

BEP HOTELLERIE RESTAURATION
Dominante Cuisine
CAP CUISINE



Sujet n°1

Epreuve : EP1 pratique professionnelle

Durée : BEP/CAP 4h 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

8

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					
- Parer des escalopes de volaille.	Blancs de dinde (8 x 0,150)	kg	1,200			1,200
- Les paner à la Milanaise et les sauter	CREMERIE					
- Dresser	Oeufs	Pièce	4	4		8
	Beurre	kg	0,100	0,140	0,050	0,290
	Parmesan	kg	0,125			0,125
- Préparations préliminaires des choux fleurs	Crème fraîche	litre			0,200	0,200
	LEGUMERIE					
- Cuire à l'anglaise ou vapeur, parer et mouler, napper hollandaise et glacer	Persil	Botte	½			½
	Choux-fleurs	Pièce		2		2
	Citron	Pièce		1		1
- Préparations préliminaires des épinards. blanchir, presser, concasser + beurre et crème	Epinards frais	kg			2	2
	ECONOMAT					
	Farine	kg	0,100			0,100
	Huile	litre	0,040			0,040
	Mie de pain	kg	0,200			0,200
- Assaisonner et dresser en timbale cordon de crème	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.	P.M.
	GARDE MANGER					
	Fond de veau lié	Litre	0,40			0,40
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 HOTELLERIE RESTAURATION - C.A.P. CUISINE		
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 h 00	Coef. CAP : 12 Coef. BEP : 8
Partie : Pratique professionnelle	Durée : 4 h 30	page 1/2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Quantité

8

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	4		9
- 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
- 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.						

CANDIDAT N° :

FICHE EVALUATEUR "REALISATION"

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

PLAT N°2 : Eclairs au chocolat

METHODE 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

REALISATION

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 chou	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

APPRECIATION

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

ECHELLE D'EVALUATION

3	LARGEMENT SUPERIEUR AUX EXIGENCES
2	CONFORME AUX EXIGENCES
1	MAITRISE INSUFFISANTE
0	AUCUNE MAITRISE

BEP HOTELLERIE RESTAURATION
Dominante Cuisine
CAP CUISINE



Sujet n°2

Epreuve : EP1 pratique professionnelle

Durée : BEP/CAP 4h 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
8

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 (2 pièces de 1,4 kg)	kg	2,800				2,800
- Habiller les poulets							
	LEGUMERIE						
- Brider les poulets en entrée	Carottes	kg		0,100			0,100
	Oignons	kg		0,100			0,100
- Préparer les légumes	B.F. 15	kg			2		2
	Haricots verts*	kg			1		1
- Marquer les poulets en cuisson avec la garniture aromatique	Tomates calibrées de 120 g	Pièces			8		8
	Persil	kg				0,040	0,040
	CREMERIE						
- Marquer la garniture en cuisson : (tomates cuites au four, haricots verts à l'anglaise)	Beurre	kg	0,040		0,120	0,040	0,200
	ECONOMAT						
- Blanchir et rissoler les pommes chateau	Vin blanc	Litre		0,10			0,10
- Confectionner le fond de poêlage	Huile d'arachide	Litre	0,02		0,08		0,10
	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		0,4			0,4
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. CAP : 12 Coef. BEP : 8
Partie : Pratique professionnelle	Durée : 4 h 30	page 1/2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Quantité

8

CREME BEAU RIVAGE

Phases essentielles	Denrées	Unités	Base	Caramel	Finition	Totaux
	CREMERIE					
- Mettre en place le poste de travail	Lait	Litre	1			1
	Œufs	Pièces	6			6
	Crème U.H.T.	Litre			0,20	0,20
	EPICERIE					
- Confectionner le caramel						
- Chemiser les moules	Sucre	kg	0,200	0,200		0,400
	Sucre glace	kg			0,030	0,030
	Vanille	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.						

CANDIDAT N° :

FICHE EVALUATEUR "REALISATION"

Sujet n°2

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

METHODE DE TRAVAIL

	OBSERVATIONS	EVALUATION			
		3	2	1	0
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

REALISATION

<u>TECHN. PREPARATIONS</u>	OBSERVATIONS	EVALUATION			
		3	2	1	0
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

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

TOTAL :

/27

APPRECIATION

<u>PRESENTATION ET GOUT</u>	OBSERVATIONS	EVALUATION			
		3	2	1	0
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

ECHELLE D'EVALUATION

3	LARGEMENT SUPERIEUR AUX EXIGENCES
2	CONFORME AUX EXIGENCES
1	MAITRISE INSUFFISANTE
0	AUCUNE MAITRISE

BEP HOTELLERIE RESTAURATION
Dominante Cuisine
CAP CUISINE



Sujet n°3

Epreuve : EP1 pratique professionnelle

Durée : BEP/CAP 4h 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

8

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	2				2
- Habiller les canetons	LEGUMERIE						
- Préparer la garniture aromatique	Carottes	kg		0,100			0,100
	Oignons	kg		0,100			0,100
	Petits oignons	kg			0,250		0,250
- Marquer les canetons en cuisson	Navets	kg			2,5		2,5
- Eplucher, glacer à brun les petits oignons	ECONOMAT						
	Vin blanc	Litre				0,1	0,1
	Madère	Litre				0,1	0,1
- Eplucher, tourner et glacer les navets	Fond brun	Litre				1,5	1,5
	Huile	Litre	0,02				0,02
	Sel	P.M.					PM
- Confectionner le fond de poêlage	Poivre	P.M.					PM
- Glacer les canetons	CREMERIE						
	Beurre	kg	0,020		0,070		0,090
- Dresser les canetons et la garniture d'accompagnement							
DRESSAGE		POINTS DELICATS					
Dresser le caneton et sa garniture sur plat ovale							

CANDIDAT N° :

FICHE EVALUATEUR "REALISATION"

Sujet n°03

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

METHODE DE TRAVAIL

	OBSERVATIONS	EVALUATION			
		3	2	1	0
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

REALISATION

<u>TECHN. PREPARATIONS</u>	OBSERVATIONS	EVALUATION			
		3	2	1	0
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

<u>CUISSONS</u>	OBSERVATIONS	EVALUATION			
		3	2	1	0
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

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

TOTAL :

/27

APPRECIATION

<u>PRESENTATION ET GOUT</u>	OBSERVATIONS	EVALUATION			
		3	2	1	0
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

ECHELLE D'EVALUATION

3	LARGEMENT SUPERIEUR AUX EXIGENCES
2	CONFORME AUX EXIGENCES
1	MAITRISE INSUFFISANTE
0	AUCUNE MAITRISE