

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

| |
|----------|
| Quantité |
| 10 |

| |
|---|
| ESCALOPES DE VOLAILLE PANÉES A LA MILANAISE CHOUX-FLEURS GLACÉS A LA HOLLANDAISE EPINARDS A LA CREME |
|---|

| Phases essentielles | Denrées | Unités | Base | Garniture | Finition | Totaux |
|---|-----------------------------|--------|------------------------|--------------|----------|--------------|
| BASE | VOLAILLE | | | | | |
| - Détailler des escalopes de volaille. | Blancs de dinde (10 x 150g) | kg | 1,5 | | | 1,5 |
| - Les paner à la Milanaise et les sauter | CREMERIE | | | | | |
| | Oeufs | Pièce | 4 | 4 | | 8 |
| - Dresser | Beurre | kg | 0,100 | 0,175 | 0,100 | 0,375 |
| | Parmesan | kg | 0,140 | | | 0,140 |
| | Crème fraîche | Litre | | | 0,250 | 0,250 |
| - Préparations préliminaires des choux-fleurs | LEGUMERIE | | | | | |
| | Persil | Botte | | | | ½ |
| - Cuire à l'anglaise ou vapeur, parer et mouler, napper hollandaise et glacer | Choux fleurs | Pièce | ½ | 2 | | 2 |
| | Citron | Pièce | | 1 | | 1 |
| | Epinards frais | kg | | | 2,5 | 2,5 |
| - Préparations préliminaires des épinards. Blanchir, presser, concasser + beurre et crème | ECONOMAT | | | | | |
| | Farine | kg | 0,150 | | | 0,150 |
| | Huile | Litre | 0,050 | | | 0,050 |
| | Mie de pain | kg | 0,400 | | P.M. | 0,400 |
| | Sel fin | kg | P.M. | P.M. | P.M. | P.M. |
| | Poivre du moulin | kg | P.M. | P.M. | P.M. | P.M. |
| | Sel gros | kg | | P.M. | P.M. | P.M. |
| | Poivre de Cayenne | kg | | P.M. | | P.M. |
| - Assaisonner et dresser en timbale cordon de crème | GARDE MANGER | | | | | |
| | Fond de veau lié | Litre | 0,5 | | | 0,5 |
| DRESSAGE | | | POINTS DELICATS | | | |
| Dresser sur plat ovale les escalopes de volaille et à part en légumier la garniture. | | | | | | |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

| |
|-----------------|
| Quantité |
|-----------------|

| |
|-----------|
| 10 |
|-----------|

| |
|----------------------------|
| ECLAIRS AU CHOCOLAT |
|----------------------------|

| Phases essentielles | Denrées | Unités | Base | Garniture | Finition | Totaux |
|--|----------------------------|------------------------|--------------|-----------|----------|----------|
| BASE | CREMERIE | | | | | |
| - Réaliser ¼ de litre de pâte à choux | Beurre | kg | 0,090 | | | 0,090 |
| - <u>Dresser</u> les éclairs | Œufs | Pièce | 4 + 1 | <u>4</u> | | <u>9</u> |
| - Cuire | Lait | litre | | 0,5 | | 0,5 |
| | ECONOMAT | | | | | |
| | GARNITURE | | | | | |
| - Réaliser ½ litre de crème pâtissière aromatisée chocolat | Sucre en poudre | kg | <u>0,010</u> | 0,125 | | 0,135 |
| | Farine T 55 | kg | 0,150 | 0,030 | | 0,180 |
| | Chocolat Couverture | kg | | 0,040 | | 0,040 |
| | FINITION | | | | | |
| - Garnir les éclairs | Fondant | kg | | | 0,300 | 0,300 |
| - Glacer au fondant | Poudre de cacao | kg | | | 0,020 | 0,020 |
| | Sel fin | kg | P.M. | | | P.M. |
| | Maïzena | kg | | 0,030 | | 0,030 |
| DRESSAGE | | POINTS DELICATS | | | | |
| Sur plat ovale papier dentelle. | | | | | | |

PLAT N°1 Escalopes de volaille panées à la milanaise - choux-fleurs glacés - épinards à la crème

PLAT N°2 Eclairs au chocolat

1. ORGANISATION (7)

a) Estimation quantitative et qualitative des produits

Report de la note obtenue

/15

b) Méthode de travail

| | OBSERVATIONS | EVALUATION | | | |
|---|--|------------|---|---|---|
| ORGANISATION, ORDRE, | Respect de la marche en avant | 3 | 2 | 1 | 0 |
| UTILISATION RATIONNELLE DES MOYENS, HYGIENE SECURITE, | Utiliser le matériel mis à disposition | 3 | 2 | 1 | 0 |

