

BEP HOTELLERIE RESTAURATION
Dominante Cuisine
CAP CUISINE

Sujet n°1

**Epreuve : EP1 Estimation qualitative et quantitative
des produits**

Durée : BEP/CAP 0h 30

Coefficient : CAP (12)
BEP (8)

*Le sujet comporte 2 pages numérotées de 1 à 2
Toutes les pages sont à rendre après l'examen.*

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	0,100
	Parmesan	kg	0,140			0,140
	Crème fraîche	Litre			0,250	0,250
- Préparations préliminaires des choux-fleurs	LEGUMERIE					
	Persil	Botte				½
- Cuire ou vapeur, parer et mouler, napper hollandaise et glacer	Pièce	½	2		2
	Citron	Pièce		1		1
- Préparations préliminaires des épinards. Blanchir, presser, concasser + beurre et crème	Epinards frais	kg			2,5	2,5
	ECONOMAT					
	Farine	kg	0,150			0,150
	Huile	Litre	0,050			0,050
	kg	0,400			0,400
	Sel fin	kg	P.M.	P.M.	P.M.	P.M.
- Assaisonner et dresser en timbale cordon de crème	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.
	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.						

Groupement académique du Grand Est	Session 2001	SUJET N°1
BEP HÔTELLERIE RESTAURATION dominante CUISINE - C.A.P. CUISINE		
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 h 00	Coef. CAP : 12 Coef. BEP : 8
Partie : Estimation quantitative des produits	Durée : 30 mn	page 1/2

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
- les éclairs	Œufs	Pièce	4 + 1
- Cuire	Lait	Litre		0,5		0,5
	ECONOMAT					
	Sucre en poudre	kg	0,125		0,135
- Réaliser ½ litre de crème pâtissière aromatisée chocolat	Farine T 55	kg	0,150	0,030		0,180
	kg		0,040		0,040
	FINITION					
- Garnir les éclairs	Fondant	kg				0,300
- Glacer au fondant	Poudre de cacao	kg			0,300	0,020
	Sel fin	kg	P.M.		0,020	P.M.
	Maïzena	kg		0,030		0,030
DRESSAGE		POINTS DELICATS				
Sur plat ovale papier dentelle.						

BEP HOTELLERIE RESTAURATION
Dominante Cuisine
CAP CUISINE

Sujet n°2

**Epreuve : EP1 Estimation qualitative et quantitative
des produits**

Durée : BEP/CAP 0h 30

Coefficient : CAP (12)
BEP (8)

*Le sujet comporte 2 pages numérotées de 1 à 2
Toutes les pages sont à rendre après l'examen.*

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 1,200 kg)	kg	3,600				3,600
- Habiller les poulets							
	LEGUMERIE						
- Brider les poulets en entrée	Carottes	kg kg		0,125 0,125			0,125 0,125
- Préparer les légumes	B.F. 15 Haricots verts*	kg kg			2,500		2,500
- Marquer les poulets en cuisson avec la garniture aromatique	Tomates calibrées de 120 g Persil	Pièces kg			0,05 0,05
	CREMERIE						
- Marquer la garniture en cuisson : (tomates cuites au four, haricots verts à l'anglaise)	Beurre	kg	0,050		0,150	0,050
	ECONOMAT						
- et rissoler les pommes château	Litre		0,12			0,12
- Confectionner le fond de poêlage	Huile d'arachide Sucre Sel, poivre	Litre Litre P.M. P.M.	0,02		0,10		0,12 0,12
- 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.							

Groupement académique du Grand Est	Session 2001		SUJET N°2
BEP HOTELLERIE RESTAURATION dominante Cuisine - C.A.P. CUISINE			
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 h 00	Coef. Total : 12	page 1/2
Partie : Estimation quantitative des produits	Durée : 30 mn		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Quantité
10

CREME BEAU RIVAGE

Phases essentielles	Denrées	Unités	Base	Caramel	Finition	Totaux
	CREMERIE					
- Mettre en place le poste de travail	Lait	Litre
	Œufs	Pièces
	Litre			0,25	0,25
- Confectionner le caramel						
	EPICERIE					
- Chemiser les moules	Sucre	kg	0,250	0,250		0,500
	Sucre glace	kg			0,040	0,040
	P.M.	P.M.		P.M.	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.						

BEP HOTELLERIE RESTAURATION
Dominante Cuisine
CAP CUISINE

Sujet n°3

**Epreuve : EP1 Estimation qualitative et quantitative
des produits**

Durée : BEP/CAP 0h 30

Coefficient : CAP (12)
BEP (8)

*Le sujet comporte 2 pages numérotées de 1 à 2
Toutes les pages sont à rendre après l'examen.*

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
- Habiller les canetons	LEGUMERIE						
- Préparer la garniture aromatique Oignons	kg		0,125			0,125
	Petits oignons	kg		0,125			0,125
- Marquer les canetons en cuisson	Navets	kg		 3	 3
- Eplucher, glacer à brun les petits oignons	ECONOMAT	Litre				0,125	0,125
	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
- Glacer les canetons	CREMERIE						
	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.							

Groupement académique du Grand Est	Session 2001	SUJET N°3
BEP HOTELLERIE RESTAURATION dominante Cuisine - C.A.P. CUISINE		
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 h 00	Coef. CAP : 12 Coef. BEP : 8
Partie : Estimation quantitative des produits	Durée : 30 mn	page 1/2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Quantité
10

POTAGE CULTIVATEUR

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

Groupement académique du Grand Est	Session 2001	SUJET N°3
BEP HOTELLERIE RESTAURATION dominante Cuisine - C.A.P. CUISINE		
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 h 00	Coef. CAP : 12 Coef. BEP : 8
Partie : Estimation quantitative des produits	Durée : 30 mn	page 2/2