

**B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION****OPTION : CUISINE****C.A.P. CUISINE****SUJET N° 1**

- Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle  
Production Culinaire

Plat n°1 : DARNE DE SAUMON GRILLÉE SAUCE PALOISE

Plat n°2 : TARTE FEUILLETÉE AUX FRAISES

- Durée de l'épreuve : 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.

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**

**8**

**Darne de saumon grillé sauce paloise**

Progression	Nature	Unité	Base	Marinade	Sauce	Finition	Totaux
Habiller le saumon et le trancher en darnes.	<b>POISSONS</b> <b>FRUITS DE MER</b>						
Préparer la marinade instantanée	♦ Saumon entier	kg	2,000				2,000
Historier les citrons et préparer le persil en branches.	<b>PRODUITS LAITIERS</b>						
	♦ Beurre	kg			0,250	0,010	0,260
	♦ Œufs frais	pièce			4		4
<b>REALISER LA SAUCE PALOISE.</b>	<b>LEGUMES FRAIS</b>						
Décanner le beurre, confectionner la réduction, monter les jaunes d'œufs, passer la sauce au chinois étamine, assaisonner de sel fin, ajouter quelques feuilles de menthe ciselées et réserver au chaud sans excès.	♦ Echalotes	kg			0,040		0,040
	<b>FINES HERBES</b>						
	♦ Menthe	botte			1/2		1/2
	♦ Persil	kg				0,015	0,015
	<b>FRUITS FRAIS</b>						
	♦ Citrons	pièce		2		4	6
Griller les darnes de saumon.	<b>EPICES</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>EPICERIES</b>						
	♦ Farine	kg	0,050				0,050
	♦ Huile d'arachide	litre	0,050	0,200			0,250
	♦ Sel fin	P.M.	P.M.		P.M.		P.M.
	♦ Vinaigre d'alcool	litre					0,070
<b>DRESSAGE</b>		<b>POINTS DELICATS</b>					
Au soin du candidat.							

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

EP1 Production culinaire

Quantité

8

**Tarte feuilletée aux Fraises**

Progression	Nature	Unité	Feuilletage	Travail	Pâtisserie	Fruit	Finition	Totaux
Confectionner la pâte feuilletée.	<b>PRODUITS LAITIERS</b>							
	♦ Lait U.H.T.	litre			0,500			0,500
Réaliser la crème pâtissière.	♦ Margarine pour feuilletage	kg	0,225					0,225
	♦ Œufs frais	pièce		1	3			4
Laver , équeuter les fraises.	<b>FRUITS FRAIS</b>							
	♦ Fraises	kg				0,800		0,800
Abaisser et cuire la tarte feuilletée en bande.	<b>EPICERIE</b>							
	♦ Farine - Type 55	kg	0,300	0,050				0,350
	♦ Maïzena	kg			0,040			0,040
	♦ Sel fin	kg	0,005					0,005
	♦ Sucre semoule	kg			0,100			0,100
Terminer la pâte feuilletée bande aux fraises.	<b>EPICERIE FINE</b>							
	♦ Extrait de vanille	litre			0,001			0,001
	♦ Nappage rouge	kg					0,200	0,200
Dresser et envoyer.	<b>DIVERS</b>							
	♦ Eau	litre	0,150					0,150
<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  
Production Culinaire

Plat n°1 : SUPREME DE CABILLAUD DANTIN

Plat n°2 : ECLAIRS PANACHES CAFÉ-VANILLE

- Durée de l'épreuve : 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.

