

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°: 6

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 6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

MERLAN A L'ANGLAISE BEURRE MAITRE D'HOTEL

POMMES VAPEUR

| PHASES ESSENTIELLES   | DENREES                      | UNITES | BASE  | GARN. | B.M.d'H | TOTAUX |
|-----------------------|------------------------------|--------|-------|-------|---------|--------|
| Habiller les merlans  | <u>POISSONNERIE</u>          |        |       |       |         |        |
| Désarêter les merlans | Merlan (0,2 kg)              | kg     | 2     |       |         | 2      |
| Paner à l'anglaise    |                              |        |       |       |         |        |
| Préparer le Beurre    | <u>CREMERIE</u>              |        |       |       |         |        |
| Maître d'Hôtel        |                              |        |       |       |         |        |
| Sauter les merlans    |                              | Pce    | 3     |       |         | 3      |
| Historier les citrons | Beurre                       | kg     | 0,150 |       |         |        |
| Persil en branches    |                              |        |       |       |         |        |
| Cuire les pommes      | <u>LEGUMERIE</u>             |        |       |       |         |        |
| vapeur                |                              |        |       |       |         |        |
| Dresser sur assiette  | Citron                       | Pce    |       |       |         |        |
|                       |                              | bouq.  | 0,100 |       | 0,150   | 0,250  |
|                       | Pommes de terre<br>(B.F. 15) | kg     |       |       |         |        |
|                       | <u>ECONOMAT</u>              |        |       |       |         |        |
|                       | Huile                        | l      | 0,05  |       |         | 0,05   |
|                       | Farine                       | kg     |       |       |         |        |
|                       |                              | kg     | 0,400 |       |         | 0,400  |
|                       | Sel                          | pm     | pm    |       |         | pm     |
|                       | Poivre                       |        | pm    |       |         | pm     |

Ne rien écrire

dans la partie barrée

**SUJET 6**

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**NOMBRE DE PORTIONS : 10**

**CHARLOTTE RUSSE AUX POIRES**

| PHASES ESSENTIELLES                          | DENREES             | UNITES | BASE | DECOR | TOTAUX |
|--|---------------------|--------|------|-------|--------|
| Préparer l'appareil à Bavaois                | <u>CREMERIE</u>     |        |      |       |        |
| Chemiser le moule                            | Crème U.H.T.        | 1      |      | 0,2   |        |
| Garnir le moule                              | <u>FRUITS</u>       |        |      |       |        |
| Dresser, décorer chocolat et crème chantilly | Citrons             | Pce    | 2    |       | 2      |
|  |                     | kg     | 1,5  |       | 1,5    |
|  | <u>ECONOMAT</u>     |        |      |       |        |
|  |                     | Pce    | 15   |       | 15     |
|  | Sucre semoule       | kg     |      | 0,050 |        |
|  | Chocolat couverture | kg     |      | 0,200 | 0,200  |
|  | Biscuits boudoir    | kg     |      |       |        |
|  | <u>CAVE</u>         |        |      |       |        |
|  | Alcool de poire     | 1      | 0,1  |       | 0,1    |

SUJET 6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

MERLAN A L'ANGLAISE BEURRE MAITRE D'HOTEL  
POMMES VAPEUR

| PHASES ESSENTIELLES   | DENREES             | UNITES | BASE  | GARN. | B. M. d'H | TOTAUX |
|-----------------------|---------------------|--------|-------|-------|-----------|--------|
| Habiller les merlans  | <u>POISSONNERIE</u> |        |       |       |           |        |
| Désarêter les merlans | Merlan (0,2 kg)     | Pce    | 4     |       |           | 4      |
| Paner à l'anglaise    | <u>CREMERIE</u>     |        |       |       |           |        |
| Préparer le Beurre    | Oeufs               | Pce    | 2     |       |           | 2      |
| Maitre d'Hotel        | Beurre              | kg     | 0,1   |       | 0,1       | 0,2    |
| Sauter les merlans    | <u>LEGUMERIE</u>    |        |       |       |           |        |
| Historier les citrons | Citron              | Pce    |       |       | 3         | 3      |
| Persill en branches   | Persill             | botte  | 1/4   |       | 1/4       | 1/2    |
| Cuire les pommes      | Pommes de terre     | kg     |       | 1     |           | 1      |
| vapeur                | (B.F. 15)           |        |       |       |           |        |
| Dresser sur assiette  | <u>ECONOMAT</u>     |        |       |       |           |        |
|                       | Huile               | l      | 0,03  |       |           | 0,03   |
|                       | Farine              | kg     | 0,03  |       |           | 0,03   |
|                       | Pain de mie         | kg     | 0,200 |       |           | 0,200  |
|                       | Sel                 | pm     | pm    |       |           | pm     |
|                       | Poivre              | 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 1/1