TOTAL :

/6

2. REALISATION (9)

| <u>TECHN. PREPARATIONS</u> | OBSERVATIONS | EVALUATION | | | |
|----------------------------|-------------------------------|------------|---|---|---|
| TECH. GEST SIMPLES | Préparer la garniture | 3 | 2 | 1 | 0 |
| TECH. GEST COMPLEXES | Glacer les éclairs | 3 | 2 | 1 | 0 |
| FONDS SAUCES | Réaliser une hollandaise | 3 | 2 | 1 | 0 |
| CREMES/APPAREILS | Préparer une crème pâtissière | 3 | 2 | 1 | 0 |
| FARCES : PATES | Préparer la pâte à choux | 3 | 2 | 1 | 0 |

| <u>CUISSONS</u> | OBSERVATIONS | EVALUATION | | | |
|-------------------|---------------------------------|------------|---|---|---|
| CHOIX MATERIELS | | 3 | 2 | 1 | 0 |
| CONDUITE CUISSON | Sauter une viande blanche panée | 3 | 2 | 1 | 0 |
| RESPECT TECHNIQUE | Coucher des choux | 3 | 2 | 1 | 0 |

| <u>DRESSAGE ENVOI</u> | OBSERVATIONS | EVALUATION | | | |
|-----------------------|-----------------------------|------------|---|---|---|
| PONCTUALITE RAPIDITE | Respect du temps imparti | 3 | 2 | 1 | 0 |
| DRESSAGE CONFORME | Dresser selon les consignes | 3 | 2 | 1 | 0 |

TOTAL :

/27

3. APPRECIATION (4)

| <u>PRESENTATION ET GOUT</u> | OBSERVATIONS | EVALUATION | | | |
|-----------------------------|---|------------|---|---|---|
| PRESENTATION | Brillance, glaçage, disposition, couleur, ... | 3 | 2 | 1 | 0 |
| TEMPERATURE | Selon recette | 3 | 2 | 1 | 0 |
| ASSAISONNEMENT | Equilibré, agréable, ... | 3 | 2 | 1 | 0 |
| A POINT DE CUISSON | Croustillant, moelleux, conforme, ... | 3 | 2 | 1 | 0 |

TOTAL :

/12

BEP HOTELIERIE RESTAURATION

Dominante CUISINE

CAP CUISINE

TOTAL / 60

Emargement des membres de jury

NOTE EP1

/ 20

CANDIDAT N° :

**FICHE Estimation quantitative
et qualitative des produits**

Sujet 1

| | |
|----------|---|
| PLAT N°1 | Escalopes de volaille panées à la milanaise - choux-fleurs glacés - épinards à la crème |
| PLAT N°2 | Eclairs au chocolat |

1,5 point par réponse exacte (ne pas compter 2 fois si uniquement report dans une autre colonne)

| | |
|---|--------------|
| <u>Total fiche n° 1</u> | / 7,5 |
| <u>Total fiche n° 2</u> | / 7,5 |
| TOTAL à reporter sur récapitulatif | / 15 |

BEP HOTELLERIE RESTAURATION
Dominante CUISINE
CAP CUISINE

CANDIDAT N° :

RECAPITULATIF

sujet n°2

PLAT N°1 Poulet poêlé niçoise

PLAT N°2 Crème Beau rivage

1. ORGANISATION (7)

a) Estimation quantitative et qualitative des produits

Report de la note obtenue

/15

b) Méthode de travail

| | OBSERVATIONS | EVALUATION | | | |
|---|--|------------|---|---|---|
| ORGANISATION, ORDRE, | Respect de la marche en avant | 3 | 2 | 1 | 0 |
| UTILISATION RATIONNELLE DES MOYENS, HYGIENE SECURITE, | Utiliser le matériel mis à disposition | 3 | 2 | 1 | 0 |

TOTAL :

