

BEP HOTELLERIE RESTAURATION
Dominante Cuisine
CAP CUISINE

Sujet n°4

**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

VELOUTE DORIA

Phases essentielles	Denrées	Unités	Base	Sauce	Garniture	Finition	Totaux
Base	LEGUMERIE						
- Réaliser un velouté de veau ou de volaille	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							
- Vérifier l'assaisonnement							
	CREMERIE						
	Lait	Litre				0,125	0,125
	Crème	Litre				0,250	0,250
	Œufs	Pièce			
	Beurre	kg	0,150	0,125			0,275
Garniture							
- Tailler les concombres en	ECONOMAT						
- Les blanchir	Farine	kg
- Etuver au beurre	Riz	kg		0,060			0,060
	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.							

Groupement académique du Grand Est	Session 2001	SUJET N°4
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

POULET POCHE PRINTANIER

Phases essentielles	Denrées	Unités	Base	Sauce	Garniture	Totaux
Base	VOLAILLE					
- Habiller le poulet	Poulets	kg
- Préparer la garniture aromatique	(..... x 1,500 kg)					
- Blanchir le poulet	CREMERIE					
- 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
- Réunir les légumes	Céleri	kg	0,125			0,125
- Tenir au chaud	kg			1,000	1,000
	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
	Poire	P.M.				P.M.
	Litre	2,5			2,5
	Sucre	P.M.			P.M.	P.M.
DRESSAGE		POINTS DELICATS				
Sur le plat sabot poulet entier nappé. Garniture autour						

BEP HOTELLERIE RESTAURATION
Dominante Cuisine
CAP CUISINE

Sujet n°5

**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 - Habiller les canetons - Préparer la garniture aromatique - Marquer les canetons en cuisson - Eplucher, glacer à brun les petits oignons - Eplucher, tourner et glacer les navets - Confectionner le fond de poêlage - Glacer les canetons - Dresser les canetons et la garniture d'accompagnement	BOUCHERIE							
	Canards de 2 kg	pièce	
	LEGUMERIE							
	kg			0,125		0,125	
	Oignons	kg			0,125		0,125	
	Petits oignons	kg				
	Navets	kg				3	3	
	ECONOMAT							
	Litre					0,125	0,125
	Litre					0,125	0,125
Fond brun	Litre					2	2	
Huile	Litre		0,025				0,025	
Sel	P.M.						PM	
Poivre	P.M.						PM	
CREMERIE								
Beurre	kg		0,025		0,090		0,115	
DRESSAGE		POINTS DELICATS						
Dresser le caneton et sa garniture sur plat ovale.								

Groupement académique du Grand Est	Session 2001	SUJET N°5
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
	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					
	kg	0,125			0,125
DRESSAGE		POINTS DELICATS				
Dresser en soupière.						

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

BEP HOTELLERIE RESTAURATION
Dominante Cuisine
CAP CUISINE

Sujet n°6

**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		0,125			0,125
	kg		0,125			0,125
- Préparer les légumes	B.F. 15	kg			2,500		2,500
	Haricots verts*	kg		
- Marquer les poulets en cuisson avec la garniture aromatique	Tomates calibrées de 120 g	Pièces		
	Persil	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	Litre	0,02		0,10		0,12
	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.							

Groupement académique du Grand Est	Session 2001	SUJET N°6
BEP HOTELLERIE RESTAURATION dominante Cuisine - C.A.P. CUISINE		
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 h 00	Coef. Total : 12
Partie : Estimation quantitative des produits	Durée : 30 mn	page 1/2

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°7

**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 ÉPINARDS A LA CRÈME

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	Épinards frais	kg			2,5	2,5
	ECONOMAT					
	Farine	kg	0,150			0,150
	Huile	Litre	0,050			0,050
	kg	0,400		P.M.	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.						

Groupeement académique du Grand Est	Session 2001	SUJET N°7
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.						