

Réservé à l'anonymat  
B.E.P.

ACADEMIE DE LILLE

SESSION 19...9...9

**B.E.P.**

**C.A.P.**

Spécialité : HOTELLERIE RESTAURATION

Eventuellement Option : Dominante : CUISINE

Centre d'écrit : .....

Nom : .....  
(en lettres capitales)

Prénoms : .....

Date et lieu de naissance : .....

Le candidat doit  
inscrire ci-contre  
son numéro de table

Le candidat doit  
inscrire ci-contre  
son numéro de table

Réservé à l'anonymat  
C.A.P.

EPREUVE de : EP1 - Pratique Professionnelle

Ne pas oublier de remplir l'en-tête ci-dessus. Il est interdit de signer à la fin de la composition.

Spécialité : HOTELLERIE RESTAURATION

Eventuellement Option : Dominante : CUISINE

EPREUVE de : EP1 - Pratique Professionnelle

Anonymat  
B.E.P.

SUJET N° : 1

Anonymat  
C.A.P.

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

Estimation quantitative et qualitative des produits

Durée : 30 minutes en salle

Le candidat doit COMPLETER chacune  
des fiches de fabrication pour 10 personnes,  
relatives aux réalisations demandées.

Note obtenue

..... / 3 Points

Ne rien écrire

dans la partie barrée

SUJET 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

- Blanquette de veau à l'ancienne
- Petits oignons glacés à blanc
- Champignons cuits à blanc RIZ PILAFF

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARN.	SAUCE	FINI.	TOTAUX
- <u>BASE</u>	<u>BOUCHERIE</u>						
Préparer la viande et la garniture aromatique	(désossée)	KG					
- <u>GARNITURE</u>	<u>CREMERIE</u>						
Escaloper les champignons	Beurre	L			0,30		0,30
Eplucher les petits oignons pour le riz	Oeufs	KG P		0,200			
- <u>CUISSON</u>	<u>LEGUMES - FRUITS</u>						
Pocher la blanquette	Ail (gousses)	KG	0,180				0,180
Glacer à blanc les petits oignons	Champignons de Paris	KG	0,020				0,020
Cuire les champignons à blanc	Gros oignons	KG	0,100				0,100
Cuire le riz pilaff	Petits oignons	KG		0,180			0,180
	Bouquet garni	P	1	1			2
- <u>FINITION</u>	<u>CITRON</u>	P		1/2			1/2
Réaliser le velouté	<u>ECONOMAT</u>						
Finir la sauce		KG					
- <u>DRESSAGE</u>	Riz	KG		0,500			0,500
En légumes	Clou de girofle		P.M				P.M
	Sel fin		P.M	P.M	P.M		P.M
	Poivre du moulin			P.M	P.M		P.M
				P.M			P.M

Ne rien écrire

dans la partie barrée

SUJET 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

TARTES AUX POMMES SUR COMPOTE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARN.	SAUCE	FINI.	TOTAUX
- <u>BASE</u> Réaliser la pâte	<u>CREMERIE</u> Beurre Oeufs	KG P	1				1
- <u>GARNITURE</u> Eplucher les pommes Emincer une partie pour la garniture	<u>ECONOMAT</u> Sel fin Sucre semoule	KG KG	P.M	0,070			
- <u>CUISSON</u> Cuire la compote et les Tartes		KG				0,200	0,200
- <u>FINITION</u> Lustrer les tartes	<u>FRUITS</u> Pommes Golden	KG					
- <u>DRESSAGE</u> Sur plats ronds							

SUJET 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

- Blanquette de veau à l'ancienne
- Petits oignons glacés à blanc
- Champignons cuits à blanc RIZ PILAFF

