

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 :

EPREUVE de : EP 1 - Pratique Professionnelle

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.

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° : 5

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 5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

LEGUMES A LA GRECQUE

(Champignons, Choux-fleurs, Artichauts, Courgettes, Carottes)

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	CUISSON	FINIT.	TOTAUX
Préliminaires légumes	<u>LEGUMERIE</u>					
Escaloper les champignons	Champignons	kg				
Tourner les carottes et courgettes	Carottes	kg				
Tourner les fonds d'artichauts	Fonds d'artichauts	Pce	3			3
Tourner les fonds d'artichauts	Choux-fleurs	kg				
Réaliser des bouquets de choux-fleurs	Oignons	kg		0,2		0,200
Marquer les légumes en cuisson "à la grecque"	Persil	botte			1/2	1/2
	Citrons	Pce	1	1		2
	Courgettes	kg				
	<u>ECONOMAT</u>					
Dresser	Coriandre	kg		0,02		0,02
Refroidir	Bouquet garni	Pce		1		1
Envoyer	Huile d'olive	l				
	Sel fin	kg		pm		pm
	Poivre en grains	kg	pm			pm
	<u>CAVE</u>					
		1		0,400		0,400

Ne rien écrire

dans la partie barrée

SUJET 5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

LAPIN SAUTE AUX CHAMPIGNONS "RAGOUT A BRUN"

POMMES FONDANTES

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARN.	LEGUMES	TOTAUX
<u>BASE</u>	<u>BOUCHERIE</u>					
Découper le lapin	Lapin	kg				
Marquer en cuisson						
Déglacer vin blanc	<u>CREMERIE</u>					
Mouiller jus de veau lié	Beurre	kg		0,05	0,05	0,1
<u>GARNITURE</u>	<u>LEGUMERIE</u>					
Champignons sautés		kg				
<u>LEGUMES</u>	Echalotes	kg	0,150			0,150
Pommes fondantes	Persil	botte		1/2		1/2
	Bouquet garni	pm				pm
	Pommes de terre	kg				
	<u>ECONOMAT</u>					
	Fond brun lié	l	1,5			1,5
	Huile	l	0,1			0,1
	Sel fin	pm	pm			pm
	Poivre	pm	pm			pm
		l	0,250			0,250
	Fond blanc	l				

SUIJET 5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

LEGUMES A LA GRECQUE

(Champignons, Choux-fleurs, Artichauts, Courgettes, Carottes)

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	CUISSON	FINIT.	TOTAUX
Préliminaires légumes	<u>LEGUMERIE</u>					
Escaloper les champignons	Champignons	kg	0,5			0,5
Tourner les carottes et courgettes	Carottes Fonds d'artichauts	kg pce	0,5 2			0,5 2
Tourner les fonds d'artichauts	Choux-fleurs	kg	0,5	0,2		0,500
Réaliser des bouquets de choux-fleurs	Oignons Persil	kg botte			1/2	0,200 1/2
Marquer les légumes en cuisson "à la grecque"	Citrons Courgettes	pce kg	1/2 0,5	1		1,5 0,5
	<u>ECONOMAT</u>					
Dresser	Coriandre Bouquet garni	kg pce		0,02 1		0,02 1
Refroidir	Huile d'olive Sel fin	l kg		0,150 pm		0,150 pm
Envoyer	Poivre en grains	kg	pm			pm
	<u>CAVE</u>					
	vin blanc	l		0,400		0,400

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

SUIJET 5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 6

LAPIN SAUTE AUX CHAMIGNONS "RAGOUT A BRUN"

POMMES FONDANTES

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARN.	LEGUMES	TOTAUX
	<u>BOUCHERIE</u>					
	Lapin	kg	1,5			1,5
	<u>CREMERIE</u>					
	Beurre	kg		0,03	0,03	0,06
	<u>LEGUMERIE</u>					
	Champignons de Paris	kg		0,250		0,250
	Echalotes Persil	kg botte	0,100			0,100 1/2
	Bouquet garni Pommes de terre	pm kg		1/2	1,8	pm 1,8
	<u>ECONOMAT</u>					
	Fond brun lié	l	0,8			0,8
	Huile	l	0,06			0,06
	Sel fin	pm	pm			pm
	Poivre	pm	pm			pm
	Vin blanc	l	0,150			0,150
	Fond blanc	l			0,3	0,3

LEGUMES A LA GRECQUE
(Champignons, Choux-fleurs, Artichauts, Courgettes, Carottes)

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	CUISSON	FINIT.	TOTAUX
Préliminaires légumes	<u>LEGUMERIE</u>					
Escaloper les champignons	Champignons	kg	0,7	1		0,7
Tourner les carottes et courgettes	Carottes Fonds d'artichauts	kg Pce kg	0,7 3 0,7	1 1 0,2		0,7 0,7 3
Tourner les fonds d'artichauts	Choux-fleurs	kg	0,7	1	1/2	0,700
Réaliser des bouquets de choux-fleurs	Oignons	kg				0,200
Marquer les légumes en cuisson "à la grecque"	Persil Citrons Courgettes	botte Pce kg	1 0,7	1 1		1/2 2 0,7
	<u>ECONOMAT</u>					
Dresser	Coriandre	kg	0,02	0,02		0,02
Refroïdir	Bouquet garni	Pce	1	1		1
Envoyer	Huile d'olive	l	0,150	0,150		0,150
	Sel fin	kg		pm		pm
	Polvre en grains	kg	pm			pm
	<u>CAVE</u>					
	Vin blanc	l	0,400	0,400		0,400

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.

LAPIN SAUTE AUX CHAMPIGNONS "RAGOUT A BRUN"
POMMES FONDANTES

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARN.	LEGUMES	TOTAUX
	<u>BOUCHERIE</u>					
Découper le lapin	Lapin	kg	2,5	2		2,5
Marquer en cuisson	<u>CREMERIE</u>					
Déglaçer vin blanc	Beurre	kg	0,05	0,05		0,1
Mouiller jus de veau lié	<u>LEGUMERIE</u>					
	Champignons de Paris	kg	0,400	0,400	1	0,400
	Echalotes	kg	0,150	1/2		0,150
	Persil	botte				1/2
	Bouquet garni	pm				pm
	Pommes de terre	kg			3	3
	<u>ECONOMAT</u>					
	Fond brun lié	l	1,5			1,5
	Huile	l	0,1			0,1
	Sel fin	pm	pm			pm
	Polvre	pm	pm			pm
	Vin blanc	l	0,250			0,250
	Fond blanc	l			0,5	0,5