

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

C.A.P. CUISINE

SUJET N° 5

- Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle
Production Culinaire

Plat n°1 : BLANQUETTE DE VOLAILLE PRINTANIERE

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 VOLAILLE PRINTANIERE

Progression	Nature	Unité	Base	Sauce	Garniture	Finition	Poids Total
Blanchir la viande. Eplucher, laver les légumes. Tailler les légumes de la garniture aromatique. Pocher la viande. Tourner les carottes et les navets. Glacer. Cuire les haricots verts et les petits pois à l'anglaise Glacer les petits oignons à blanc. Réaliser le velouté. Terminer la sauce (liaison) Dresser la viande et les légumes harmonieusement avec la sauce dans le même plat.	<u>VOLAILLE</u>						
	Sauté de dinde (24 x 0,05)	kg	1,200				1,200
	<u>LEGUMES</u>						
	Carottes	kg	0,150			0,800	0,950
	Ail	kg	0,020				0,020
	Céleri branche	kg	0,080				0,080
	Oignons gros	kg	0,150				0,150
	Oignons petits	kg				0,200	0,200
	Poireaux	P.M.	0,150				0,150
	Bouquet garni	Pièce	1				1
	Navets	kg				0,800	0,800
	Haricots verts	kg				0,250	0,250
	Petit pois	kg				0,250	0,250
	Ciboulette	Botte				1/4	1/4
	<u>CREMERIE</u>						
	Crème fraîche	litre			0,100		0,100
	Beurre	kg			0,070	0,050	0,120
	Œufs	Pièce			2		2
	<u>ECONOMAT</u>						
	Farine	kg			0,070		0,070
	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

Quantité

8

CHOUX CHANTILLY

Progression	Nature	Unité	Base	Sauce	Garniture	Finition	Poids Total
Réaliser ¼ de litre de pâte à choux.	CREMERIE						
Coucher les choux.	Beurre	kg	0,075				0,075
Réaliser la crème Chantilly.	Crème fleurette	litre			0,600		0,600
	Œufs	Pièce	4			1	5
Garnir les choux en montant la Chantilly en dôme.	DIVERS						
Remettre le couvercle sur le dessus.	Eau	litre	¼				¼
Saupoudrer de sucre glace.	ECONOMAT						
Dresser.	Farine	kg	0,150				0,150
	Sel fin	P.M.	P.M.			P.M.	
	Sucre semoule	kg	0,010				0,010
	Sucre glace	kg				0,025	0,025
	Extrait de vanille	P.M.			P.M.		P.M.
DRESSAGE		POINTS DELICATS					
Au soin du candidat.							

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

C.A.P. CUISINE

SUJET N° 6

**- Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle
Production Culinaire**

Plat n°1 : CASSOLETTE DE MOULES FLORENTINE

Plat n°2 : CHARLOTTE RUSSE AUX POIRES

- 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

CASSOLETTE DE MOULES FLORENTINE

Progression	Nature	Unité	Base	Velouté	Finition	Dressage	Totaux
BASE							
Cuire les moules marinières. Equeuter les épinards. Cuire à l'anglaise.	POISSONNERIE Moules de bouchot	kg	2,4				
VELOUTE							
Confectionner le velouté avec le jus des moules et le fumet. Réserver.	CREMERIE Beurre Crème	kg Litre		0,050 0,12	0,080		0,130 0,12
FINITION							
Sauter les épinards au beurre noisette. Dresser dans le fond des cassolettes Répartir les moules sur le lit d'épinards. Napper de sauce.	LEGUMERIE Persil Epinards Echalotes	kg kg kg	0,020 0,800 0,080				0,020 0,800 0,080
	ECONOMAT Farine Chapelure Fumet prêt à l'emploi Sel Poivre Muscade	kg kg Litre P.M. P.M. P.M.		0,050 0,50	0,040		0,050 0,040 0,50
	CAVE Vin blanc	Litre	0,10				0,10
DRESSAGE			POINTS DELICATS				
Saupoudrer de chapelure. Passer à la salamandre ou à four vif.							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

Quantité

8

CHARLOTTE RUSSE AUX POIRES

Progression	Nature	Unité	Base	Chemisage	Sauce	Finition	Totaux	
BASE								
Confectionner le sirop + purée de poire. Coller à la gélatine. Ajouter la crème fouettée.	FRUITS							
	Poires (8 x 0,100)	kg				0,800	0,800	
	Citron	Pièce	0,5			0,5	1	
	Purée de poire surgelée	Litre	0,25					
CHEMISAGE								
Chemiser 8 moules individuels avec des biscuits cuillère.	ECONOMAT							
	Gélatine	Feuille	4 à 5				4 à 5	
	Sucre	kg	0,160	0,120		0,400	0,680	
	Eau	Litre	0,12	0,12	P.M.	0,800	1,04	
	Biscuit cuillère	Pièce			32		32	
Réaliser une sauce chocolat.	Couverture chocolat	kg			0,240		0,240	
	Vanille (gousse)	Pièce				1/2	1/2	
	Nappage blond	kg				0,200	0,200	
FINITION								
Pocher des petites poires pour le décor.	CREMERIE							
	Crème	Litre	0,200			0,050	0,250	
	Beurre	kg			0,040		0,040	
CAVE								
	Eau de vie de poires	Litre	0,05	0,05			0,10	
DRESSAGE			POINTS DELICATS					
Sur assiette.								

