

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

EPREUVE de : EP. 1 - Pratique Professionnelle

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°: 7

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 7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

STEACK SAUTE BERCY

POMMES DAUPHINE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	P. DAUPH.	FINIT.	TOTAUX
Cuire les pommes avec leur peau	<u>BOUCHERIE</u>					
Détailler les steacks	Tranche parée Os à moëlle détaillés	kg kg	0,8			0,8
Pocher la moëlle	<u>CREMERIE</u>					
Hacher le persil, ciseler l'échalote		kg	0,050	0,100	0,050	0,200
Confectionner l'appareil à pommes dauphine	Oeufs	Pce		8		8
Sauter les steacks	<u>LEGUMERIE</u>					
	Pommes de terre	kg				1
Confectionner la sauce		kg	0,300			0,300
	Persil	botte	1/2			1/2
	<u>ECONOMAT</u>					
Traiter les pommes en friture		l	0,80			0,80
	Vin blanc sec	l				
Dresser	Farine	kg				
	Huile friture	l		3		3
	Sel fin	pm				pm
	Gros sel	pm				pm
	Poivre du moulin	pm				pm

Ne rien écrire

dans la partie barrée

SUJET 7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

BAVAROIS RUBANNE

<u>PHASES ESSENTIELLES</u>	<u>DENREES</u>	<u>UNITES</u>	<u>BASE</u>	<u>FINIT.</u>	<u>TOTAUX</u>
Réaliser une crème anglaise collée	<u>CREMERIE</u>				
	Crème fleurette	l	0,400	0,050	0,450
Monter la crème fouettée	Lait	l	1		1
	Oeufs	Pce			
Râper le chocolat	<u>ECONOMAT</u>				
Terminer l'appareil, le parfumer	Extrait vanille	l feuil.	0,010 14		0,010 14
Monter le bavarois	Sucre glace	kg		0,050	0,050
	Sucre semoule	kg			
Rafraîchir	Extrait café	kg l	0,050		0,050
Dresser					

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

STEACK SAUTE BERCY
POMMES DAUPHINE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	P. DAUPH.	FINIT.	TOTAUX	
Cuire les pommes avec leur peau	BOUCHERIE	Tranche parée	kg	0,6		0,6	
		Os à moëlle détaillés	kg	0,4		0,4	
Pocher la moëlle	CREMERIE						
Hacher le persil, ciseler l'échalote	Beurre	kg	0,030	0,050	0,025	0,105	
Confectionner l'appareil à pommes dauphine	LEGUMERIE	Oeufs	pce	4		4	
Sauter les steacks	Pommes de terre	kg	0,150	0,500		0,500	
Confectionner la sauce	Echalotes	Persil	kg	1/4		0,150	
						1/4	
Traiter les pommes en friture	ECONOMAT	Fond de veau lié	l	0,30		0,30	
		Vin blanc sec	l	0,10		0,10	
		Farine	kg	0,100		0,100	
		Huile friture	l		3		3
		Sel fin	pm				pm
Dresser	Gros sel		pm			pm	
		Poivre du moulin	pm			pm	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

BAVAROIS RUBANNE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	FINIT.	TOTAUX	
Réaliser une crème anglaise collée	CREMERIE	Crème fleurette	l	0,400	0,050	0,450
		Lait	l	1		1
Monter la crème fouettée	Oeufs	pce	10		10	
Râper le chocolat	ECONOMAT					
Terminer l'appareil, le parfumer	Extrait vanille	1	0,010		0,010	
Monter le bavarois	Gélatine	14	0,050		14	
Rafraîchir	Sucre glace	kg	0,300		0,300	
		kg	0,050		0,050	
Dresser	Chocolat	kg	0,050		0,050	
		Extrait café	l	0,020		0,020

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

1/1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

STEACK SAUTE BERCY
POMMES DAUPHINE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	P. DAUPH.	FINIT.	TOTAUX
Cuire les pommes avec leur peau	BOUCHERIE Tranche parée Os à moëlle détailés	kg kg	1,5 0,8	(2)		1,5 0,8
Détailier les steacks	CREMERIE Beurre (1) Oeufs	kg Pce	0,050	8	0,050	0,200 8
Pocher la moëlle	LEGUMERIE Pommes de terre Rchalotes (2) persill	kg kg botte	0,300 1/2	1 (1)		1 0,300 1/2
Hacher le persill, ciseler l'échalote	ECONOMAT Fond de veau lié Vin blanc sec	1 1	0,80 0,15	(2) (1) (1)	(1)	0,80 0,15 0,200
Confectionner l'appareil à pommes dauphine	Huile friture sel fin Gros sel Poivre du moulin	1 pm pm pm		3		3 pm pm pm
Sauter les steacks						
Confectionner la sauce						
Traiter les pommes en friture						
Dresser						

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 10

BAVAROIS RUBANNE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	FINIT.	TOTAUX
Réaliser une crème anglaise collée	CREMERIE Crème fleurette Lait Oeufs	1 1 Pce	0,400 1 10	0,050 (1)	0,450 1 10
Monter la crème fouettée	ECONOMAT				
Râper le chocolat	Extrait vanille Gélatine (1) Sucre glace Sucre semoule Chocolat (1) Extrait café	1 kg kg kg kg 1	0,010 14 0,300 0,050 0,020	0,050 (1)	0,010 14 0,050 0,300 0,050 0,020
Terminer l'appareil, le parfumer					
Monter le bavarois					
Rafraichir					
Dresser					

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 :



Foko

1/1