

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° 5

- **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

10

BLANQUETTE DE VOLAILLE PRINTANIERE

Progression	Nature	Unité	Base	Sauce	Garniture	TOTAL
	<u>VOLAILLE</u>					
Blanchir la viande.	Sauté de dinde (30 x 0,05)	kg	1,500			1,500
	<u>LEGUMES</u>					
Eplucher, laver les légumes. Tailler les légumes de la garniture aromatique.	Carottes	kg	0,190		1,000	1,190
Pocher la viande.	Ail	kg	0,025			0,025
Tourner les carottes et les navets.	Céleri branche	kg	0,100			0,100
Glacer.	Oignons gros	kg	0,190			0,190
Cuire les haricots verts et les petits pois à l'anglaise.	Oignons petits	kg			0,250	0,250
Glacer les petits oignons à blanc.	Poireaux	P.M.	0,190			0,190
Réaliser le velouté.	Bouquet garni	Pièce				1
Terminer la sauce (liaison).	Navets	kg			1,000	1,000
Dresser la viande et les légumes harmonieusement avec la sauce dans le même plat.	Haricots verts	kg			0,310	0,310
	Petit pois	kg			0,310	0,310
	Ciboulette	Botte			1/4	1/4
	<u>CREMERIE</u>					
	Crème fraîche	Litre		0,125		0,125
	Beurre	kg		0,090	0,060	0,150
	Œufs	Pièce		3		3
	<u>ECONOMAT</u>					
	Farine	kg		0,090		0,090
	Girofle	P.M.				P.M.
	Sel fin	P.M.				P.M.
	Gros sel	P.M.				P.M.
	Poivre	P.M.				P.M.
	Sucre	P.M.				P.M.
DRESSAGE		POINTS DELICATS				
Au soin du candidat.						

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

C O R R I G E

Quantité

10

CHOUX CHANTILLY

Progression	Nature	Unité	Base	Garniture	Finition	TOTAL
	CREMERIE					
Réaliser 1/4 de litre de pâte à choux.	Beurre	kg	0,095			0,095
	Crème fleurette	Litre		0,750		0,750
Coucher les choux.	Œufs	Pièce	5		1	6
Réaliser la crème chantilly.						
	DIVERS					
Garnir les choux en montant la chantilly en dôme.	Eau	Litre	0,30			0,30
Remettre le couvercle sur le dessus.						
	ECONOMAT					
Saupoudrer de sucre glace.	Farine	kg	0,190			0,190
Dresser.	Sel fin	P.M.				
	Sucre semoule	kg	0,12			0,012
	<u>Sucre glace</u>	kg			0,30	0,30
	<u>Extrait de vanille</u>	P.M.		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° 6

- **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

CASSOLETTE DE MOULES FLORENTINE

Progression	Nature	Unité	Base	Velouté	Finition	TOTAL
<p>Base</p> <p>Cuire les moules marinières. Equeuter les épinards. Cuire à l'anglaise.</p> <p>Velouté</p> <p>Confectionner le velouté avec le jus des moules et le fumet. Réserver.</p> <p>Finition</p> <p>Sauter les épinards au beurre noisette. Dresser dans le fond des cassolettes. Répartir les moules sur le lit d'épinards. Napper de sauce.</p>	<u>POISSONNERIE</u>					
	Moules de bouchot	kg	3			3
	<u>CREMERIE</u>					
	Beurre	kg		0,060	0,100	0,160
	Crème	Litre		0,15		0,15
	<u>LEGUMERIE</u>					
	Persil	kg	0,025			0,025
	Epinards	kg	1,000			1,000
	Echalotes	kg	0,100			0,100
	<u>ECONOMAT</u>					
Farine	kg			0,060		0,060
Chapelure	kg				0,050	0,050
Fumet prêt à l'emploi	Litre			0,060		0,060
Sel	P.M.					
Poivre	P.M.					
Muscade	P.M.					
<u>CAVE</u>						
Vin blanc	Litre		0,12			0,12
DRESSAGE	POINTS DELICATS					
Saupoudrez de chapelure. Passer à la salamandre ou à four vif.						

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

C O R R I G E

Quantité

10

CHARLOTTE RUSSE AUX POIRES

Progression	Nature	Unité	Base	Chemisage	Sauce	Finition	TOTAL
<p>Base Confectionner le sirop + purée de poire. Coller à la gélatine Ajouter la crème fouettée.</p> <p>Chemisage Chemiser 10 moules individuels avec des biscuits cuillère.</p> <p>Sauce. Réaliser une sauce chocolat.</p> <p>Finition Pocher des petites poires pour le décor.</p>	FRUITS						
	Poires (10 x 0,100)	kg				1,000	1,000
	Citron	Pièce	0,5			0,5	1
	Purée de poire surgelée	Litre	0,30				0,30
	ECONOMAT						
	Gélatine	Feuille	5 à 6				5 à 6
	Sucre	kg	0,200	0,150		0,500	0,850
	Eau	Litre	0,12	0,12	P.M.	0,800	1,04
	Biscuit cuillère	Pièce			40		40
	Couverture chocolat	kg				0,300	0,800
Vanille (gousse)	Pièce					1/2	1/2
Nappage blond	kg					0,250	0,250
CREMERIE							
Crème	Litre	0,250				0,060	0,310
Beurre	kg			0,050			0,050
CAVE							
Eau de vie de poires	litre		0,06	0,06			0,12
DRESSAGE	POINTS DELICATS						
Sur assiette.							