SUJET 6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

CHARLOTTE RUSSE AUX POIRES

| PHASES ESSENTIELLES                          | DENREES          | UNITES | BASE  | DECOR | TOTAUX |
|--|------------------|--------|-------|-------|--------|
| Préparer l'appareil à Bavaoais               | <u>CREMERIE</u>  |        |       |       |        |
| Chemiser le moule                            | Crème U.H.T.     | l      | 0,4   | 0,2   | 0,6    |
| Garnir le moule                              | <u>FRUITS</u>    |        |       |       |        |
| Dresser, décorer chocolat et crème chantilly | Citrons          | Pce    | 2     |       | 2      |
|  | Poires           | kg     | 1,5   |       | 1,5    |
|  | <u>ECONOMAT</u>  |        |       |       |        |
|  | Gélatine         | Pce    | 15    |       | 15     |
|  | feuilles         |        |       |       |        |
|  | Sucre semoule    | kg     | 0,250 | 0,050 | 0,300  |
|  | Chocolat         | kg     |       | 0,200 | 0,200  |
|  | couverture       |        |       |       |        |
|  | Biscuits boudoir | kg     | 0,200 |       | 0,200  |
|  | <u>CAVE</u>      |        |       |       |        |
|  | Alcool de poire  | l      | 0,1   |       | 0,1    |

SUJET 6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

MERLAN A L'ANGLAISE BEURRE MAITRE D'HOTEL  
POMMES VAPEUR

| PHASES ESSENTIELLES   | DENREES  | UNITES                    | BASE                              | GARN. | B. M. d'H | TOTAUX                            |
|---|--|---------------------------|-----------------------------------|-------|-----------|-----------------------------------|
| Habiller les merlans<br>Désarêter les merlans<br>Paner à l'anglaise<br>Préparer le Beurre<br>Maitre d'Hotel | <u>POISSONNERIE</u><br>Merlan (0,2 kg)                               | kg                        | 2                                 |       |           | 2                                 |
| Sauter les merlans<br>Historier les citrons<br>Persil en branches<br>Cuire les pommes<br>vapeur             | <u>CREMERIE</u><br>Oeufs (2)<br>Beurre                               | Pce<br>kg                 | 3<br>0,150                        |       | 0,200     | 3<br>0,350                        |
| Dresser sur assiette  | <u>LEGUMERIE</u><br>Citron<br>Persil<br>Pommes de terre<br>(B.F. 15) | Pce<br>bouq.<br>kg        | 0,100                             | 2     | 0,150     | 6<br>0,250<br>2                   |
|   | <u>ECONOMAT</u><br>Huile<br>Farine<br>Pain de mie<br>Sel<br>Poivre   | l<br>kg<br>kg<br>pm<br>pm | 0,05<br>0,05<br>0,400<br>pm<br>pm |       |           | 0,05<br>0,05<br>0,400<br>pm<br>pm |

SUJET 6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

CHARLOTTE RUSSE AUX POIRES

| PHASES ESSENTIELLES                                | DENREES   | UNITES         | BASE                    | DECOR | TOTAUX         |
|--|---|----------------|-------------------------|-------|----------------|
| Préparer l'appareil<br>à Bavaoais                  | <u>CREMERIE</u><br>Crème U.H.T.                             | 1              | 0,4                     | 0,2   | 0,6            |
| Chemiser le moule                                  | <u>FRUITS</u><br>Citrons<br>Poires                          | Pce<br>kg      | 2<br>1,5                |       | 2<br>1,5       |
| Garnir le moule                                    | <u>ECONOMAT</u><br>Gélatine<br>feuilles                     | Pce            | 15                      |       | 15             |
| Dresser, décorer<br>chocolat et crème<br>chantilly | Sucre semoule<br>Chocolat<br>couverture<br>Biscuits boudoir | kg<br>kg<br>kg | 0,250<br>0,050<br>0,200 |       | 0,300<br>0,200 |
|  | <u>CAVE</u><br>Alcool de poire                              | kg<br>l        | 0,200                   |       | 0,200          |

**CORRIGÉ**

ACADEMIE DE LILLE

Année 198

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  
4/4