

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° 12

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°12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

CONTRE FILET ROTI FLEURISTE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE : - Parer - Ficeler le contrefilet cuire "Rôtir"	BOUCHERIE					
		KG				
	CREMERIE					
	- beurre	KG	0,050		0,030	
	GARNITURE :	LEGUMERIE				
	- Tailler jardinière		KG	0,060	0,500	0,560
	- cuire à l'anglaise	- navets	KG		0,500	0,560
	- Etuver	- Petits Pois	KG		0,100	0,100
	-----	- Haricots Verts	KG			
	- Monder - évider tomates	- Tomates de 0,125	KG			1,25
- Garnir jardinière	- Oignons gros	KG	0,060		0,060	
- Etuver au four					1	
					1	
DRESSAGE	ECONOMAT					
Sur plat	- Huile	L	0,03		0,03	
Jus en saucière	- Thym	KG	PM		PM	
	- Laurier	KG	PM		PM	
	- Gros Sel	KG		PM	PM	
	- Sel Fin	KG	PM	PM	PM	
	- Poivre blanc	KG	PM	PM	PM	
	- Fond brun clair	L	0,4		0,4	

Ne rien écrire

dans la partie barrée

SUJET N°12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

PITHIVIERS

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	CREME	DORURE	FINITION	TOTAUX
BASE : - Réaliser un feuilletage à 5 tours GARNITURE : - confectionner une crème d'amandes. - Monter les Pithiviers. - Cuire - Lustrer sirop en finition DRESSAGE Sur plat rond Papier dentelle	CREMERIE						
		KG		0,2			0,2
		P			2		
	- Lait	L		0,02			0,02
	ECONOMAT						
		KG	0,400	0,050			0,450
	- Margarine feuilletage	KG	0,300				0,300
		KG			0,200		0,350
	- Poudre d'amandes	KG					
	- Vanille - Sel Fin	L KG		PM	PM		PM PM
	CAVE						
		L		0,02		0,02	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 4

CONTRE FILET ROTI FLEURISTE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE :	- Parer - Ficeler le contrefilet cuire "Rôtir"	KG	1,2			1,2
GARNITURE :	- Taillel jardinière - cuire à l'anglaise - Etuver -----	KG	0,040	0,300 0,300 0,080		0,340 0,300 0,080
DRESSAGE	Sur plat Jus en saucière	L	0,02			0,02

ACADEMIE DE LILLE

Année : 1999

Spécialité: HOTELLERIE RESTAURATION - Dominante : CUISINE

Epreuve: EPI - Pratique Professionnelle

N° du sujet :

Temps maximum alloué : 5H

Coefficient :



Folio 1/4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 8

PITHIVIERS

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	CREME	DORURE	FINITION	TOTAUX
BASE :	- Réaliser un feuilletage à 5 tours	KG P L		0,1 2 0,01	2		0,1 4 0,01
GARNITURE :	- confectiomner une crème d'amandes.	KG	0,300	0,025			0,325
DRESSAGE	Sur plat rond Papier dentelle	L		0,01			0,01

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

CORRIGE

NOMBRE DE PORTIONS 10

CONTRE FILET ROTI FLEURISTE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
<u>BASE :</u> - Parer - Ficeler le contrefilet cuire "Rotir"	<u>BOUCHERIE</u> - contrefilet non paré	KG	2			2
<u>GARNITURE :</u> - Tailler jardinière - cuire à l'anglaise - Etuver ----- - Monder - évider tomates - Garnir jardinière - Etuver au four	<u>LEGUMERIE</u> - carottes - navets - petits Pois - Haricots Verts - Tomates de 0,125 - Oignons gros - Cresson	KG KG KG KG KG KG KG KG Bte	0,060 0,500 0,500 0,100 0,100 0,100 1,25 0,060 1	0,500 0,500 0,100 0,100 0,100 0,100 1,25 0,060 1	0,030 0,030 0,030 0,030 0,030 0,030 0,030 0,030 1	0,560 0,560 0,100 0,100 0,100 0,100 1,25 0,060 1
<u>DRESSAGE</u> Sur plat Jus en saucière	<u>ECONOMAT</u> - Huile - Thym - Laurier - Gros Sel - Sel Fin - Poivre blanc - Fond brun - Clair	L KG KG KG KG KG L	0,03 PM PM PM PM PM 0,4	PM PM PM PM PM PM PM		0,03 PM PM PM PM PM 0,4