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

8

**SUPREME DE CABILLAUD DANTIN**

Progression	Nature	Unité	Base	Du Fumet	De la garniture	Finition Sauce	Totaux
Habiller. Fileter. Détailler les suprêmes de Cabillaud.	<b>POISSON</b> Cabillaud Etêté sans collier	kg	2				2
Préparer les éléments du fumet. Marquer le fumet.							
	<b>LEGUMES</b>						
Préparer les éléments de la garniture.	Carottes	kg		0,050			0,050
	Echalotes			0,030	0,050		0,080
A) Oignons ciselés.	Gros oignons	kg		0,080	0,080		0,160
Echalotes ciselées.	Tomates	kg			0,800		0,800
B) Persil concassé.	Persil	kg			0,050		0,050
C) Tomates concassées.	B. G.	pièce	1				1
	<b>CREMERIE</b>						
Plaquer la garniture et les filets. Ajouter vin blanc et fumet. Cuire les filets.	Beurre	kg	0,030	0,030	0,050	0,125	0,250
	<b>ECONOMAT CAVE</b>						
Dresser les filets. Napper de sauce. Ajouter au départ quelques croûtons frits au beurre.	Pain de mie Vin blanc sec Sel fin Poivre du moulin	kg litre P.M. P.M.			0,200		0,200 0,1 P.M. P.M.
<b>DRESSAGE</b>		<b>POINTS DELICATS</b>					
Plat ovale Croûtons frits		Filetage et détail du poisson.  Pochage Finition sauce					

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

EP1 Production culinaire

Quantité

8

**ECLAIRS PANACHES CAFE ~ VANILLE**

Progression	Nature	Unité	Base	Crème Pâtissière	Dorure	Finition	Totaux
Confectionner la pâte à choux							
Coucher les éclairs	<b>CREMERIE</b>						
Dorer	♦ Œufs	pièce	4	4	1		9
	♦ Beurre	kg	0,100				0,100
Rayer	♦ Lait	l		0,750			0,750
Cuisson four	<b>ECONOMAT</b>						
Réaliser la crème pâtissière	♦ Farine	kg	0,150	0,075			0,225
	♦ Sucre		P.M.	0,150			0,150
	♦ Vanille	P.M.					P.M.
Garnir les éclairs	♦ Extrait Café	l		0,030		0,020	0,050
	♦ Sel fin		P.M.				P.M.
Glacer les éclairs	♦ Fondant	kg				0,300	0,300
	<b>DIVERS</b>						
	♦ Eau	l	0,250				0,250
<b>DRESSAGE</b>		<b>POINTS DELICATS</b>					
Plats ovales Alterner les couleurs		Réalisation du fondant. Glaçage des éclairs					

# B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION

## OPTION : CUISINE

### C.A.P. CUISINE

## SUJET N° 3

- Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle  
Production Culinaire

Plat n°1 : BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE  
RIZ PILAF

Plat n°2 : CHOUX CHANTILLY

- Durée de l'épreuve : 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.

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

8

BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE - RIZ PILAF

Progression	Nature	Unité	Base	Garniture aromatique	Velouté	Garniture à l'ancienne	Riz Pilaf
Mise en place	<b>BOUCHERIE</b>						
Détailler et blanchir la viande	Epaule de veau sans os.	kg	1,200				
Préparer la garniture aromatique.	<b>LEGUMES</b>						
Marquer la blanquette en cuissons..	Carottes	kg		0,150			0,100
Confectionner le roux blanc.	Oignons	kg		0,150			
Préparer la garniture à l'ancienne.	Poireaux	kg		0,150			
Marquer le riz en cuisson.	Céleri	kg		0,080			
Décanter la viande au terme de la cuisson.	Bouquet	P.M.		1			1
	Ail	kg		0,050			
	Champignons	kg				0,300	
	Citron	pièce				1/2	
	Petits oignons	kg				0,250	
Confectionner le velouté de veau.	<b>CREMERIE</b>						
Préparer la liaison terminale du velouté.	Beurre	kg		0,050	0,070	0,060	0,100
	Crème	Litre			0,1		
	Œufs	Pièces			2		
Terminer la sauce de la blanquette. (sauce parisienne).	<b>EPICERIE</b>						
Egrener le riz sitôt cuit.	Riz long	kg					0,400
	Farine				0,070		