/6

2. REALISATION (9)

| <u>TECHN. PREPARATIONS</u> | OBSERVATIONS | EVALUATION | | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|------------|---|---|---|
| TECH. GEST SIMPLES | Brider la volaille en entrée | 3 | 2 | 1 | 0 |
| TECH. GEST COMPLEXES | Chemiser les moules (caramel) | 3 | 2 | 1 | 0 |
| FONDS SAUCES | Réaliser un fond de poêlage | 3 | 2 | 1 | 0 |
| CREMES/APPAREILS FARCES : PATES | Confectionner de la crème Chantilly | 3 | 2 | 1 | 0 |

| <u>CUISSONS</u> | OBSERVATIONS | EVALUATION | | | |
|-------------------|--|------------|---|---|---|
| CHOIX MATERIELS | Poulet (cocotte ronde ou ovale ou rondeau) | 3 | 2 | 1 | 0 |
| CONDUITE CUISSON | Conduire des crèmes au bain-marie | 3 | 2 | 1 | 0 |
| RESPECT TECHNIQUE | Technique du poêlage (ancienne ou moderne) | 3 | 2 | 1 | 0 |

| <u>DRESSAGE ENVOI</u> | OBSERVATIONS | EVALUATION | | | |
|-----------------------|-----------------------------|------------|---|---|---|
| PONCTUALITE RAPIDITE | Respect du temps imparti | 3 | 2 | 1 | 0 |
| DRESSAGE CONFORME | Dresser selon les consignes | 3 | 2 | 1 | 0 |

TOTAL :

/27

3. APPRECIATION (4)

| <u>PRESENTATION ET GOUT</u> | OBSERVATIONS | EVALUATION | | | |
|-----------------------------|---|------------|---|---|---|
| PRESENTATION | Brillance, glaçage, disposition, couleur, ... | 3 | 2 | 1 | 0 |
| TEMPERATURE | Selon recette | 3 | 2 | 1 | 0 |
| ASSAISONNEMENT | Equilibré, agréable, ... | 3 | 2 | 1 | 0 |
| A POINT DE CUISSON | Croustillant, moelleux, conforme, ... | 3 | 2 | 1 | 0 |

TOTAL :

/12

BEP HOTELIERIE RESTAURATION

Dominante CUISINE

CAP CUISINE

TOTAL / 60

Emargement des membres de jury

NOTE EP1

/ 20

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

| |
|-----------------|
| Quantité |
|-----------------|

| |
|-----------|
| 10 |
|-----------|

| |
|---------------------------------|
| CANETON POELE AUX NAVETS |
|---------------------------------|

| Phases essentielles | Denrées | Unités | Base | Garniture aromatique | Garniture aux navets | Fond de poêlage | Totaux |
|---|-------------------------------------|------------------------|----------|----------------------|----------------------|-----------------|--------------|
| - Mettre en place le poste de travail | BOUCHERIE Canards de 2 kg | pièce | 3 | | | | 3 |
| - Habiller les canetons | LEGUMERIE | | | | | | |
| - Préparer la garniture aromatique | Carottes | kg | | 0,125 | | | 0,125 |
| | Oignons | kg | | 0,125 | | | 0,125 |
| | Petits oignons | kg | | | 0,300 | | 0,300 |
| - Marquer les canetons en cuisson | Navets | kg | | | 3 | | 3 |
| | ECONOMAT | | | | | | |
| - Eplucher, glacer à brun les petits oignons | Vin blanc | Litre | | | | 0,125 | 0,125 |
| | Madère | Litre | | | | 0,125 | 0,125 |
| - Eplucher, tourner et glacer les navets | Fond brun | Litre | | | | 2 | 2 |
| | Huile | Litre | 0,025 | | | | 0,025 |
| | Sel | P.M. | | | | | PM |
| - Confectionner le fond de poêlage | Poivre | P.M. | | | | | PM |
| | CREMERIE | | | | | | |
| - Glacer les canetons | Beurre | kg | 0,025 | | 0,090 | | 0,115 |
| - Dresser les canetons et la garniture d'accompagnement | | | | | | | |
| DRESSAGE | | POINTS DELICATS | | | | | |
| Dresser le caneton et sa garniture sur plat ovale. | | | | | | | |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