ACADEMIE DE LILLE

Année : 1959

Spécialité: HOTELIERIE RESTAURATION - Dominante : CUISINE

Epreuve: EPI - Pratique Professionnelle

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

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

Folio

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

CORRIGE

NOMBRE DE PORTIONS 10

PITHIVIERS

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	CREME	DORURE	FINITION	TOTAUX
<u>BASE :</u> - Réaliser un feuilletage à 5 tours	<u>CREMERIE</u> - Beurre - Oeufs - Lait	KG P L		0,2 4 0,02	2		0,2 6 0,02
<u>GARNITURE :</u> - confectionner une crème d'amandes.	<u>ECONOMAT</u> - Farine - Margarine - Semoule - Poudre d'amandes - Vanille - Sel Fin	KG KG KG KG L KG	0,400 0,300	0,050 0,200 0,200 PM		0,150	0,450 0,300 0,350 0,200 PM PM
<u>DRESSAGE</u> Sur plat rond Papier dentelle	<u>CAVE</u> - Rhum	L		0,02			0,02

B.E.P. & C.A.P. PRODUCTION CULINAIRE

EPREUVE PRATIQUE DE PRODUCTION CULINAIRE

N° DU CANDIDAT : _____

N° DU POSTE DE TRAVAIL : _____

DATE : _____

MATIN

APRES - MIDI

Plat 1 : _____

Plat 2 : _____

ORGANISATION

A. ESTIMATION QUALITATIVE ET QUANTITATIVE DES PRODUITS				_____ / 9 points			
B. METHODE DE TRAVAIL	OBSERVATIONS	EVALUATION					
Enchaînement logique		3	2	1	0		
Ordre du poste de travail		3	2	1	0		
Hygiène - Sécurité		3	2	1	0		
Ponctualité		3	2	1	0		
_____ / 12 points							
TOTAL ORGANISATION (A + B) _____ / 21 points							

REALISATION

C. TECHNIQUES GESTUELLES ET PREPARATION			9	6	3	0
_____ / 9 points						
D. SUIVI DES CUISSONS	OBSERVATIONS	EVALUATION				
Finition des cuissons		3	2	1	0	
Respect des techniques		3	2	1	0	
_____ / 9 points						
E. PRESENTATION LORS DE L'ENVOI						
Netteté du contenant Plat - Assiette	Plat 1		3	2	1	0
	Plat 2		3	2	1	0
Aspect (Glaçage brillance onctuosité)	Plat 1		3	2	1	0
	Plat 2		3	2	1	0
Dressage, disposition Couleurs, Volumes	Plat 1		3	2	1	0
	Plat 2		3	2	1	0
Plat 1 + Plat 2 = _____ / 2 = _____ / 9 points						
TOTAL REALISATION (C + D + E) _____ / 27 points						

Nom et Emargement du Jury :

B.E.P. & C.A.P. PRODUCTION CULINAIRE

EPREUVE PRATIQUE DE PRODUCTION CULINAIRE

N° DU CANDIDAT : _____

N° DU POSTE DE TRAVAIL : _____

DATE : _____

MATIN

APRES - MIDI

Plat 1 : _____

Plat 2 : _____

APPRECIATION

		OBSERVATIONS	EVALUATION				
Température selon recette	Plat 1		4	3	2	1	0
	Plat 2		4	3	2	1	0
Goût et assaisonnement	Plat 1		4	3	2	1	0
	Plat 2		4	3	2	1	0
Point de cuisson	Plat 1		4	3	2	1	0
	Plat 2		4	3	2	1	0
Plat 1 + Plat 2 = _____ / 2			_____ / 12 points				
TOTAL APPRECIATION			_____ / 12 points				

NOTE DE PRODUCTION CULINAIRE :

TOTAL ORGANISATION : _____ / 21 points

TOTAL REALISATION : _____ / 27 points

TOTAL APPRECIATION : _____ / 12 points

NOTE EP1 : = _____ / 60 points
A REPORTER : = _____ / 20 points

NOM ET EMARGEMENT DU MEMBRE DU JURY (APPRECIATION)