

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°: 4

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 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

**EPAULE D'AGNEAU BRAISEE BOURGEOISE
NOUILLES FRAICHES**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	PATE	FINITION	TOTAUX
BASE	BOUCHERIE						
Désosser	Epaule d'agneau non désossée	kg	<input type="text"/>				<input type="text"/>
Ficeler	Couenne	kg	0,3				0,3
Braiser à brun							
GARNITURE	CREMERIE						
Petits oignons glacés à brun	Beurre	kg		0,05	<input type="text"/>		<input type="text"/>
	Oeufs	Pce			<input type="text"/>		<input type="text"/>
Carottes tournées glacées	LEGUMERIE						
	Carottes	kg	<input type="text"/>	1			<input type="text"/>
Petits pois cuits à l'anglaise	Ail	kg	0,025				0,025
	Gros oignons	kg	<input type="text"/>				<input type="text"/>
	Petits pois	kg		0,15			0,15
	Petits oignons	kg		<input type="text"/>			<input type="text"/>
PATE	Persil	botte				1/4	1/4
Réaliser la pâte à nouille	Tomates	kg	0,25				0,25
Détailler	ECONOMAT						
Cuire	Fécule de pommes de terre	kg	0,015				0,015
Lier au beurre	Farine	kg			0,6		0,6
	Tomate concentrée	kg	0,1				0,1
DRESSAGE	Huile <input type="text"/>	kg	<input type="text"/>		0,025		<input type="text"/>
Dresser en plat	MISE EN PLACE						
Nouilles fraîches en légumiers	Bouquet garni	Pce	1				1
	Fond de <input type="text"/>	L	<input type="text"/>				<input type="text"/>
	ASSAISONNEMENT						
	Gros sel	kg	PM		PM		PM
	Sel fin	kg	PM	PM			PM
	Poivre du moulin	kg			PM		PM
	Sucre semoule	kg		PM			PM

Ne rien écrire

dans la partie barrée

SUJET 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

**CREME RENVERSEE VIENNOISE
SABLES**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	CARNITURE	PATE	FINITION	TOTAUX
<u>BASE</u>	<u>CREMERIE</u>						
Réaliser le caramel	Lait	L	<input type="text"/>				<input type="text"/>
Chemiser les ramequins	Oeufs	Pce	<input type="text"/>				<input type="text"/>
	Jaune d'oeuf	Pce			3		3
Parfumer l'appareil avec le restant de caramel	Beurre	kg			<input type="text"/>		<input type="text"/>
Cuire au bain-marie	<u>EPICERIE</u>						
	Sucre semoule	kg	<input type="text"/>		<input type="text"/>		<input type="text"/>
<u>PATE</u>	Farine	kg			0,3		0,3
Réaliser la pâte sablée	Vanille	Gousse	1/2				1/2
Détailler	<u>ASSAISONNEMENT</u>						
Cuire	Sel fin	kg			PM		PM
<u>DRESSAGE</u>							
Démouler les crèmes sur assiette							
Sablés sur plat							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 08

EPAULE D'AGNEAU BRAISEE BOURGEOISE
NOUILLES FRAICHES

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	FARINURE	PATE	FINITION	TOTAUX
BASE Désosser Ficeler Braiser à brun	BOUCHERIE Epaule d'agneau non désossée Couenne	kg kg	2,4 0,25				2,4 0,25
CARNITURE Petits oignons glacés à brun Carottes tournées glacées Petits pois cuits à l'anglaise	CREMERIE Beurre Oeufs LEGUMERIE Carottes Ail Gros oignons Petits pois Petits oignons Persil Tomates	kg Pce kg kg kg kg kg kg botte kg	0,05 5 0,2 0,02 0,2 0,15 0,25	0,1 5 0,8			0,15 5 1 0,02 0,2 0,15 0,25 1/4 0,2
PATE Réaliser la pâte à nouille Détailier	ECONOMAT Fécule de pommes de terre Farine Tomate concentrée Huile d'arachide	kg kg kg kg	0,01 0,075 0,1	0,6	0,025		0,01 0,6 0,075 0,125
Cuire Lier au beurre	MISE EN PLACE Bouquet garni Fond de veau brun clair	Pce L	1 1,5				1 1,5
DRESSAGE Dresser en plat	ASSAISonnement Gros sel Sel fin Poivre du moulin Sucre semoule	kg kg kg kg	PM PM PM PM	PM PM			PM PM PM PM

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 08

CREME RENVERSEE VIENNOISE
SABLES

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	FARINURE	PATE	FINITION	TOTAUX
BASE Réaliser le caramel Chemiser les ramequins Parfumer l'appareil avec le restant de caramel Cuire au bain-marie	CREMERIE Lait Oeufs Jaune d'oeuf Beurre EPICERIE Sucre semoule Farine Vanille	L Pce Pce kg kg kg kg kg Gousse	1 6 3 0,125 0,2 1/2		3 0,125		1 6 3 0,125
PATE Réaliser la pâte sablée Détailier	ASSAISonnement Sel fin	kg			PM		PM
DRESSAGE Démouler les crèmes sur assiette Sablés sur plat							

ACADFMIE DE LILLE

Année 199

Spécialité : HOTELERIE RESTAURATION Dominante : CUISINE

Epreuve : EP 1 - Pratique Professionnelle

Temps maximum alloué : 5 h

Coefficient :

Photo

B.E.P.

C.A.P.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

EPAULE D'AGNEAU BRAISEE BOURGEOISE
NOUILLES FRAICHES

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

CREME RENVERSEE VIENNOISE
SABLES

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	CARNITURE	PATE	FINITION	TOTAUX
BASE Désosser Ficeler Braisier à brun	BOUCHERIE Epaule d'agneau non désossée Ccuenne	kg kg	3 0,3				3 6 0,3
CARNITURE Petits oignons glacés à brun	CREMERIE Beurre Oeufs	kg Pce		0,05	0,1 5		0,15 7 5 8
Carottes tournées glacées Petits pois cuits à l'anglaise	LEGUMERIE Carottes Ail Gros oignons Petits pois Petits oignons	kg kg kg kg kg	0,25 0,025 0,25	1			1,250 9 0,025 0,25 10 0,15 0,3 11
PATE Réaliser la pâte à nouille Détailier	Persil Tomates	botte kg		0,15 0,3		1/4	1/4 0,25
Cuire Lier au beurre	ECONOMAT Fécule de pommes de terre Farine Tomate concentrée Huile d'arachide	kg kg kg kg	0,015 0,1 0,1		0,6 0,025		0,015 0,6 0,1 0,125 13
Dresser en plat Nouilles fraîches en légumes	MISE EN PLACE Bouquet garni Fond de veau brun clair ASSAISonnement Gros sel Sel fin Poivre du moulin Sucre semoule	Pce L kg kg kg kg	1 2 PM PM				1 2 15 PM PM PM PM

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	CARNITURE	PATE	FINITION	TOTAUX
BASE Réaliser le caramel Chemiser les ramequins Parfumer l'appareil avec le restant de caramel Cuire au bain-marie	CREMERIE Lait Oeufs Jaune d'oeuf Beurre	L Pce Pce kg	1,2 7		3 0,125		1,2 1 7 2 3 0,125 3
PATE Réaliser la pâte sablée Détailier Cuire	EPICERIE Sucre semoule Farine Vanille	kg kg Gousse	0,3 1/2	4	0,1 0,3	S	0,4 0,3 1/2
DRESSAGE Démouler les crèmes sur assiette Sablés sur plat	ASSAISonnement Sel fin	kg			PM		PM
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 :
							B.E.P. C.A.P. Folio