

Réservé à l'anonymat  
B.E.P.

ACADEMIE DE LILLE

SESSION 19.99.

**B.E.P.**

**C.A.P.**

Spécialité : HOTELLERIE RESTAURATION

Eventuellement Option : CUISINE

Centre d'écrit : .....

Nom : .....  
(en lettres capitales)

Prénoms : .....

Date et lieu de naissance : .....

EPREUVE de : EPI - 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 : CUISINE

EPREUVE de : EPI - Pratique Professionnelle

Anonymat  
B.E.P.

Anonymat  
C.A.P.

**SUJET N° 8**

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Estimation quantitative et qualitative des produits

**Durée : 30 minutes 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 N° 8**

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**NOMBRE DE PORTIONS 10**

**FLAMICHE**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	APPAREIL	FINITION	TOTAUX
<b>BASE :</b>	<b>LEGUMES :</b>						
Préparer une pâte Brisée	<input type="text"/> Persil	kg kg	1	<input type="checkbox"/>		0,025	<input type="checkbox"/> 0,025
<b>GARNITURE :</b>	<b>CREMERIE :</b>						
- Emincer, surer les poireaux	Oeufs	Pce	1		4		5
- Appareil à flan salé	Lait	l			0,250		0,250
	<input type="text"/>	l			0,250		0,250
	Gruyère	kg		0,100			0,100
	Beurre	kg	0,125	0,050			0,175
<b>CUISSON :</b>	<b>ECONOMAT :</b>						
Au four	<input type="text"/>	kg	0,275				0,275
<b>DRESSAGE :</b>	Sel, poivre	PM	PM		PM		PM
- Plat rond	Muscade	PM			PM		PM
- Papier dentelle							

Ne rien écrire

dans la partie barrée

**SUJET N° 8**

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

FILETS DE SOLES MARGERY

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FUMET	SAUCE	TOTAUX
<b>BASE :</b>	<b>POISSONNERIE</b>						
- Lever les filets de soles - Plaquer	<input type="text"/>	Pce	5				5
	Crevettes décortiquées	kg		0.250			0.250
	Moules de bouchot	kg		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
<b>FUMET :</b>	<b>FRUITS, LEGUMES :</b>						
Marquer le fumet avec arêtes et têtes	Citrons (0,100kg)	Pce	1				1
	Echalotes	kg	0,050	0,050	0,050		0,150
	Oignons (facultatif)	kg			0,1		0,1
	Blancs poireaux	kg			0,1		0,1
<b>GARNITURE :</b>	<b>CREMERIE :</b>						
- Gratter les moules - Cuire les moules "marinière" - Ebarber - Détailler et cuire les fleurons	Crème double	l				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="text"/>	kg		0,125			0,350
	Oeuf (jaune)	Pce		2	0,075	0,150	2
<b>SAUCE :</b>	<b>PATISSERIE :</b>						
- Cuire les filets - Réduire la cuisson à glace - Crémer - Réduire à nouveau - monter en beurre	<input type="text"/>	kg		0,2			0,2
<b>DRESSAGE :</b>	<b>CAVE :</b>						
- Dresser sur plat - Garnir - Saucer - Glacer - Décorer avec les fleurons	<input type="text"/>	l	0,1	0,1			0,2
	<b>MISE EN PLACE</b>						
	Sel	kg					PM
	Bouquet garni	Pce			PM		PM

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

FILETS DE SOLES MARCERY

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINIET	SAUCE	TOTAUX
<b>BASE :</b> - Lever les filets de soles - Plaquer	<b>POISSONNERIE :</b> Soles à filets (0,5kg) Crevettes décoratives Moules de bouchebot	Pce kg kg	2	0,100			2 0,100
<b>FINIET :</b> Marquer le filet avec arêtes et têtes	<b>FRUITS, LEGUMES :</b> Citron (0,100 kg) Echalotes Oignons (taulanti) Blancs poireaux	Pce kg kg kg	1,2 0,020	0,020 0,040 0,050			1,2 0,060 0,040 0,050
<b>GARNITURE :</b> - Gratter les moules - Cuire les moules "manière" - Ebarber - Détailler et cuire les filets	<b>CREMERIE :</b> Crème double Beurre Oeuf (jaune)	l kg Pce		0,050 0,070 1		0,200 0,070	0,200 0,170 1
<b>SAUCE :</b> - Cuire les filets - Réduire la cuisson à glace	<b>PATISSERIE :</b> Pâte feuilletée	kg		0,080			0,080
<b>DRESSAGE :</b> - Dresser sur plat - Garnir - Saucer - Glacer - Décorer avec les filets	<b>CAVE :</b> Vin blanc	l	0,04	0,04			0,08
	<b>MISE EN PLACE :</b> Sel Bouquet garni	kg Pce			PM PM		PM PM