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

Quantité

8

**CHOUX CHANTILLY**

Progression	Nature	Unité	Pâte à choux	Crème Chantilly	Dorure	Finition	Totaux
Confectionner la pâte à choux.	<u>CREMERIE</u>						
	Beurre	kg	0,060				0,060
Dresser les choux sur plaque.	Crème	litre		0,6			0,6
Cuire à four chaud 220°-200°C.	Œufs	pièces	4		1		5
Réaliser la crème chantilly.	<u>ECONOMAT</u>						
Terminer les choux.	Farine	kg	0,125				0,125
Dresser les choux chantilly.	Sel fin		P.M.				
	Sucre semoule	kg		0,080			0,080
	Sucre glace	kg				0,025	0,025
	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  
Production Culinaire

Plat n°1 : ASPERGES SAUCE MOUSSELINE

Plat n°2 : POULET SAUCE BASQUAISE

- Durée de l'épreuve : 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.

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

8

**ASPERGES SAUCE MOUSSELINE**

Progression	Nature	Unité	Base	Sauce Mousseline	Décor	Totaux
<b>Base</b>	<b>FRUITS et LEGUMES</b>					
Peler les asperges	Asperges (0,400 kg/pers.)	kg	3,200			3,200
Raccourcir les bases	Citron	pce		1/2		1/2
Botteler et égaliser les tiges avant l'envoi	Persil	kg			0,020	0,020
	Tomates	pce			2	2
<b>Sauce</b>	<b>CREMERIE</b>					
Clarifier le beurre.	Œufs (jaunes)	pce		4		4
Confectionner la sauce hollandaise.	Beurre	kg		0,250		0,250
<i>(bien émulsionner les jaunes et l'eau au fouet sur le coin du feu).</i>	Crème fleurette	l		0,05 l		0,050 l
Incorporer le beurre clarifié et décanté hors du feu, terminer la sauce avec le jus d'un demi-citron.	<b>POUR MEMOIRE</b>					
Fouetter la crème et incorporer délicatement à la sauce	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 tomate et persil. Sauce mousseline et saucière.	Cuisson des asperges Sauce mousseline					

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

EP1 Production culinaire

Quantité

8

**POULET SAUTE BASQUAISE**

Progression	Nature	Unité	Base	Garniture	Sauce	Totaux
	<b><u>VOLAILLE</u></b>					
<b>Base</b> Vider, habiller, détailler en quarts, mançonner les poulets. Sauter les quarts de poulet. Confectionner la sauce après cuisson des poulets. Ajouter l'ail écrasé.	Poulet de 1,2 kg	kg	2,400			2,400
	<b><u>DIVERS</u></b>					
	Fond de veau lié	Litre			0,80	0,80
	<b><u>LEGUMES</u></b>					
<b>Garniture</b> 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.	Ail	kg	0,040			0,040
	Oignons	kg		0,400		0,400
	Poivrons rouges	pce		4		4
	Poivrons verts	pce		4		4
	Tomates	kg			0,400	0,400
	Pomme de terre BF15	kg		2		2
	<b><u>CHARCUTERIE</u></b>					
<b>Sauce Basquaise</b> 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.	Jambon de Bayonne (éventuellement)	kg		0,150		0,150
	<b><u>ECONOMAT</u></b>					
	Huile	Litre	0,040	0,060		0,100
	Farine	kg	0,040			0,040
	Sel fin		P.M.	P.M.		P.M.
	Poivre du moulin		P.M.	P.M.		P.M.
	Bouquet garni	pce		P.M.		P.M.
	<b><u>CREMERIE</u></b>					
<b>Finition</b> Enlever les gousses d'ail. Dresser très chaud en légumier.	Beurre	kg	0,040			0,040
	<b><u>CAVE</u></b>					
	Vin blanc sec	Litre			0,20	0,20
<b>DRESSAGE</b>	<b>POINTS DELICATS</b>					
Au soin du candidat.	Bien surveiller la réduction de la sauce (consistance et assaisonnement)					