

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

COMPLÉTER LA PARTIE GRISÉE

Nombre de couverts

8

**BLANQUETTE DE DINDE
GARNITURE PRINTANIÈRE**

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
BASE			1 – Blanchir les morceaux de dinde. 2 – Pocher avec la garniture aromatique. 3 – Glacer à blanc les petits oignons. 4 – Tourner en bouquetière puis glacer les carottes et les navets. 5 – Cuire à l'anglaise les petits pois et les haricots coupés en bâtonnets. 6 – Confectionner le roux. 7 – Cuire le velouté 5 minutes. 8 – Ajouter la liaison puis passer la sauce au chinois sur la viande et la garniture. 9 – Maintenir au chaud sans bouillir.
Morceaux de dinde	kg		
GARNITURE AROMATIQUE			
Carottes	kg		
Ail	kg	0,010	
Céleri en branche	kg	0,100	
Gros oignons	kg	0,150	
Poireaux	kg	0,150	
Sel fin	kg	P.M.	
Sel gros	kg	P.M.	
Bouquet garni	pièce	1	
Clou de girofle	kg	P.M.	
GARNITURE PRINTANIÈRE			
Beurre	kg	0,130	
Carottes	kg	1	
Petits oignons	kg		
Navets	kg	1	
Haricots verts	kg	0,250	
Petits pois (écossés)	kg	0,250	
Sucre semoule	kg	P.M.	
Sel fin	kg	P.M.	
Poivre du moulin	kg	P.M.	
ROUX			
Beurre	kg		
Farine	kg	0,070	
SAUCE			
Crème	litre	0,100	
Œuf (jaune)	pièce		
Sel fin	kg	P.M.	
Poivre du moulin	kg	P.M.	
FINITION			
Cerfeuil	bouquet	¼	
Ciboulette	bouquet	¼	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET N°2
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		
Dominante PRODUCTION CULINAIRE		
Epreuve : EP1 – Pratiques et Techniques professionnelles	Durée Total : 5 h 00	Coef. : 10
Partie : Organisation et production culinaire - Ecrit	Durée : 4 h 00	page 1/1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de couverts

8

FEUILLETE D'ŒUFS BROUILLES AU SAUMON FUME
--

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
BASE Pâte feuilletée P.A.I.	plaque	½	1 – Détailler la pâte feuilletée et cuire. 2 – Tailler la julienne de saumon. 3 - Cuire doucement des œufs battus jusqu'à consistance crémeuse, lier au beurre et à la crème fraîche. 4– Dresser les œufs dans les croustades.
GARNITURE Saumon fumé	kg	0,400	
ŒUFS BROUILLES Œufs	pièce	16	
Crème fleurette	litre	0,100	
Beurre	kg	0,060	
DECOR Aneth	botte	1/4	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
	Assiette de base.

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET N°2
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		
Dominante PRODUCTION CULINAIRE		
Epreuve : EP1 – Pratiques et Techniques professionnelles	Durée Total : 5 h 00	Coef. : 10
Partie : Organisation et production culinaire - Pratique	Durée : 4 h 00	page 1/2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de couverts
8

BLANQUETTE DE DINDE GARNITURE PRINTANIERE
--

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
BASE			
Sauté de dinde sans os	kg	1,200	1 – Blanchir les morceaux de dinde. 2 – Pocher avec la garniture aromatique. 3 – Glacer à blanc les petits oignons. 4 – Tourner en bouquetière puis glacer les carottes et les navets. 5 – Cuire à l'anglaise les petits pois et les haricots verts coupés en bâtonnets. 6 – Confectionner le roux. 7 – Cuire le velouté 5 minutes. 8 – Ajouter la liaison juste avant l'envoi puis passer la sauce au chinois sur la viande et la garniture. 9 – Maintenir au chaud sans bouillir.
GARNITURE AROMATIQUE			
Carottes	kg	0,150	
Ail	kg	0,010	
Céleri en branche	kg	0,100	
Gros oignons	kg	0,150	
Poireaux	kg	0,150	
Sel fin	kg	P.M.	
Sel gros	kg	P.M.	
Bouquet garni	pièce	1	
Clou de girofle	kg	P.M.	
GARNITURE PRINTANIERE			
Beurre	kg	0,130	
Carottes	kg	1	
Petits oignons surgelés	kg	0,250	
Navets	kg	1	
Haricots verts surgelés	kg	0,250	
Petits pois (écossés) surgelés	kg	0,250	
Sucre semoule	kg	P.M.	
Sel fin	kg	P.M.	
Poivre du moulin	kg	P.M.	
ROUX			
Beurre	kg	0,070	
Farine	kg	0,070	
SAUCE			
Crème	litre	0,100	
Œuf (jaune)	pièce	2	
Sel fin	kg	P.M.	
Poivre du moulin	kg	P.M.	
FINITION			
Cerfeuil	bouquet	¼	
Ciboulette	bouquet	¼	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
	4 à l'assiette. 4 en légumiers.

N° du CANDIDAT :

SITUATION D'EVALUATION

PREPARATION - DISTRIBUTION

CRITERES	EVALUATION			
	Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
C1 – APPRECIER	3	2	1	0
C 13 – Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaires Apprécier une saveur, rectifier l'équilibre par rapport aux critères professionnels.				
C14 – Assurer des opérations de fin de service. Conserver ou éliminer les denrées dans le respect des normes en vigueur.				
C2 – ORGANISER				
C21 – Compléter une fiche de fabrication relative à la réalisation (travail écrit) Respecter les proportions et grammages.				
C22 – Planifier son travail lors de sa production. Organiser un poste et enchaîner logiquement les phases de travail.				
C3 – REALISER				
C32 – Effectuer des préparations culinaires. Choix judicieux du matériel et de l'énergie. Cuissons complexes (viandes ou poissons). Cuissons des garnitures. Appareils, fonds, sauces. Pâtisserie ou hors d'œuvre chaud. Appareils, pâtes, crèmes. Mener à bien une cuisson. Respecter le temps imparti.				
C33 – Dresser les préparations (selon les normes en vigueur dans la profession). Netteté. Présentation harmonieuse (couleurs, volume, etc...)				
C35 – Réaliser des opérations de nettoyage des locaux et des matériels. Respecter les règles élémentaires d'hygiène (plan de travail et produit). Remettre en état le matériel et les locaux.				
Noms – Prénoms et émargement du jury :	Nombre de croix			
		3	2	1
			0	

Totaux sur 48 points. Ce total est divisé par 48 =	x 16 =	/ 16
Total A : note sur 16 points =		

N.B : Total B sur 4 points en non dominante. Ces deux notes seront additionnées sur la grille de report.

Groupement académique Est	Session 2003	GRILLE EVALUATION	
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION CULINAIRE			
Epreuve : EP1 – Pratiques et Techniques professionnelles	Durée Total : 5 h 00	Coef. : 10	page 1/1
Partie : Organisation et production culinaire - Pratique	Durée : 4 h 00		

GRILLE RECAPITULATIVE

N° du candidat							
DOMINANTE Production culinaire TOTAL A /16							
NON DOMINANTE Production de services TOTAL B /4							
NOTE SUR 20							

Noms – Prénoms – Emargement du jury :

Groupement académique Est	Session 2003	GRILLE EVALUATION RECAPITULATIVE	
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION CULINAIRE			
Epreuve : EP1 – Pratique et Techniques professionnelles	Durée Totale : 5 h 00	Coef. 10	page 1/1