

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

VELOUTE DORIA

Phases essentielles	Denrées	Unités	Base	Sauce	Garniture	Finition	Totaux
Base	LEGUMERIE						
- Réaliser un velouté de veau ou de volaille	Blancs de poireaux	kg	0,250				0,250
- Ajouter les concombres pelés, épépinés, émincés	Concombre	kg	0,750	0,250			1,000
- Cuire 15-20 minutes	Cerfeuil	botte				0,5	0,5
- Passer	CREMERIE						
- Vérifier l'assaisonnement	Lait	Litre				0,125	0,125
	Crème	Litre				0,250	0,250
	Œufs	Pièce				5	5
	Beurre	kg	0,150	0,125			0,275
Garniture	ECONOMAT						
- Tailler les concombres en brunoise	Farine	kg	0,150				0,150
- Les blanchir	Riz	kg		0,060			0,060
- Etuver au beurre	Fond de veau ou de volaille	Litre	3				3
	Sel fin	P.M.	P.M.				P.M.
	Gros sel	P.M.	P.M.				P.M.
Liaison							
- Mélanger la crème et les jaunes d'œufs							
- Ajouter le lait bouillant							
- Incorporer au velouté							
Finition							
- Incorporer au velouté la brunoise							
DRESSAGE		POINTS DELICATS					
Le riz en soupière. Décorer.							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Quantité

10

POULET POCHE PRINTANIER

Phases essentielles	Denrées	Unités	Base	Sauce	Garniture	Totaux
Base	VOLAILLE					
- Habiller le poulet	Poulets	kg	3,000			3,000
- Préparer la garniture aromatique	(2 x 1,500 kg)					
- Blanchir le poulet	CRÈMERIE					
- Marquer en cuisson	Beurre	kg		0,150	0,250	0,400
- Pocher avec un fond blanc	Crème	Litre		0,250		0,250
	Œufs	pièce		3		3
Garniture	DIVERS					
- Glacer à blanc les carottes, navets tournés, oignons.	Carottes	kg	0,250		1,000	1,250
- Escaloper les champignons	Oignons gros	kg	0,250			0,250
- Cuire à blanc	Poireaux	kg	0,250			0,250
- Réunir les légumes	Céleri	kg	0,125			0,125
- Tenir au chaud	Navets	kg			1,000	1,000
	Champignons	kg			0,300	0,300
Sauce	Citrons	pièce	½		½	1
- Réaliser le velouté de volaille	Haricots verts	kg			0,300	0,300
- Terminer la liaison	ECONOMAT					
	Farine	kg		0,150		0,150
	Sel fin	P.M.				P.M.
	Gros sel	P.M.				P.M.
	Bouquet garni	pièce	1			1
	Poivre	P.M.				P.M.
	Fond blanc de volaille	Litre	2,5			2,5
	Sucre	P.M.			P.M.	P.M.
DRESSAGE			POINTS DELICATS			
Sur le plat sabot poulet entier nappé. Garniture autour						

CANDIDAT N° :

RECAPITULATIF
Sujet n°4

PLAT N°1 : Velouté Doria

PLAT N°2 : Poulet poché printanier

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	Préparer les légumes	3	2	1	0
TECH. GEST COMPLEXES	Habiller et brider une volaille	3	2	1	0
FONDS SAUCES	Confectionner un velouté	3	2	1	0
CREMES/APPAREILS FARCES : PATES	Confectionner un roux blanc	3	2	1	0

CUISSONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
CHOIX MATERIELS		3	2	1	0
CONDUITE CUISSON	Étuver au beurre	3	2	1	0
RESPECT TECHNIQUE	Pocher une volaille	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	Équilibré, 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 n° 4

PLAT N°1	Velouté Doria
PLAT N°2	Poulet poché printanier

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

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				
- Dresser les canetons et la garniture d'accompagnement					0,090		0,115
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

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**

Sojet n°5

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Quantité

10

POULET POELE NIÇOISE

Phases essentielles	Denrées	Unités	Base	Fond de poêlage	Garniture niçoise	Finition	Totaux
	BASE						
- Mettre en place le poste de travail	Poulet 4/4 effilés (3 pièces de 1,2 kg)	kg	3,600				3,600
- Habiller les poulets							
	LEGUMERIE						
- Brider les poulets en entrée	Carottes	kg		0,125			0,125
	Oignons	kg		0,125			0,125
- Préparer les légumes	B.F. 15	kg			2,500		2,500
	Haricots verts*	kg			1,250		1,250
- Marquer les poulets en cuisson avec la garniture aromatique	Tomates calibrées de 120 g	Pièces			10		10
	Persil	kg				0,05	0,05
	CRÈMERIE						
- Marquer la garniture en cuisson : (tomates cuites au four, haricots verts à l'anglaise)	Beurre	kg	0,050		0,150	0,050	0,250
	ECONOMAT						
- Blanchir et rissoler les pommes chateau	Vin blanc	Litre		0,12			0,12
	Huile d'arachide	Litre	0,02		0,10		0,12
- Confectionner le fond de poêlage	Sucre	P.M.					
	Sel, poivre	P.M.					
- Hacher le persil							
	MISE EN PLACE						
* Remarque : les haricots verts peuvent être surgelés.	Fond brun de volaille lié.	Litre		0,5			0,5
DRESSAGE	POINTS DELICATS						
Dresser le poulet et sa garniture autour.							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Quantité

10

CREME BEAU RIVAGE

Phases essentielles	Denrées	Unités	Base	Caramel	Finition	Totaux
- Mettre en place le poste de travail	CRÈMERIE					
	Lait Œufs Crème U.H.T,	Litre Pièces Litre	1,250 8			1,250 8 0,25
- Confectionner le caramel						
	ÉPICERIE					
- Chemiser les moules	Sucre Sucre glace Vanille	kg kg P.M.	0,250 P.M.	0,250		0,500 0,040 P.M.
- Confectionner l'appareil à crème prise						
- Marquer les crèmes caramel en cuisson						
- Confectionner la crème chantilly.						
DRESSAGE		POINTS DELICATS				
Dresser les crèmes et décorer avec de la crème chantilly.						

CANDIDAT N° :

RECAPITULATIF

Sujet n° 6

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)

TECHN. PREPARATIONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
TECH. GEST SIMPLES	Briquer 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

CUISSONS	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

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

TOTAL :

/12

BEP HOTELLERIE 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 n°6

PLAT N°1	Poulet poêlé niçoise
PLAT N°2	Crème Beau rivage

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

<u>Total fiche n° 1</u>	/ 9
<u>Total fiche n° 2</u>	/ 6
TOTAL à reporter sur récapitulatif	/ 15

BEP HOTELLERIE RESTAURATION
Dominante CUISINE
CAP CUISINE

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 <u>à l'anglaise</u> 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.
- Assaisonner et dresser en timbale cordon de crème	Sel gros	kg		P.M.	P.M.	P.M.
	Poivre de Cayenne	kg		P.M.		P.M.
	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
- Dresser 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	0,010	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.						

Sujet n° 7

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)

TECHN. PREPARATIONS	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

CUISSONS	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

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

TOTAL :

/12

BEP HOTELLERIE RESTAURATION

Dominante CUISINE

CAP CUISINE

TOTAL / 60

Emargement des membres de jury

NOTE EP1

/ 20

