

Réservé à l'anonymat
B.E.P.

ACADEMIE DE LILLE

SESSION 1999

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°: 3

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 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

CREME DIEPPOISE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARN.	Moules M	FINIT.	TOTAUX
Traiter les moules en marinière	<u>CREMERIE</u>						
	Beurre	kg	0,125		0,050	0,025	0,2
Décortiquer, ébarber	Crème U.H.T.	l				0,25	0,25
Suer poireaux et champignons	<u>LEGUMERIE</u>						
	Champignons	kg	0,250				0,250
Singer		kg			0,050		0,050
	Poireaux blancs	kg	0,250				0,250
Mouiller fumet et jus des moules	Persil	botte			1/4		1/4
Cuire	Citron	Pce	1/2				1/2
Passer au chinois	<u>POISSONNERIE</u>						
Terminer la crème		kg					
Ajouter la garniture	Moules de Bouchot	kg			1,250		1,250
	<u>ECONOMAT</u>						
	Fumet de poisson	l	2,50				2,50
	Farine	kg					
	Sel fin	kg	pm		pm		pm
	Sel gros	kg	pm				pm
	<u>CAVE</u>						
	Vin blanc	l			0,125		0,125

Ne rien écrire

dans la partie barrée

SUJET 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

GOULASH

POMMES A L'ANGLAISE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARN.	TOTAUX
Marquer en cuisson le ragoût à brun	<u>BOUCHERIE</u>				
		kg			
Singer	Saindoux	kg	0,120		0,120
Mouiller	<u>LEGUMERIE</u>				
Tomater		kg	0,300		0,300
	Tomates fraîches	kg	1		1
<u>GARNITURE</u>	Ail	kg			
	Bouquet garni	botte	pm		pm
Tourner et cuire les pommes	Persil		1/2		1/2
	Pommes de terre	kg			
	<u>ECONOMAT</u>				
	Fond brun clair	l			
		kg	0,100		0,100
	Concentré de tomates	kg	0,100		0,100
		pm	pm		pm
	Sel fin	pm	pm		pm
	Gros sel	pm	pm		pm

SUJET 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

CREME DIEPPOISE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARN.	Moules M	FINIT.	TOTAUX
Traiter les moules en marinière	<u>CREMERIE</u> Beurre Crème U.H.T.	kg l	0,100		0,030	0,020 0,200	0,150 0,200
Décortiquer, ébarber	<u>LEGUMERIE</u> Champignons Echalotes	kg kg	0,200		0,030	0,200 0,030	0,200 0,030
Suer poireaux et champignons	Poireaux blancs Persil Citron	kg botte pce	0,200		1/4	1/4 1/2	1/4 1/2
Singer	<u>POISSONNERIE</u> Crevettes décortiquées	kg		0,150		0,150	
Mouiller fumet et jus des moules	Moules de Bouchot	kg			1	1	
Cuire	<u>ECONOMAT</u> Fumet de poisson Farine Sel fin Sel gros	l kg kg kg	2 0,100 pm pm		pm	2 0,100 pm pm	2 0,100 pm pm
Passer au chinois	<u>CAVE</u> Vin blanc	l			0,100	0,100	0,100

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 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 04

COULASH

POMMES A L'ANGLAISE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARN.	TOTAUX
Marquer en cuisson le ragout à brun	<u>BOUCHERIE</u> Gite ou paleron Saindoux	kg kg	0,8 0,050		0,800 0,050
Singer	<u>LEGUMERIE</u> Gros oignons Tomates fraîches	kg kg	0,150 0,500		0,150 0,500
Mouiller	Ail Bouquet garni Persil	kg kg botte	0,020 1/4		0,020 1/4
Tomater	Pommes de terre	kg	1/4	1,5	1,5
<u>GARNITURE</u> Tourner et cuire les pommes	<u>ECONOMAT</u> Fond brun clair Farine Concentré de tomates Paprika Sel fin Gros sel	l kg kg	1 0,050 0,050		1 0,050 0,050

SUJET 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

CREME DIEPPOISE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARN.	Moules M	FINIT.	TOTAUX
Traiter les moules en marinière	<u>CREMERIE</u> Beurre Crème U.H.T.	kg l	0,125		0,050	0,025 0,25	0,2 0,25
Décortiquer, ébarber	<u>LEGUMERIE</u> Champignons Echalotes	kg kg	0,250		0,050		0,250 0,050
Suer poireaux et champignons	Poireaux blancs Persil Citron	kg botte Pce	0,250 1/2		1/4	1/4 1/2	0,250 1/4 1/2
Singer	<u>POISSONNERIE</u> Crevettes décortiquées	kg		0,200			0,200
Mouiller fumet et jus des moules	Moules de Bouchot	kg			1,250		1,250
Cuire	<u>ECONOMAT</u> Fumet de poisson Farine Sel fin Sel gros	l kg kg kg	2,50 0,125 pm pm				2,50 0,125 pm pm
Passer au chinois	CAVE Vin blanc	l			0,125		0,125

CORRÉ

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 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

COULASH
POMMES A L'ANGLAISE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARN.	TOTAUX
Marquer en cuisson le ragout à brun	<u>BOUCHERIE</u> Gîte ou paleron Saindoux	kg kg	2 0,120		2 0,120
Mouiller	<u>LEGUMERIE</u> Gros oignons Tomates fraîches Ail	kg kg kg	0,300 1 0,030		0,300 1 0,030
Tomater	Bouquet garni Persil Pommes de terre	botte kg	1/2	3	1/2 3
<u>GARNITURE</u> Tourner et cuire les pommes	<u>ECONOMAT</u> Fond brun clair Farine Concentré de tomates Paprika Sel fin Gros sel	l kg kg pm pm pm	2 0,100 0,100 pm pm pm	2	2 0,100 0,100 pm pm pm