

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 : EP 1 - 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 : EP 1 - Pratique Professionnelle

SUJET N° : 2

Anonymat
B.E.P.

Anonymat
C.A.P.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Estimation quantitative et qualitative des produits

Durée : 30 min 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 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

TENDRONS DE VEAU BOURGEOISE "RAGOUT A BRUN"

POMMES A L'ANGLAISE

<u>PHASES ESSENTIELLES</u>	<u>DENREES</u>	<u>UNITES</u>	<u>BASE</u>	<u>GARN.</u>	<u>TOTAUX</u>
<u>BASE</u>	<u>BOUCHERIE</u>				
Marquer en cuisson le ragoût	Tendron de veau Poitrine de porc salée	kg kg		0,250	0,250
<u>GARNITURE</u>	<u>CREMERIE</u>				
Carottes tournées Petits oignons glacés à brun	Beurre	kg	0,05	0,150	0,200
Lardons Pommes à l'anglaise	<u>LEGUMERIE</u>				
		kg	0,200		
		kg	0,200		0,200
	Ail	kg	0,030		0,030
	Pommes de terre	kg			
	Tomates	kg	0,100		0,100
	Persil	botte	pm		pm
	Bouquet garni	pm	pm		pm
	Petits oignons surgelés	kg			
	<u>ECONOMAT</u>				
	Jus de veau lié	l	1		1
	Vin blanc	l			
	Huile	l	0,100		0,1
		pm	pm		pm
	Poivre	pm	pm		pm
	Sucre semoule	pm	pm		pm

Ne rien écrire

dans la partie barrée

SUJET 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

CREMES RENVERSEES AU CAMEL

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	CAMEL		TOTAUX
Réaliser l'appareil à crème renversée	<u>CREMERIE</u>					
	Lait	l				
Cuire un caramel	Oeufs	Pce				
Chemiser les moules	<u>EPICERIE</u>					
Remplir les moules		kg				
Cuire	Extrait vanille	l	pm	0,250		pm

SUJET 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

TENDRONS DE VEAU BOURGEOISE "RAGOUT A BRUN"
POMMES A L'ANGLAISE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARN.	TOTAUX
BASE	BOUCHERIE				
Marquer en cuisson le ragout	Tendron de veau	kg	1,8	1	1,8
	Poitrine de porc salée	kg	0,250	0,250	0,250
GARNITURE	CREMERIE				
Carottes tournées	Beurre	kg	0,05	0,150	0,200
Petits oignons glacés à brun	LEGUMERIE				
Lardons	Carottes	kg	0,200	2,5	0,450
Pommes à l'anglaise	Oignons	kg	0,200		0,200
	Ail	kg	0,030		0,030
	Pommes de terre	kg	0,100	2	2
	Tomates	kg	0,100		0,100
	Persil	botte	pm		pm
	Bouquet garni	pm	pm		pm
	Petits oignons surgelés	kg	0,4	0,4	0,4
	ECONOMAT				
	Jus de veau lié	l	1	1	1
	Vin blanc	l	0,100	0,1	0,1
	Huile	l	0,100	0,1	0,1
	sel	pm	pm		pm
	Poivre	pm	pm		pm
	Sucre semoule	pm	pm		pm

SUJET 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

CREMES RENVERSEES AU CARAMEL

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	CARAMEL	TOTAUX
Réaliser l'appareil à crème renversée	CREMERIE				
Cuire un caramel	Lait	l	1	1	1
	Oeufs	Pce	6	6	6
Chemiser les moules	EPICERIE				
Remplir les moules	Sucre semoule	kg	0,200	0,250	0,450
Cuire	Extrait vanille	l	1	1	1

CORRIGÉ

ACADEMIE DE LILLE

Année 199

Spécialité : HOTELLERIE RESTAURATION Dominante : CUISINE

Epreuve : EP 1 - Pratique Professionnelle

N° du sujet : Temps maximum alloué : 5 h Coefficient :

Folio

B.E.P.

C.A.P.

SUJET 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

TENDRONS DE VEAU BOURGEOISE "RAGOUT A BRUN"
POMMES A L'ANGLAISE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	CARN.	TOTAUX
<u>BASE</u>	<u>BOUCHERIE</u>				
Marquer en cuisson le ragout	Tendron de veau	kg	0,450	0,075	0,450
	Poitrine de porc salée	kg			0,075
<u>GARNITURE</u>	<u>CREMERIE</u>				
Carottes tournées à brun	Beurre	kg	0,05	0,075	0,125
Lardons	<u>LEGUMERIE</u>				
Pommes à l'anglaise	Carottes	kg	0,050	0,700	0,750
	Oignons	kg	0,050		0,050
	Ail	kg	0,030	0,500	0,030
	Pommes de terre	kg	0,050		0,500
	Tomates	botte	pm		0,050
	Persil	pm	pm		pm
	Bouquet garni	kg	pm	0,1	pm
	Petits oignons surgelés				0,1
	<u>ECONOMAT</u>				
	Jus de veau lié	l	0,250		0,250
	Vin blanc	l	0,050		0,050
	Huile	l	0,050		0,050
	Sel	pm	pm		pm
	Poivre	pm	pm		pm
	Sucre semoule	pm	pm		pm

ACADEMIE DE LILLE

Année 199

Spécialité: HOTELLERIE RESTAURATION Dominante : CUISINE

Epreuve : ...EP 1 - Pratique Professionnelle

N° du sujet : Temps maximum alloué : 5 h Coefficient :

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

Folio

SUJET 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

CREMES RENVERSEES AU CARAMEL

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	CARAMEL	TOTAUX
Réaliser l'appareil à crème renversée	<u>CREMERIE</u>				
	Lait	l	1		1
Cuire un caramel	Oeufs	Pce	6		6
Chemiser les moules Remplir les moules Cuire	<u>EPICERIE</u>				
	Sucre semoule	kg	0,200	0,250	0,450
	Extrait vanille	l	pm		pm