

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

**SUJET 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**

**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 VOLAILLE PRINTANIERE

Progression	Nature	Unité	Base	Sauce	Garniture	TOTAL
	<b><u>VOLAILLE</u></b>					
Blanchir la viande.	Sauté de dinde (30 x 0,05)	kg	.....			.....
	<b><u>LEGUMES</u></b>					
Eplucher, laver les légumes. Tailler les légumes de la garniture aromatique.	Carottes	kg	0,190		.....	.....
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).	.....	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
	.....	kg			0,310	0,310
	Ciboulette	Botte			1/4	1/4
	<b><u>CREMERIE</u></b>					
	Crème fraîche	Litre		0,125		0,125
	Beurre	kg		0,090	0,060	.....
	Œufs	Pièce		3		3
	<b><u>ECONOMAT</u></b>					
	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.
<b>DRESSAGE</b>	<b>POINTS DELICATS</b>					
Au soin du candidat.						

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

EP1 Production culinaire

Quantité

10

**CHOUX CHANTILLY**

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

**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

CASSOLETTE DE MOULES FLORENTINE

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

Quantité

10

CHARLOTTE RUSSE AUX POIRES

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

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

**SUJET 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**

**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

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

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



**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**EP1 Production culinaire**

**Quantité**

**10**

**BAVAROIS AUX FRAISES**

Progression	Nature	Unité	Base	Sauce	Finition	TOTAL
	<b>FRUITS</b>					
Réaliser le sirop.	Fraises	kg	0,620	0,250		.....
	Citron	Pièce	1	1/2		1,5
Ajouter la gélatine trempée et égouttée.	<b>CREMERIE</b>					
	.....	Litre	0,500			0,500
Réduire en purée les fraises.	<b>ECONOMAT</b>					
Réunir la purée de fraises et le sirop collé.	Sucre semoule	kg	.....			.....
	Sucre glace	kg		0,10		0,10
	Gélatine	feuille	.....			.....
Ajouter les fraises de la garniture. Réserver.	<b>DIVERS</b>					
Fouetter la crème fleurette.	Eau	litre	0,12			0.12
	.....		P.M.			
Terminer l'appareil à bavarois.						
Emplir les moules.						
Préparer le coulis de fraises.						
<b>DRESSAGE</b>	<b>POINTS DELICATS</b>					
<b>Dressage - Décoration à l'initiative du candidat.</b>	/					

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

**SUJET 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**

**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

FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE - RIZ PILAF

Progression	Nature	Unité	Base	Garniture aromatique	Garniture à l'ancienne	Riz Pilaf	TOTAL
	<b><u>VOLAILLE</u></b>						
Mettre en place le poste.	Poulets de 1,5 kg	Pièce	.....				.....
Préparer la volaille.							
	<b><u>PRIMEURS</u></b>						
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
	.....	kg			0,375		0,375
Préparer du riz pilaf.	Gros oignons	kg	0,125	0,190		0,125	.....
	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
	<b><u>CREMERIE</u></b>						
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
Décanter la volaille et terminer la sauce.	<b><u>ECONOMAT</u></b>						
Dresser et envoyer la fricassée et le riz.	Farine	kg	.....				.....
	Riz	kg				.....	.....
	Sel fin			P.M.			
	Gros sel			P.M.			
	Clous de girofle			P.M.			
	Sucre						
	Poivre du moulin			P.M.			
<b>DRESSAGE</b>		<b>POINTS DELICATS</b>					
Au soin du candidat.							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

Quantité

10

TALMOUSES EN TRICORNE

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