

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 | |
| | Couverture chocolat | kg | | | 0,240 | | 0,240 | |
| | Vanille (gousse) | Pièce | | | | 1/2 | 1/2 | |
| | Nappage blond | kg | | | | 0,200 | 0,200 | |
| SAUCE | | | | | | | | |
| Réaliser une sauce chocolat. | | | | | | | | |
| 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 | pièce | | 1/2 | 1/2 | | 1 |
| Marquer les escalopes en cuisson. Sauter. Faire la sauce. Réserver. Chauffer les petits pois en chauffante. Les lier au beurre (0,080 kg) | <u>ECONOMAT</u> | | | | | | |
| | Farine | kg | 0,080 | | | | 0,080 |
| | Sucre semoule | kg | | | 0,050 | | 0,050 |
| | Sel fin Gros sel Poivre du moulin | | | | | | |
| | <u>CAVE</u> | | | | | | |
| | Calvados | litre | | 0,08 | | | 0,08 |
| | Cidre | litre | | 0,20 | | | 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 bavarois. | 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. | | | | | |