B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION

OPTION : CUISINE

C.A.P. CUISINE

SUJET N° 7

- Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle
Production Culinaire

Plat n°1 : ESCALOPES DE VOLAILLE VALLEE D'AUGE
PETIT POIS A L'ANGLAISE

Plat n°2 : BAVAROIS 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

ESCALOPES DE VOLAILLE VALLEE D'AUGE ~ PETITS POIS A L'ANGLAISE

Progression	Nature	Unité	Base	Sauce	Garniture	Finition	Totaux
Préparer les escalopes de Volaille. Régulariser l'épaisseur.	<u>VOLAILLE</u>						
	Escalope de volaille	kg	1,2				1,2
Cuire les petits pois à l'anglaise.	<u>CREMERIE</u>						
	Crème double Beurre	litre kg	0,080	0,040	0,130		0,040 0,210
Détailler en tranches épaisses les pommes et les faire sauter au beurre (0,050kg). Réserver. Emincer les pommes de la sauce En petits dés. Réserver.	<u>LEGUMERIE</u>						
	Pommes fruit	kg		0,200	0,800		1
	Citron Petits pois surgelés	pièce kg		1/2	1/2 0,800		1 0,800
Marquer les escalopes en cuisson. Sauter. Faire la sauce. Réserver.	<u>ECONOMAT</u>						
	Farine	kg	0,080				0,080
	Sucre semoule Sel fin Gros sel Poivre du moulin	kg			0,050		0,050
Chauffer les petits pois en chauffante. Les lier au beurre (0,080 kg)	<u>CAVE</u>						
	Calvados Cidre	litre litre		0,08 0,20			0,08 0,20
DRESSAGE		POINTS DELICATS					
Dresser. Escalopes sur plat long. Les napper de sauce. Tranches de pommes autour. Petit pois en légumier.							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

EP1 Production culinaire

Quantité

8

BAVAROIS AUX FRAISES

Progression	Nature	Unité	Base	Sauce	Garniture	Finition	Totaux
Réaliser le sirop.	FRUITS						
Ajouter la gélatine trempée et égouttée.	Fraises Citron	kg pièce	0,500 1	0,2 1/2			0,7 1,5
Réduire en purée les fraises.	CREMERIE						
Réunir la purée de fraises et sirop collé.	Crème fleurette	litre	0,400				0,4
Ajouter les fraises de la garniture. Réserver.	ECONOMAT						
Fouetter la crème fleurette.	Sucre semoule Sucre glace Gélatine	kg kg feuille	0,200 7 à 8	0,08			0,2 0,08 7 à 8
Terminer l'appareil à bavaois.	DIVERS						
Emplir les moules.	Eau Vanille	litre	0,1 P.M.				0,1
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

SUJET N° 8

- Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle
Production Culinaire

Plat n°1 : TALMOUSES EN TRICORNE

Plat n°2 : FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE
RIZ PILAF

- 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

FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE ~ RIZ PILAF

Progression	Nature	Unité	Base	Garniture Aromatique	Garniture à l'ancienne	Riz pilaf
Mettre en place le poste.	<u>VOLAILLE</u>					
Préparer la volaille.	Poulets de 1,2 kg	pièces	2			
Découper la volaille.	<u>PRIMEURS</u>					
Préparer les légumes de la garniture.	Ail	kg		0,040		
	Carottes	kg		0,150		
	Céleri branche	kg		0,080		
Préparer du riz pilaf.	Champignons de Paris	kg			0,300	
Cuire le fond blanc.	Gros oignons	kg	0,100	0,150		0,100
	Petits oignons	kg			0,250	
	Poireaux	kg		0,150		
Préparer la garniture à l'ancienne.	Bouquet garni	pièces		1		1
	Citron	pièce			1	
Marquer le poulet en ragoût à blanc.	<u>CREMERIE</u>					
Cuire le riz pilaf.	Beurre	kg	0,060		0,040	0,100
	Crème	litre	0,300			
Décanter la volaille et terminer la sauce.	<u>ECONOMAT</u>					
Dresser et envoyer la fricassée et le riz.	Farine	kg	0,060			
	Riz	kg				0,400
	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

Quantité

8

TALMOUSES EN TRICORNE

Progression	Nature	Unité	Feuilletage	Appareil	Présentation
Préparer la détrempe de la pâte feuilletée	PRIMEURS				
Préparer le gruyère.	Persil	kg			0,030
Préparer le roux blanc de l'appareil.	CREMERIE				
Donner les premiers tours.	Beurre	kg	0,300	0,050	
	Gruyère	kg		0,080	
	Lait	litre		0,3	
Confectionner l'appareil au fromage.	Œufs	pièces	1	2	
Donner le troisième et le quatrième tour.	ECONOMAT				
Préparer le persil en branches.	Farine	kg	0,480	0,050	
	Sel fin		P.M.	P.M.	
	Poivre de cayenne			P.M.	
Donner les deux derniers tours.	Noix de Muscade			P.M.	
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>					
DRESSAGE		POINTS DELICATS			
Au soin du candidat.					