ACADEMIE DE LILLE

Année : 199

Spécialité : HOTELLERIE RESTAURATION - Dominante : CUISINE

Epreuve : EPI - Pratique professionnelle

N° du sujet :

Temps maximum alloué : 5h

Coefficient :

B.E.P.  
C.A.P.

Folio  
1 / 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 08

FLAMICHE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	APPAREIL	FINITION	TOTAUX
<b>BASE :</b> Préparer une pâte brisée	<b>LEGUMES :</b> Poireaux Persil	kg kg		1			1 0,025
<b>GARNITURE :</b> - Emincer, suer les poireaux - Appareil à flan salé	<b>CREMERIE :</b> Oeufs Lait Crème double Gruyère Beurre	Pce l l kg kg	1	0,100 0,050	4 0,250 0,250		5 0,250 0,250 0,100 0,175
<b>CUISSON :</b> Au four	<b>ECONOMAT :</b> Farine Sel, poivre Muscade	kg PM PM	0,275		PM PM		0,275 PM PM
<b>DRESSAGE :</b> - Plat rond - Papier dentelle							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

FLANCHE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNI-TURE	APPAREIL	FINITION	TOTALX
<b>BASE :</b> Préparer une pâte brisée	<b>LEGUMES :</b> Poreaux Persil	kg kg	1	1		0.025	1 0.025
<b>GARNITURE :</b> - Emincer, suer les poreaux - Appareil à flan salé	<b>CREMERIE :</b> Oeufs Lait Crème double Gruyère Beurre	Pce l l kg kg kg	1		4 0.250 0.250		5 0.250 0.250 0.100 0.100 0.175
<b>CUISSON :</b> Au four	<b>ECONOMAT :</b>						
<b>DRESSAGE :</b> - Plat rond - Papier dentelle	Farce Sel, poivre Muscade	kg PM PM	0.275 PM PM		PM PM		0.275 PM PM

**ACADEMIE DE LILLE**

Spécialité : **HOTELLERIE RESTAURATION - Dominante : CUISINE**

Année : 1999

Epreuve : EPI - Pratique professionnelle

R.E.P. **53**  
Folio

N° du sujet : Temps maximum alloué : 5h

Coefficient :

C.A.P.

1/1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

FILETS DE SOLES MARGERY

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNI-TURE	FINIET	SAUCE	TOTALX
<b>BASE :</b> - Lever les filets de soles - Plaquer	<b>POISSONNERIE</b> Soie à filets 0.50(kg) Crevettes décortiquées Moules de bouchot	Pce kg kg	5	0.250			5 0.250
<b>FILET :</b> Marquer le fumet avec arêtes et têtes	<b>FRUITS, LEGUMES :</b> Citrons (0.100kg) Echalotes Oignons (facultatif) Blancs poreaux	Pce kg kg kg	1	0.050	0.050 0.1 0.1		1 0.150 0.1 0.1
<b>GARNITURE :</b> - Gratter les moules - Cure les moules "marrinère" - Ebarber - Détailler et cuire les filetons	<b>CREMERIE :</b> Crème double Beurre Oeuf (jaune)	l kg Pce	1	0.125	0.075	0.5 0.150	2.5 0.350 2
<b>SAUCE :</b> - Cure les filets - Réduire la cuisson à glace - Crémier - Réduire à nouveau - monter en beurre	<b>PATISSERIE :</b> Pâte feuilletée	kg		0.2			0.2
<b>DRESSAGE :</b> - Dresser sur plat - Garnir - Saucer - Glacer - Décorer avec les filetons	<b>CAVE :</b> Vin blanc <b>MISE EN PLACE</b> Sel Bouquet garni	l kg Pce	1	0.1	0.1		2.2 PM PM