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

C.A.P. CUISINE

DOCUMENT
CORRECTEUR
N° 7

- **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

ESCALOPES DE VOLAILLE VALLEE D'AUGE - PETIT POIS A L'ANGLAISE

Progression	Nature	Unité	Base	Sauce	Garniture	TOTAL
	<u>VOLAILLE</u>					
Préparer les escalopes de volaille.	Escalope de volaille	kg	1,5			1,5
Régulariser l'épaisseur.						
	<u>CREMERIE</u>					
Cuire les petits pois à l'anglaise.	Crème double	Litre		0,050		0,050
	Beurre	kg	0,100		0,160	0,260
Détailler en tranches épaisses les pommes et les faire sauter au beurre (0,050 kg). Réserver.						
	<u>LEGUMERIE</u>					
	Pommes fruit	kg		0,250	1,000	1,250
	Citron	Pièce		1/2	1/2	1
Emincer les pommes de la sauce en petits dés. Réserver.	Petits pois surgelés	kg			1,000	1,000
	<u>ECONOMAT</u>					
Marquer les escalopes en cuisson. Sauter.	Farine	kg	0,100			0,100
	Sucre semoule	kg			0,060	0,060
	Sel fin					
Faire la sauce. Réserver.	Gros sel					
	Poivre du moulin					
	<u>CAVE</u>					
Chauffer les petits pois en chauffante. Les lier au beurre (0,080 kg).	Calvados	Litre		0,10		0,10
	Cidre	Litre		0,25		0,25
DRESSAGE	POINTS DELICATS					
Dresser. Escalopes sur plat long. Les napper de sauce. Tranches de pommes autour. Petits pois en légumier.	/					

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

**BAVAROIS A
 UX FRAISES**

Progression	Nature	Unité	Base	Sauce	Finition	TOTAL
	FRUITS					
Réaliser le sirop.	Fraises	kg	0,620	0,250		0,870
	Citron	Pièce	1	1/2		1,5
Ajouter la gélatine trempée et égouttée.						
	CREMERIE					
Réduire en purée les fraises.	<u>Crème fleurette</u>	Litre	0,500			0,500
Réunir la purée de fraises et le sirop collé.						
	ECONOMAT					
	Sucre semoule	kg	<u>0,250</u>			<u>0,250</u>
	Sucre glace	kg		0,10		0,10
	Gélatine	feuille	<u>9 à 10</u>			<u>9 à 10</u>
Ajouter les fraises de la garniture. Réserver.						
	DIVERS					
Fouetter la crème fleurette.	Eau	litre	0,12			0,12
Terminer l'appareil à bavarois.	<u>Vanille</u>		P.M.			
Emplir les moules.						
Préparer le coulis de fraises.						
DRESSAGE		POINTS DELICATS				
Dressage - Décoration à l'initiative du candidat.						

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

DOCUMENT
CORRECTEUR
N° 8

- **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

FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE - RIZ PILAF

Progression	Nature	Unité	Base	Garniture aromatique	Garniture à l'ancienne	Riz Pilaf	TOTAL
	<u>VOLAILLE</u>						
Mettre en place le poste.	Poulets de 1,5 kg	Pièce	2				2
Préparer la volaille.							
	<u>PRIMEURS</u>						
Découper la volaille.	Ail	kg		0,050			0,050
Préparer les légumes de la garniture.	Carottes	kg		0,190			0,190
	Céleri branche	kg		0,100			0,100
	<u>Champignons de paris</u>	kg			0,375		0,375
Préparer du riz pilaf.	Gros oignons	kg	0,125	0,190		0,125	0,440
	Petits oignons	kg			0,310		0,310
Cuire le fond blanc.	Poireaux	kg		0,190			0,190
	Bouquet garni	Pièce		1		1	2
Préparer la garniture à l'ancienne.	Citron	Pièce			1		1
	<u>CREMERIE</u>						
Marquer le poulet en ragoût à blanc.	Beurre	kg	0,075		0,050	0,125	0,250
Cuire le riz pilaf.	Crème	Litre	0,375				0,375
	<u>ECONOMAT</u>						
Décanter la volaille et terminer la sauce.							
Dresser et envoyer la fricassée et le riz.	Farine	kg	0,075				0,075
	Riz	kg				0,500	0,500
	Sel fin			P.M.			
	Gros sel			P.M.			
	Clous de girofle			P.M.			
	Sucre						
	Poivre du moulin			P.M.			
DRESSAGE	POINTS DELICATS						
Au soin du candidat.							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

CORRIGE

Quantité

10

TALMOUSES EN TRICORNE

Progression	Nature	Unité	Feuilletage	Appareil	Présentation	TOTAL
	PRIMEURS					
Préparer la détrempe de la pâte feuilletée.	Persil	kg			0,040	0,040
Préparer le gruyère.						
	CREMERIE					
Préparer le roux blanc de l'appareil.	Beurre	kg	0,375	0,060		<u>0,435</u>
Donner les premiers tours.	<u>Gruyère</u>	kg		<u>0,100</u>		<u>0,100</u>
Confectionner l'appareil au fromage.	Lait	litre		0,37		0,37
Donner le troisième et le quatrième tour.	Œufs	Pièces	1	2		3
	ECONOMAT					
Préparer le persil en branches.	Farine	kg	<u>0,600</u>	0,060		<u>0,660</u>
Donner les deux derniers tours	Sel fin		P.M.			
Confectionner les talmouses.	Poivre de cayenne					
Cuire les talmouses.	<u>Noix de muscade</u>					
Dresser et envoyer.						
<i>Nota : le beurre destiné au feuilletage peut-être remplacé par de la margarine à pâtisserie.</i>						
DRESSAGE		POINTS DELICATS				
Au soin du candidat.						