

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

**SUJET 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

**Le présent sujet comporte 2 pages numérotées de 1/2 à 2/2.**

**Toutes les pages sont à rendre avec la copie.**

**Remplacer les pointillés par les réponses.**

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

10

DARNE DE SAUMON GRILLÉ SAUCE PALOISE

Progression	Nature	Unité	Base	Marinade	Sauce	Finition	TOTAL	
<p>Habiller le saumon et le trancher en darnes. Préparer la marinade instantanée.</p> <p>Historier les citrons et préparer les persil en branches.</p> <p><b>REALISER LA SAUCE PALOISE.</b> 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.</p> <p>Griller les darnes de saumon.</p> <p>Dresser et envoyer.</p>	<b><u>POISSONS</u></b>							
	<b><u>FRUITS de MER</u></b>							
	Saumon entier	kg	.....				.....	
	<b><u>PRODUITS LAITIERS</u></b>							
	Beurre	kg				0,310	0,10	0,320
	Œufs frais	Pièce				.....		.....
	<b><u>LEGUMES FRAIS</u></b>							
	Echalotes	kg				0,050		0,050
	<b><u>FINES HERBES</u></b>							
	.....	Botte				1/2		1/2
	.....	kg					0,015	0,015
	<b><u>LEGUMES FRAIS</u></b>							
	Citrons	Pièce			2,5		5	7,5
	<b><u>EPICES</u></b>							
	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.	
Thym	P.M.			P.M.			P.M.	
<b><u>EPICERIE</u></b>								
Farine	kg		0,060				0,060	
Huile d'arachide	Litre		0,060	0,250			.....	
Sel Fin	P.M.		P.M.		P.M.		P.M.	
Vinaigre d'alcool	Litre						0,090	
<b>DRESSAGE</b>	<b>POINTS DELICATS</b>							
Au soin du candidat.								

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

Quantité

10

TARTE FEUILLETEE AUX FRAISES

Progression	Nature	Unité	Feuilletage	Travail	Pâtisserie	Fruit	Finition	TOTAL
	<b>PRODUITS LAITIERS</b>							
Confectionner la pâte feuilletée.	Lait U.H.T.	Litre			0,600			0,600
	Margarine pour feuilletage	kg	.....					.....
Réaliser la crème pâtissière.	Œufs frais	pièces		1	4			5
	<b>FRUITS FRAIS</b>							
Laver, équeuter les fraises.	Fraises	kg				.....		.....
	<b>EPICERIE</b>							
Abaisser et cuire la tarte feuilletée en bande.	Farine - type 55	kg	0,375	0,060				.....
	.....	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
	<b>EPICERIE FINE</b>							
Dresser et envoyer.	.....	litre			0,001			0,001
	Nappage rouge	kg					0,250	0,250
	<b>DIVERS</b>							
	Eau	litre	0,180					0,180
<b>DRESSAGE</b>			<b>POINTS DELICATS</b>					
Au soin du candidat.								

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

**SUJET 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**

**Le présent sujet comporte 2 pages numérotées de 1/2 à 2/2.**

**Toutes les pages sont à rendre avec la copie.**

**Remplacer les pointillés par les réponses.**

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

10

SUPREME DE CABILLAUD DANTIN

Progression	Nature	Unité	Base	Fumet	Garniture	Finition Sauce	TOTAL
	<b>POISSON</b>						
Habiller. Fileter. Détailler les suprêmes de Cabillaud.	Cabillaud étêté sans collier	kg	.....				.....
	<b>LEGUMES</b>						
Préparer les éléments du fumet.	Carottes	kg		0,060			0,060
	.....	kg		0,040	0,060		0,100
Marquer le fumet.	Gros oignons	kg		0,100	0,100		0,200
	Tomates	kg			.....		.....
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.							
	<b>CREMERIE</b>						
Plaquer la garniture et les filets. Ajouter vin blanc et fumet.	Beurre	kg	0,040	0,040	0,060	0,150	.....
	<b>ECONOMAT - CAVE</b>						
Cuire les filets.	Pain de mie	kg			0,250		0,250
	.....	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.							
<b>DRESSAGE</b>							
Plat ovale. Croûtons frits.	Filetage et détail du poisson. Pochage. Finition sauce.						

