

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 :

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.

EPREUVE de : EPI - Pratique Professionnelle

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° 13

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°13

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

**DARNE DE SAUMON GRILLEE
BEURRE AUX HERBES**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE :	POISSONNERIE					
- Habiller Découper les darnes	- Saumon	KG				
- Préparer une marinade instantanée	CREMERIE					
- Griller	- Beurre	KG			0,030	
	- Crème fleurette	L		0,400		0,400
BEURRE	LEGUMERIE					
- Confectionner un beurre blanc additionné de fines herbes		KG		0,050		0,050
	- Persil	KG		0,020	0,020	0,050
	- Cerfeuil	Bte		1/4		1/4
	- Estragon	Bte		1/4		1/4
	- Ciboulette	Bte		1/4		1/4
		P	2			
DRESSAGE	ECONOMAT					
Sur plat	- Farine	KG	0,160			0,160
En saucière	- Huile	L	0,2			0,2
	- Thym	KG	PM			PM
	- Laurier	KG	PM			PM
	- Sel fin	KG	PM	PM		PM
	- Poivre Blanc	KG	PM	PM		PM
	CAVE					
		L		0,2		0,2

Ne rien écrire

dans la partie barrée

SUJET N°13

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

POULET SAUTE FORESTIERE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE : - Habiller Découper la volaille	BOUCHERIE - Poitrine de porc fumé	KG			0,400	0,400
	VOLAILLES					
- cuire "Sauter"		P	2			2
GARNITURE - Pommes noisettes - Poitrine fumée (tranches) - Griller en finition	CREMERIE - beurre	KG	0,050		0,050	
	LEGUMERIE - Echalotes - Champignons de Paris	KG	0,050			0,050
	- Estragon	Bte			1/2	1/2
	- Cerfeuil	Bte			1/2	1/2
	- Pommes de terre(grosses)	KG		2,4		2,4
	- Persil	KG			0,020	0,020
DRESSAGE 2 Sur plat 2 sur assiette	ECONOMAT - Farine	KG	0,080			0,080
	- Huile	L	0,040	0,020		0,060
	- Poivre blanc	KG	PM			PM
	- Sel Fin	KG	PM	PM		PM
			L			
	CAVE - Vin blanc	L	0,05			0,05
		L	0,02			0,02

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 4

POULET SAUTE FORESTIERE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE : - Habiller Découper la volaille	BOUCHERIE - Poitrine de porc fumé	KG			0,150	0,150
- cuire "Sauter"	VOLAILLES - Poulet de 1,2 Kg	P	1			1
GARNITURE	CREMERIE - beurre	KG	0,020	0,040	0,020	0,080
- Pommes noisettes - Poitrine fumée (tranches)	LEGUMERIE - Echalotes - Champignons de Paris	KG	0,020		1/4 1/4	0,020 0,030
- Griller en finition	- Estragon - Cerfeuil - Pommes de terre(grosses) - Persil	KG	0,400	1,2	0,010	1,2 0,010
DRESSAGE	ECONOMAT - Farine - Huile - Poivre blanc - Sel fin - Fond brun lié	KG L KG KG	0,040 0,020 PM PM	0,010 PM		0,040 0,030 PM PM
2 Sur plat 2 sur assiette	CAVE - Vin blanc - Cognac	L L	0,02 0,01			0,02 0,01

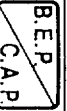
ACADEMIE DE LILLE

Année : 199

Spécialité: HÔTELLERIE RESTAURATION - Dominante : CUISINE

Epreuve: EP1 - Pratique Professionnelle

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



Folio 4/4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 4

DARNE DE SAUMON GRILLEE
BEURRE AUX HERBES

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE : - Habiller Découper les darnes	POISSONNERIE - Saumon	KG	1			1
- Préparer une marinade instantanée	CREMERIE - Beurre - Crème fleurette	KG	0,200	0,200	0,020	0,220
- Griller	BEURRE - Confectionner un beurre blanc additionné de fines herbes	L	0,200		0,020	0,200
LEGUMERIE - Echalotes - Persil - Cerfeuil - Estragon - Ciboulette - Citrons	LEGUMERIE - Echalotes - Persil - Cerfeuil - Estragon - Ciboulette - Citrons	KG KG KG Bte Bte Bte P	0,020 0,010 1/8 1/8 1/8 1/8	0,020 0,010 1/8 1/8	0,020 0,030 1/8 1/8	0,020 0,030 1/8 1/8
DRESSAGE	ECONOMAT - Farine - Huile - Thym - Laurier - Sel fin - Poivre Blanc	KG L KG KG KG KG	0,080 0,1 PM PM PM PM	0,1 PM PM		0,080 0,1 PM PM PM PM
Sur plat En saucière	CAVE - Vin blanc	L	0,1			0,1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

CORRIGE

NOMBRE DE PORTIONS 10

**DARNE DE SAUMON GRILLEE
BEURRE AUX HERBES**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE : - Habiller Découper les darnes - Préparer une marinade instantanée - Griller BEURRE - Confectionner un beurre blanc additionné de fines herbes	POISSONNERIE - Saumon CREMERIE - Beurre - Crème - fleurlette LEGUMERIE - Echalotes - persill - Cerfeuil - Estragon - Ciboulette - Citrons	KG L KG KG Bte Bte P	2 2 2	0,400 0,050 0,020 1/4 1/4 1/4	0,030 0,020 5	2 0,430 0,050 0,050 1/4 1/4 1/4 7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

CORRIGE

NOMBRE DE PORTIONS 10

POULET SAUTE FORESTIERE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE : - Habiller Découper la volaille - cuire "Sauter"	BOUCHERIE - Poitrine de porc fumé VOLAILLES - Poulet de 1,5 KG CREMERIE - beurre GARNITURE - Pommes noisettes - Poltrine fumée (tranches) - Griller en finition	KG P KG KG KG Bte Bte KG KG	2 2 1 1 2,4	0,400 0,100 0,050 2,4 0,020	0,400 0,050 1/2 1/2 0,020	0,400 0,200 0,050 1 1/2 1/2 2,4 0,020

ACADEMIE DE LILLE

Année : 1999

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

Epreuve: **EPI** - Pratique professionnelle

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

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

Folio **1/1**