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARN.	SAUCE	FINI.	TOTAUX
- <b>BASE</b> Préparer la viande et la garniture aromatique	BOUCHERIE Epaule de veau (désossée)	KG	0,600				0,600
- <b>GARNITURE</b> Escaloper les champignons Eplucher les petits oignons pour le riz	CREMERIE Crème Beurre Oeufs	L KG P		0,080	0,10 0,040 1		0,10 0,120 1
- <b>CUISSON</b> Pocher la blanquette Glacer à blanc les petits oignons Cuire les champignons à blanc Cuire le riz pilaff	LEGUMES - FRUITS Carottes Ail (gousses) Céleri branche Champignons de Paris Gros oignons Petits oignons Poireaux Bouquet garni	KG P KG KG KG KG KG P	0,080 3 0,040 0,080 0,080 0,080			1 1/2	0,080 3 0,040 0,150 0,140 0,150 0,080 2
- <b>FINITION</b> Réaliser le velouté Finir la sauce	CITRON  ECONOMAT Farine	P  KG			0,040		1/2  0,040
- <b>DRESSAGE</b> En légumes	Riz Clou de girofle Sel fin Poivre du moulin Sucre	KG KG	P.M P.M	0,200 P.M P.M	P.M P.M		0,200 P.M P.M P.M P.M

ACADEMIE DE LILLE

Année : 199

Spécialité: HOTELLERIE RESTAURATION Dominante : CUISINE

Epreuve: EP1 - Pratique Professionnelle

N° du sujet : Temps maximum alloué: 5H Coefficient: /



Folio /

SUJET 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 08

TARTE AUX POMMES SUR COMPOTE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARN.	SAUCE	FINI.	TOTAUX
- <b>BASE</b> Réaliser la pâte Brisée	CREMERIE Beurre Oeufs	KG P	0,125 1				0,125 1
- <b>GARNITURE</b> Eplucher les pommes Emincer une partie pour la garniture	ECONOMAT Farine Sel fin Sucre semoule	KG KG	0,250 P.M 0,025	0,050			0,250 0,075
- <b>CUISSON</b> Cuire la compote et les tartes	Nappage blond	KG				0,150	0,150
- <b>FINITION</b> Lustrer les tartes	FRUITS Pommes Golden	KG		0,700	0,500		1,200
- <b>DRESSAGE</b> Sur plats ronds							

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

- Blanquette de veau à l'ancienne  
- Petits oignons glacés à blanc  
- Champignons cuits à blanc RIZ PILAFF

13 POINTS

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARN.	SAUCE	FINI.	TOTAUX
- BASE Préparer la viande et la garniture aromatique	BOUCHERIE Epaule de veau (désossée)	KG	1,500				1,500
- GARNITURE Escaloper les champignons Eplucher les petits oignons pour le riz	CREMERIE Crème Beurre Oeufs	L KG P		0,200	0,30 0,100 2		0,20 0,800 2
- CUISSON Pocher la blanquette Glacer à blanc les petits oignons Cuire les champignons à blanc Cuire le riz pilaff	LEGUMES - FRUITS Carottes Ail (gousses) Céleri branche Champignons de Paris Gros oignons Petits oignons Poireaux	KG KG KG KG KG KG KG	0,180 0,020 0,100 0,180 0,150 0,300 0,180				0,180 0,020 0,100 0,350 0,330 0,300 0,180
- FINITION Réaliser le velouté Finir la sauce	CITRON ECONOMAT Farine Riz Clou de girofle Sel fin Poivre du moulin Sucre	P P KG KG	1 1/2 P.M P.M	1 1/2 0,500 P.M P.M P.M P.M			2 1/2 0,100 0,500 P.M P.M P.M P.M

ACADÉMIE DE LILLE

Année : 199

Spécialité : HOTELIER RESTAURATION Dominante : CUISINE

Epreuve : EP1 : Pratique Professionnelle

N° du sujet :

Temps maximum alloué : 5H

Coefficient :

B.E.P.  
C.A.P.

Folio

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

TARTES AUX POMMES SUR COMPOTE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARN.	SAUCE	FINI.	TOTAUX
- BASE Réaliser la pâte	CREMERIE Beurre Oeufs	KG P	0,150 1				0,150 1
- GARNITURE Eplucher les pommes Emincer une partie pour la garniture	ECONOMAT Farine Sel fin Sucre semoule	KG P.M KG	0,300 0,030	0,070			0,300 0,100
- CUISSON Cuire la compote et les Tartes	Mappage blond	KG				0,200	0,200
- FINITION Lustrer les tartes	FRUITS Pommes Golden	KG		0,900	0,600		1,500
- DRESSAGE Sur plats ronds							