| |
|-----------------|
| Quantité |
|-----------------|

| |
|-----------|
| 10 |
|-----------|

| |
|---------------------------|
| POTAGE CULTIVATEUR |
|---------------------------|

| Phases essentielles | Denrées | Unités | Base | Garniture | Finition | Totaux |
|--|-----------------------|------------------------|--------------|-----------|----------|--------------|
| | LEGUMERIE | | | | | |
| - Eplucher les légumes | Poireaux | kg | 0,250 | | | 0,250 |
| - Laver et tailler les légumes en paysanne | Carottes | kg | 0,200 | | | 0,200 |
| | Navets | kg | 0,125 | | | 0,125 |
| | Choux verts | kg | 0,125 | | | 0,125 |
| | Haricots verts | kg | 0,075 | | | 0,075 |
| - Mettre en cuisson le potage | Petits pois | kg | 0,075 | | | 0,075 |
| | Céleri branches | kg | 0,125 | | | 0,125 |
| | Cerfeuil | botte | 1/5 | | | 1/5 |
| - Faire sécher le pain au four | Bintje | kg | 0,375 | | | 0,375 |
| - Râper le gruyère | CREMERIE | | | | | |
| - Préparer le cerfeuil | Beurre | kg | 0,125 | | 0,075 | 0,200 |
| | Gruyère | kg | | 0,125 | | 0,125 |
| - Servir le potage | ECONOMAT | | | | | |
| | Pain (baguette) | kg | | 0,125 | | 0,125 |
| | Fond blanc | Litre | 3 | | | 3 |
| | Sel | P.M. | | | | PM |
| | Poivre | P.M. | | | | PM |
| | BOUCHERIE | | | | | |
| | Poitrine ½ sel | kg | 0,125 | | | 0,125 |
| DRESSAGE | | POINTS DELICATS | | | | |
| Dresser en soupière. | | | | | | |

PLAT N°1 Potage cultivateur

PLAT N°2 Caneton poêlé aux navets

1. ORGANISATION (7)**a) Estimation quantitative et qualitative des produits***Report de la note obtenue*

/15

b) Méthode de travail

| | OBSERVATIONS | EVALUATION | | | |
|---|--|------------|---|---|---|
| ORGANISATION, ORDRE, | Respect de la marche en avant | 3 | 2 | 1 | 0 |
| UTILISATION RATIONNELLE DES MOYENS, HYGIENE SECURITE, | Utiliser le matériel mis à disposition | 3 | 2 | 1 | 0 |

TOTAL :

/6

2. REALISATION (9)

| TECHN. PREPARATIONS | OBSERVATIONS | EVALUATION | | | |
|------------------------------------|---|------------|---|---|---|
| TECH. GEST SIMPLES | Tailler en paysanne | 3 | 2 | 1 | 0 |
| TECH. GEST COMPLEXES | Habillage du caneton | 3 | 2 | 1 | 0 |
| FONDS SAUCES | Sauce d'accompagnement | 3 | 2 | 1 | 0 |
| CREMES/APPAREILS FARCES : PATES | Confectionner un fond brun semi-élaboré | 3 | 2 | 1 | 0 |

| CUISSONS | OBSERVATIONS | EVALUATION | | | |
|-------------------|----------------------------|------------|---|---|---|
| CHOIX MATERIELS | | 3 | 2 | 1 | 0 |
| CONDUITE CUISSON | Cuire le poêlé | 3 | 2 | 1 | 0 |
| RESPECT TECHNIQUE | Suer les légumes du potage | 3 | 2 | 1 | 0 |

| DRESSAGE ENVOI | OBSERVATIONS | EVALUATION | | | |
|----------------------|-----------------------------|------------|---|---|---|
| PONCTUALITE RAPIDITE | Respect du temps imparti | 3 | 2 | 1 | 0 |
| DRESSAGE CONFORME | Dresser selon les consignes | 3 | 2 | 1 | 0 |

TOTAL :

/27

3. APPRECIATION (4)

| PRESENTATION ET GOUT | OBSERVATIONS | EVALUATION | | | |
|----------------------|---|------------|---|---|---|
| PRESENTATION | Brillance, glaçage, disposition, couleur, ... | 3 | 2 | 1 | 0 |
| TEMPERATURE | Selon recette | 3 | 2 | 1 | 0 |
| ASSAISONNEMENT | Equilibré, agréable, ... | 3 | 2 | 1 | 0 |
| A POINT DE CUISSON | Croustillant, moelleux, conforme, ... | 3 | 2 | 1 | 0 |

BEP HOTELIERIE RESTAURATION

TOTAL :

/12

Dominante CUISINE

CAP CUISINE

TOTAL / 60

Emargement des membres de jury

NOTE EP1

/20

CANDIDAT N° :

**FICHE Estimation quantitative
et qualitative des produits**

Sujet n°3

| | |
|----------|--------------------------|
| PLAT N°1 | Potage cultivateur |
| PLAT N°2 | Caneton poêlé aux navets |

1,5 point par réponse exacte (ne pas compter 2 fois si uniquement report dans une autre colonne)

| | |
|---|--------------|
| <u>Total fiche n° 1</u> | / 7,5 |
| <u>Total fiche n° 2</u> | / 7,5 |
| TOTAL à reporter sur récapitulatif | / 15 |

BEP HOTELLERIE RESTAURATION
Dominante CUISINE
CAP CUISINE

