

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° 11

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° 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FOND BLANC	FINITION	TOTAUX
<u>BASE :</u>	<u>VOLAILLE</u>						
- Habiller et découper le poulet.		KG	3		Abatis		3
<u>FOND BLANC</u>							
- Mettre en cuisson	<u>CREMERIE</u>						
Poulet cuisson : <u>FRICASSEE</u>	- Beurre	KG	0,075				
	- Crème double	L				0,25	0,250
<u>GARNITURE</u>	<u>LEGUMERIE</u>						
Petits oignons à blanc	- Oignons	KG	0,150	0,200	0,250		
Champignons à blanc	- Carottes	KG			0,250		0,250
	- Poireaux Blanc	KG					
Riz Pilaf	- Céleri branche	KG			0,125		0,125
	- Champignon de Paris	KG		0,315			0,315
<u>DRESSAGE</u>	- Petits oignons	KG		0,315			0,315
en légumiers	- Citron	P		1			1
	<u>ECONOMAT</u>						
	- Farine	KG	0,075				0,075
	- Riz	KG		0,450			0,450
	- Bouquet garni	P	1		1		2
	- Sel fin	KG	PM	PM			PM
	- Poivre	KG	PM	PM			PM
					PM		PM
	- Sucre			PM			PM

Ne rien écrire

dans la partie barrée

SUJET N° 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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 GARNITURE - Tailler et étuver une julienne de champignons - Tailler une julienne de langue et de blanc de poulet DRESSAGE - Dresser avec la garniture	BOUCHERIE - abatis de volaille - Blanc de poulet - Langue Ecarlate	KG KG KG	0,75	0,200		0,75 0,200
	CREMERIE - Beurre - Crème	KG	0,175	0,07	0,200	0,25 0,200
	LEGUMERIE	KG	0,125	0,200		
	- Carottes	KG	0,125			0,125
	- Oignons	KG				
	- Poireaux	KG	0,125			0,125
	- Céleri branche	KG	0,09			0,09
	- Ail	KG	0,125			0,125
	- bouquet garni	P	0,175			0,175
	ECONOMAT					
	- Farine	KG				

Sujet N°11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 4

FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FOND BLANC	FINITION	TOTAUX
<u>BASE :</u> - Habiller et découper le poulet. <u>FOND BLANC</u> - Mettre en cuisson	<u>VOLAILLE</u> - Poulet 4/4	KG	1,2				12
<u>FRICASSEE</u> Poulet cuisson :	<u>CREMERIE</u> - Beurre - Crème double	KG L	0,03	0,100		0,100	0,130 0,100
<u>GARNITURE</u> Petits oignons à blanc Champignons à blanc Riz Pilaf	<u>LEGUMERIE</u> - Oignons - Carottes - Poireaux Blanc - Céleri branche - Champignon de Paris - Petits oignons - Citron	KG KG KG KG KG KG KG KG P	0,06	0,080	0,100 0,100 0,100 0,050		0,240 0,100 0,100 0,050 0,125 0,125 1/2
<u>DRESSAGE</u> en légumiers	<u>ECONOMAT</u> - Farine - Riz - Bouquet garni - Sel fin - Poivre - Clous de girofle - Sucre	KG KG P KG KG KG PM	0,03	0,200	1 PM PM PM		0,03 0,200 2 PM PM PM PM

ACADEMIE DE LILLE

Année : 199

Spécialité: HOTELLERIE RESTAURATION - Dominante : CUISINE

Épreuve: EP1 - Pratique Professionnelle

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

B.E.P.
C.A.P.Folio
1/1

Sujet N°11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 8

CREME AGNES SOREL

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
<u>BASE :</u> - Marquer un fond blanc - Marquer la crème en cuisson	<u>BOUCHERIE</u> - abatis de volaille - Blanc de poulet - Langue - Ecarlate	KG KG KG	0,6	0,15 0,1		0,6 0,15 0,1
<u>GARNITURE</u> - Tailler et étuver une julienne de champignons - Tailler une julienne de langue et de blanc de poulet	<u>CREMERIE</u> - Beurre - Crème	KG	0,14	0,06	0,15	0,2 0,15
<u>DRESSAGE</u> - Dresser avec la garniture	<u>LEGUMERIE</u> - Champignons - Carottes - Oignons - Poireaux - Céleri branche - Ail - bouquet garni <u>ECONOMAT</u> - Farine	KG KG KG KG KG KG KG P KG	0,1 0,1 0,1 0,1 0,07 0,01 0,14	0,15		0,025 0,1 0,1 0,1 0,07 0,01 0,14 0,14

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
CORRIGE**

NOMBRE DE PORTIONS 10

FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FOND BLANC	FINITION	TOTAUX
<u>BASE :</u> - Habiller et découper le poulet. <u>FOND BLANC</u> - Mettre en cuisson	<u>VOLAILLE</u> - Poulet 4/4	KG	3				3
<u>FRICASSEE</u> Poulet cuisson :	<u>CREMERIE</u> - Beurre double	KG	0,075	0,250		0,25	0,325
<u>GARNITURE</u> Petits Oignons à blanc Champignons à blanc Riz Pilaf	<u>LEGUMERIE</u> - Oignons - Carottes - Poireaux Blanc - Céleri branche - Champignon de Paris - Petits oignons - Citron	KG KG KG KG KG KG KG KG P	0,150	0,200	0,250 0,250 0,250 0,125		0,600 0,250 0,250 0,125 0,315 0,315 1
<u>DRESSAGE</u> en légumes	<u>ECONOMAT</u> - Farine - Riz - Bouquet garni - Sel fin - Poivre - Clous de girofle - Sucre	KG KG P KG KG KG KG	0,075	0,450		1 PM PM PM PM PM	0,75 0,450 2 PM PM PM PM PM PM

ACADEMIE DE LILLE

Année : 1993

Specialité: HOTELLERIE RESTAURATION - Dominante : CUISINE

Epreuve: EP1 - Pratique Professionnelle

N° du sujet : _____ Temps maximum alloué: 5h Coefficient: _____

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

Folio /

SUJET N°11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
CORRIGE**

NOMBRE DE PORTIONS 10

CREME AGNES SOREL

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
<u>BASE :</u> - Marquer un fond blanc - Marquer la crème en cuisson	<u>BOUCHERIE</u> - abatis de volaille - Blanc de poulet - Langue - Ecarlate	KG KG KG	0,75	0,200 0,125		0,75 0,200 0,125
<u>GARNITURE</u> - Tailler et étuver une julienne de champignons - Tailler une julienne de langue et de blanc de poulet	<u>CREMERIE</u> - Beurre - Crème	KG	0,175	0,07	0,200	0,25 0,200
<u>DRESSAGE</u> - Dresser avec la garniture	<u>ECONOMAT</u> - Farine	KG	0,125 0,125 0,125 0,09 0,125 0,175	0,200		0,325 0,125 0,125 0,125 0,09 0,125 0,175