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

Quantité

10

ECLAIRS PANACHES CAFE-VANILLE

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

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

**SUJET 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**

**Le présent sujet comporte 2 pages numérotées de 1/2 à 2/2.**

**Toutes les pages sont à rendre avec la copie.**

**Remplacer les pointillés par les réponses.**

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

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	<b>BOUCHERIE</b>							
Détailler et blanchir la viande	Epaule de veau sans os.	kg	.....					.....
Préparer la garniture aromatique.	<b>LEGUMES</b>							
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.	.....	P.M.		1			1	1
Confectionner le velouté de veau.	Ail	kg		0,060				0,435
Préparer la liaison terminale du velouté.	.....	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		
	<b>CREMERIE</b>							
	Beurre	kg		0,060	0,090	0,075	0,125	.....
	Crème	Litre			0,12			0,12
	Œufs	Pièces			3			3
	<b>EPICERIE</b>							
	Riz long	kg					.....	.....
	Farine				0,090			0,090
<b>DRESSAGE</b>			<b>POINTS DELICATS</b>					
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

Quantité

10

CHOUX CHANTILLY

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

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

**SUJET 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**

**Le présent sujet comporte 2 pages numérotées de 1/2 à 2/2.**

**Toutes les pages sont à rendre avec la copie.**

**Remplacer les pointillés par les réponses.**

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

10

ASPERGES SAUCE MOUSSELINE

Progression	Nature	Unité	Base	Sauce Mousseline	Décor	TOTAL
<p><b>BASE</b></p> <p>Peler les asperges.                      Raccourcir les bases.                      Botteler et égaliser les tiges avant l'envoi.</p> <p><b>SAUCE</b></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>	<b>FRUITS &amp; LEGUMES</b>					
	Asperges (0,400 kg/pers.)	kg	.....			.....
	Persil	pièce				.....
	Tomates	kg			0,025	0,025
		pièce			3	3
	<b>CREMERIE</b>					
	Œufs (jaunes)	pièce				.....
	Beurre	kg			0,310	0,310
		litre			0,06	0,06
	<b>POUR MEMOIRE</b>					
	Gros sel	P.M.	P.M.			
	Sel fin	P.M.		P.M.		
	Poivre de cayenne	P.M.		P.M.		
<b>DRESSAGE</b>	<b>POINTS DELICATS</b>					
Sur le plat long et gondole + décor rose en tomates et persil. Sauce mousseline et saucière.	Cuisson des asperges. Sauce mousseline.					

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

Quantité

10

POULET SAUTE BASQUAISE

Progression	Nature	Unité	Base	Garniture	Sauce	TOTAL
<p><b>Base</b></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><b>Garniture</b></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><b>Sauce Basquaise</b></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><b>Finition</b></p> <p>Enlever les gousses d'ail. Dresser très chaud en légumier.</p>	<b>VOLAILE</b>					
	Poulet de 1,2 kg	kg	.....			.....
	<b>DIVERS</b>					
	fond de veau lié	Litre			1,00	1,00
	<b>LEGUMES</b>					
	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			.....	.....	
<b>CHARCUTERIE</b>						
..... (éventuellement)	kg			0,190	0,190	
<b>ECONOMAT</b>						
Huile	Litre	0,050		0,075	.....	
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.	
<b>CREMERIE</b>						
Beurre	kg	0,050			0,050	
<b>CAVE</b>						
.....	litre				0,25	0,25
<b>DRESSAGE</b>	<b>POINTS DELICATS</b>					
Au soin du candidat.	Bien surveiller la réduction de la sauce (consistance et assaisonnement).					