

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° 10**

## 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° 10

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**NOMBRE DE PORTIONS 10**

**POTAGE CULTIVATEUR**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
<b>BASE :</b> Taille paysanne	<b>CREMERIE</b>					
	Beurre	KG	0,050		0,100	
		KG		0,100		0,100
	<b>BOUCHERIE</b>					
	Poitrine de porc salée	KG	0,100			0,100
	<b>LEGUMERIE</b>					
	Poireaux	KG	0,200			0,200
			KG	0,200		0,200
		Navets	Kg	0,100		0,100
		Céleri branche	KG	0,100		0,100
<b>GARNITURE</b> Tranches de baguette. Sécher au four sans coloration		KG	0,100			0,100
Gruyère tamisé						
<b>FINITION</b> Beurre Pluches de cerfeuil						
<b>DRESSAGE</b> En soupières Garniture à part						
	<b>PAIN</b>					
	Baguette	KG		0,200		0,200
	<b>ECONOMAT</b>					
	Sel fin	KG			PM	PM
	Sel Gros	KG	PM			PM

Ne rien écrire

dans la partie barrée

SUJET N°10

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**NOMBRE DE PORTIONS 10**

**FILET DE SOLE BOURGUIGNONNE**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	FUMET	FINITION	TOTAUX
<u>BASE :</u>	<u>POISSONNERIE</u>						
Lever les filets							
Marquer un fumet au vin rouge		P					
	<u>LEGUMERIE</u>						
Plaquer	Carottes	KG			0,060		0,060
	Echalotes	KG	0,030				
Cuire les filets	Oignons Petits	KG			0,100		0,100
	Oignons	KG		0,250			0,250
<u>GARNITURE</u>	Champignons	P		20			20
	Citrons	P		1			1
Glacer les petits oignons		KG		3			3
Tourner et cuire les têtes de champignons	<u>CREMERIE</u>						
Pomme vapeur	Beurre	KG					0,290
<u>SAUCE FINITION</u>	<u>ECONOMAT</u>						
Passer la cuisson garniture	Farine	KG				0,040	0,040
	Sel gros	KG		PM			PM
	Sel fin	KG	PM	PM			PM
Lier beurre manié	Poivre blanc	KG	PM	PM			PM
Rectifier monter au beurre	<u>CAVE</u>						
<u>DRESSAGE</u>		L			0,375		0,375
Décorer avec oignons et champignons Sur assiette							

**CORRIGE SUJET N° 10**

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
CORRIGE**

**NOMBRE DE PORTIONS 10**

**POTAGE CULTIVATEUR**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
<u>BASE :</u> Taille paysanne	<u>CREMERIE</u> Beurre Gruyère	KG KG	0,050 0,100	0,100	0,100	0,150 0,100
<u>GARNITURE</u> Tranches de baguette. Sécher au four sans coloration Gruyère tamisé	Poitrine de porc salée  <u>LEGUMERIE</u> Poireaux Carottes Navets Céleri branche Chou-vert Pommes de terre Haricots verts Petits pois Cerfeuil	KG   KG KG Kg KG KG KG KG KG KG KG KG B	0,100   0,080 0,200 0,100 0,100 0,100 0,500 0,050 0,050 0,050		1/2	0,100   0,200 0,200 0,100 0,100 0,100 0,500 0,050 0,050 1/2
<u>FINITION</u> Beurre Pluches de cerfeuil	<u>PAIN</u> Baguette	KG		0,200		0,200
<u>DRESSAGE</u> En soupieres Garniture à part	<u>ECONOMAT</u> Sel fin Sel Gros	KG KG			PM PM	PM PM

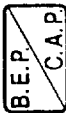
ACADEMIE DE LILLE

Année : 1999

Spécialité: HOTELLERIE RESTAURATION Dominante : CUISINE

Epreuve: EPI - Pratique Professionnelle

N° du sujet : Temps maximum alloué: 5H Coefficient: 1/4



Folio 1/4

SUJET N° 10

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
CORRIGE**

**NOMBRE DE PORTIONS 10**

**FILET DE SOLE BOURGUIGNONNE**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	FUMET	FINITION	TOTAUX
<u>BASE :</u> Lever les filets Marquer un fumet au vin rouge	<u>POISSONNERIE</u> soles de 0,5 Kg	P	10				10
Plaquier Cuire les filets	<u>LEGUMERIE</u> Carottes Echalotes Oignons Petits Oignons Champignons Citrons Pomme de terre	KG KG KG KG P P KG	0,030	0,250 20 1 3	0,060 0,065 0,100		0,060 0,095 0,100 0,250 20 1 3
<u>GARNITURE</u> Glacer les petits oignons Tourner et cuire les têtes de champignons Pomme vapeur	<u>CREMERIE</u> Beurre	KG	0,090			0,200	0,290
<u>SAUCE FINITION</u> Passer la cuisson garniture Lier beurre manié	<u>ECONOMAT</u> Farine Sel gros Sel fin Poivre blanc	KG KG KG KG		PM PM PM		0,040	0,040 PM PM PM
Rectifier monter au beurre <u>DRESSAGE</u> Décorer avec oignons et champignons Sur assiette	<u>CAVE</u> Vin rouge	L			0,375		0,375

SUJET N°10

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**NOMBRE DE PORTIONS 4**

**POTAGE CULTIVATEUR**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
<u>BASE :</u> Taille paysanne	<u>CREMERIE</u> Beurre	KG	0,020		0,040	0,060
	Gruyère	KG		0,040		0,040
<u>GARNITURE</u> Tranches de baguette.	Poitrine de porc salée	KG	0,040			0,040
	<u>LEGUMERIE</u> Poireaux Carottes Navets Céleri branche Chou-vert Pommes de terre	KG	0,080 0,080 0,040 0,040 0,040			0,080 0,080 0,040 0,040 0,040
<u>FINITION</u> Beurre Pluches de cerfeuil	<u>PAIN</u> Baguette	KG	0,200 0,020		1/8	0,200 0,020
	<u>DRESSAGE</u> En soupnières Garniture à part	B KG KG	0,020	0,080		0,020 1/8 0,080

ACADEMIE DE LILLE

Année : 199

Spécialité: HOTELLERIE RESTAURATION Dominante : CUISINE

Epreuve: EPI - Pratique Professionnelle

N° du sujet : Temps maximum alloué: 5 H Coefficient: 1

Folio 4/1

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

SUJET N°10

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**NOMBRE DE PORTIONS 8**

**FILET DE SOLE BOURGUIGNONNE**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	FUMET	FINITION	TOTAUX
<u>BASE :</u> Lever les filets Marquer un fumet au vin rouge	<u>POISSONNERIE</u> soles de 0,5 Kg	P	4				4
	<u>LEGUMERIE</u> Carottes Echalotes Oignons Petits Oignons Champignons Citrons Pomme de terre	KG KG KG KG P P KG	0,025	0,200 16 1/2 2,4	0,050 0,050 0,080		
Tourner et cuire les têtes de champignons Pomme vapeur	<u>CREMERIE</u> Beurre	KG	0,070			0,160	0,230
	<u>SAUCE FINITION</u> Passer la cuisson garniture Lier beurre manié	KG KG KG KG		PM PM PM		0,030	0,030 PM PM PM
Rectifier monter au beurre <u>DRESSAGE</u> Décorer avec oignons et champignons Sur assiette	<u>CAVE</u> Vin rouge	L			0,30		0,300