

Réservé à l'anonymat
B.E.P.

ACADEMIE DE LILLE

SESSION 1999

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° 9

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° 9

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

FILETS DE TRUITE "MACONNAISE"

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE :	POISSONNERIE :					
- Habiller les truites	<input type="text"/> (de 0,250g)	P	10			10
- Lever les filets						
- Confectionner un fumet au vin rouge	LEGUMES :					
- Sauce vin rouge "réduction"	<input type="text"/>	kg		0,250		0,250
	Champignons	kg		<input type="text"/>		<input type="text"/>
GARNITURE :	Carottes	kg	0,075			0,075
	Gros oignons	kg	0,075			0,075
- Petits oignons glacés à brun	Echalotes	kg	0,075			0,075
- Croûtons en forme de coeur	Citron	P		1		1
- "Escaloper" et sauter les champignons	Bouquet garni	P	1			1
	CREMERIE :					
FINITION :	<input type="text"/>	kg	0,150	0,150	0,050	0,300
Monter la sauce au beurre	BOULANGERIE :					0,250
	Pain de mie	kg		0,250		
DRESSAGE :	ECONOMAT :					
Dresser	Sel fin	PM				PM
	Poivre moulu	PM				PM
	Sucre en poudre	PM				PM
	CAVE :					
	<input type="text"/>	1	0,5			0,5

Ne rien écrire

dans la partie barrée

SUJET N° 9

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

CREME AGNES SOREL

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE		FINITION	TOTAUX
BASE :	BOUCHERIE :						
- Marquer un fond blanc	Abattis de volaille	kg	0,750				0,750
	Blanc de poulet	kg		<input type="text"/>			<input type="text"/>
- Marquer la crème en cuisson	Langue écarlate	kg		0,125			0,125
GARNITURE :	CREMERIE :						
- Tailler et étuver une julienne de champignons	Beurre	kg	<input type="text"/>	<input type="text"/>		0,2	0,250
	<input type="text"/>	kg					0,2
- Tailler une julienne langue et de blanc de poulet	LEGUMES :						
	<input type="text"/>	kg	0,125	0,2			0,325
DRESSAGE :	Carottes	kg	0,125				0,125
	Oignons	kg	0,125				0,125
Dresser avec la garniture	Blanc de poireaux	kg	0,125				0,125
	Céleri branche	kg	0,100				0,1
	Ail	kg	0,01				0,01
	Bouquet garni	Pce	1				1
	ECONOMAT :						
	Farine	kg	0,175				0,175

FILETS DE TRUITE "MACONNAISE"

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE : - Habiller les truites - Lever les filets - Confectionner un fumet au vin rouge - Sauce vin rouge "réduction"	POISSONNERIE : Truites (de 0.250)	P	4			4
GARNITURE : - Petits oignons glacés à brun - Croûtons en forme de coeur - "Escaloper" et sauter les champignons	LEGUMES : Petits oignons Champignons Carottes Gros oignons Echalotes Citron Bouquet garni	kg kg kg kg kg B P	0.100 0.150 0.030 0.030 0.030 1 1			0.100 0.150 0.030 0.030 0.030 1 1
	CREMERIE : Beurre	kg	0.100	0.080	0.020	0.200
FINITION : Monter la sauce au beurre	BOULANGERIE : Pain de mie	kg		0.100		0.100
DRESSAGE : Dresser	CONOMAT : Sel fin Poivre moulu Sucre en poudre	PM PM PM				PM PM PM
	CAVE : Vin rouge de Bourgogne	l	0.2			0.2

ACADEMIE DE LILLE

Année : 199

Spécialité : HOTELIERIE RESTAURATION - Dominante : CUISINE

Epreuve : EP1 - Pratique professionnelle

N° du sujet : Temps maximum alloué : 5h Coefficient : 1 / 1

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

Folio 1 / 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

CREME AGNES SOREL

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE : - Marquer un fond blanc - Marquer la crème en cuisson	BOUCHERIE : Abats de volaille Blanc de poulet Langue écarlaté	kg kg kg	0.6	0.15 0.1		0.6 0.15 0.1
GARNITURE : - Tailler et étuver une julienne de champignons	CREMERIE : Beurre Crème	kg kg	0.14	0.06	0.15	0.2 0.15
DRESSAGE : Dresser avec la garniture	LEGUMES : Champignons Carottes Oignons Poireaux Celeri branche Ail Bouquet garni	kg kg kg kg kg kg Pce l	0.1 0.1 0.1 0.1 0.07 0.01 1	0.15		0.25 0.1 0.1 0.1 0.07 0.01 1
	ECONOMAT : Farine	kg	0.14			0.14

NOMBRE DE PORTIONS 10

FILETS DE TRUITE "MACONNAISE"

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE :	POISSONNERIE : Truites (de 0,250g)	P 10			10
- Habiller les truites - Lever les filets - Confectionner un fumet au vin rouge - Sauce vin rouge "réduction"	LEGUMES : Petits oignons Champignons Carottes Gros oignons Echalotes Citron Bouquet garni	kg kg kg kg kg P P	0,250 0,3 0,075 0,075 0,075 1 1		0,250 0,3 0,075 0,075 1 1
GARNITURE : - Petits oignons glacés à brun - Croûtons en forme de coeur - "Escaloper" et sauter les champignons	CREMERIE : Beurre	kg kg	0,150 0,150	0,050	0,300 0,250
FINITION : Monter la sauce au beurre	BOLLANGERIE : Pain de mie	kg	0,250		
DRESSAGE : Dresser	ECONOMAT : Sel fin Poivre moulu Sucre en poudre	PM PM PM			PM PM PM
	CAVE : Vin rouge de Bourgogne	l			0,5

ACADEMIE DE LILLE

Année : 1999

Spécialité : HOTELIERIE RESTAURATION - Dominante : CUISINE

CORRIGE

Epreuve : EP1 - Pratique professionnelle

B.E.P.

N° du sujet :

Temps maximum alloué : 5h

Coefficient :

C.A.P.

1/4

NOMBRE DE PORTIONS 10

CREME AGNES SOREL

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE : - Marquer un fond blanc - Marquer la crème en cuisson	BOLLACHERIE : Abaris de volaille Blanc de poulet Langue scarlate	kg kg kg	0,750 0,2 0,125		0,750 0,2 0,125
GARNITURE : - Tailler et énuver une julienne de champignons - Tailler une julienne langue et de blanc de poulet	CREMERIE : Beurre Crème LEGUMES : Champignons Carottes Oignons Blanc de poireaux Celeri branche Ail Bouquet garni	kg kg kg kg kg kg kg kg kg	0,175 0,075 0,125 0,125 0,125 0,100 0,01 1 0,2	0,2	0,250 0,2 0,325 0,125 0,125 0,125 0,1 0,01 1 0,175
DRESSAGE : Dresser avec la garniture	ECONOMAT : Farine	kg	0,175		0,175