>Base</p> <p>Vider, habiller, détailler en quarts, manchonner les poulets. Sauter les quarts de poulet. Confectionner la sauce après la cuisson des poulets. Ajouter l'ail écrasé.</p> <p>Garniture</p> <p>Emincer les oignons, poivrons verts et rouges. Le jambon de Bayonne. Etuver séparément à l'huile les oignons, poivrons verts et rouges. Tourner les pommes de terre.</p> <p>Sauce Basquaise</p> <p>Monder, concasser les tomates. Débarrasser les morceaux de volaille. Dégraisser. Déglacer au vin blanc. Ajouter les tomates concassées, le fond de veau lié. Réduire. Ajouter la garniture dans la sauce.</p> <p>Finition</p> <p>Enlever les gousses d'ail. Dresser très chaud en légumier.</p>	VOLAILLE					
	Poulet de 1,2 kg	kg	<u>3,600</u>			<u>3,600</u>
	DIVERS					
	fond de veau lié	Litre			1,00	1,00
	LEGUMES					
	Ail	kg	0,050			0,050
	Oignons	kg			0,500	0,500
	Poivrons rouges	Pièce	5			5
	Poivrons verts	Pièce	5			5
	Tomates	kg				0,500
Pomme de terre BF 15	kg			<u>2,5</u>	<u>2,5</u>	
	CHARCUTERIE					
	Jambon de Bayonne (éventuellement)	kg		0,190		0,190
	ECONOMAT					
	Huile	Litre	0,050	0,075		<u>0,125</u>
	Farine	kg	0,050			0,050
	Sel fin		P.M.	P.M.		P.M.
	Poivre du moulin		P.M.	P.M.		P.M.
	Bouquet garni	Pièce		P.M.		P.M.
	CREMERIE					
	Beurre	kg	0,050			0,050
	CAVE					
	Vin blanc sec	litre			0,25	0,25
DRESSAGE	POINTS DELICATS					
Au soin du candidat.	Bien surveiller la réduction de la sauce (consistance et assaisonnement).					