

**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

<b>Quantité</b>
<b>10</b>

<b>ESCALOPES DE VOLAILLE PANÉES A LA MILANAISE</b> <b>CHOUX-FLEURS GLACÉS A LA HOLLANDAISE</b> <b>EPINARDS A LA CREME</b>
---

Phases essentielles	Denrées	Unités	Base	Garniture	Finition	Totaux
<b>BASE</b>	<b>VOLAILLE</b>					
- Détailler des escalopes de volaille.	Blancs de dinde (10 x 150g)	kg	1,5			1,5
- Les paner à la Milanaise et les sauter	<b>CREMERIE</b>					
	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	<b>LEGUMERIE</b>					
	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
	<b>ECONOMAT</b>					
	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.
	<b>GARDE MANGER</b>					
	Fond de veau lié	Litre	0,5			0,5
<b>DRESSAGE</b>		<b>POINTS DELICATS</b>				
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
<b>BEP HÔTELLERIE RESTAURATION dominante CUISINE - C.A.P. CUISINE</b>		
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

<b>Quantité</b>
<b>10</b>

<b>ECLAIRS AU CHOCOLAT</b>
----------------------------

Phases essentielles	Denrées	Unités	Base	Garniture	Finition	Totaux
<b>BASE</b>	<b>CREMERIE</b>					
- 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
<b>GARNITURE</b>	<b>ECONOMAT</b>					
- Réaliser ½ litre de crème pâtissière aromatisée chocolat	Sucre en poudre	kg	.....	0,125		0,135
	Farine T 55	kg	0,150	0,030		0,180
	.....	kg		0,040		0,040
<b>FINITION</b>	Fondant	kg				0,300
- Garnir les éclairs	Poudre de cacao	kg			0,300	0,020
- Glacer au fondant	Sel fin	kg	P.M.		0,020	P.M.
	Maïzena	kg		0,030		0,030
<b>DRESSAGE</b>		<b>POINTS DELICATS</b>				
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

<b>Quantité</b>
<b>10</b>

### POULET POELE NIÇOISE

Phases essentielles	Denrées	Unités	Base	Fond de poêlage	Garniture niçoise	Finition	Totaux
	<b>BASE</b>						
- 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							
	<b>LEGUMERIE</b>						
- 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
	<b>CREMERIE</b>						
- Marquer la garniture en cuisson : <i>(tomates cuites au four, haricots verts à l'anglaise)</i>	Beurre	kg	0,050		0,150	0,050	.....
	<b>ECONOMAT</b>						
- ..... 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							
	<b>MISE EN PLACE</b>						
* <b>Remarque</b> : les haricots verts peuvent être surgelés.	Fond brun de volaille lié.	Litre		0,5			0,5
<b>DRESSAGE</b>			<b>POINTS DELICATS</b>				
Dresser le poulet et sa garniture autour.							

Groupement académique du Grand Est	Session 2001		SUJET N°2
<b>BEP HOTELLERIE RESTAURATION dominante Cuisine - C.A.P. CUISINE</b>			
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

<b>Quantité</b>
<b>10</b>

<b>CREME BEAU RIVAGE</b>
--------------------------

Phases essentielles	Denrées	Unités	Base	Caramel	Finition	Totaux
	<b>CREMERIE</b>					
- Mettre en place le poste de travail	Lait	Litre	.....			.....
	Œufs	Pièces	.....			.....
	.....	Litre			0,25	0,25
- Confectionner le caramel						
	<b>EPICERIE</b>					
- 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.						
<b>DRESSAGE</b>			<b>POINTS DELICATS</b>			
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
----

<b>CANETON POELE AUX NAVETS</b>
---------------------------------

Phases essentielles	Denrées	Unités	Base	Garniture aromatique	Garniture aux navets	Fond de poêlage	Totaux
- Mettre en place le poste de travail	<b>BOUCHERIE</b> Canards de 2 kg	pièce	.....				.....
- Habiller les canetons	<b>LEGUMERIE</b>						
- 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	<b>ECONOMAT</b> .....	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	<b>CREMERIE</b>						
	Beurre	kg	0,025		0,090		0,115
- Dresser les canetons et la garniture d'accompagnement							
<b>DRESSAGE</b>		<b>POINTS DELICATS</b>					
Dresser le caneton et sa garniture sur plat ovale.							

Groupement académique du Grand Est	Session 2001	SUJET N°3
<b>BEP HOTELIERIE RESTAURATION dominante Cuisine - C.A.P. CUISINE</b>		
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

<b>Quantité</b>
<b>10</b>

### POTAGE CULTIVATEUR

Phases essentielles	Denrées	Unités	Base	Garniture	Finition	Totaux
	<b>LEGUMERIE</b>					
- 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	<b>CREMERIE</b>					
- Préparer le cerfeuil	Beurre	kg	0,125		0,075	0,200
- Servir le potage	Gruyère	kg		0,125		0,125
	<b>ECONOMAT</b>					
	Pain (baguette)	kg		0,125		0,125
	Fond blanc	Litre	3			3
	Sel	P.M.				PM
	Poivre	P.M.				PM
	<b>BOUCHERIE</b>					
	.....	kg	0,125			0,125
<b>DRESSAGE</b>		<b>POINTS DELICATS</b>				
Dresser en soupière.						

Groupement académique du Grand Est	Session 2001	SUJET N°3
<b>BEP HOTELLERIE RESTAURATION dominante Cuisine - C.A.P. CUISINE</b>		
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