

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 : **EP1 - 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 : **EP1 - Pratique Professionnelle**

Anonymat  
B.E.P.

Anonymat  
C.A.P.

**SUJET N° 14**

## 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° 14

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

ESCALOPE DE VEAU HOLSTEIN

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	ANGLAISE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE :	CREMERIE						
- Escalope (paner)	- Oeufs	P					
- Cuire (sauter)		KG	0,05		0,150		0,200
- Oeufs poêlés	- Parmesan	KG		0,100	0,150		0,250
GARNITURE	BOUCHERIE						
- Spaghetti	- Escalope de Veau (10*0,150)	KG	1,5				1,5
- Milanaise (julienne de jambon langue, champignons, tomate concassée)	- Langue Ecarlate	KG			0,100		0,100
	LEGUMERIE						
	- Tomates	KG					
		KG			0,060		0,060
	- Echalotes	KG					
	- Ail	Gousse			2		2
DESSAGE	ECONOMAT						
- Escalope en plat	Huile	L	0,1	0,05			0,15
- Quadrillé de Filets d'Anchois	Fond Brun	L			0,5		0,5
	Veau lié	KG				0,100	0,100
	Anchois						
	Spaghetti	KG					
	Sel fin	KG	PM	PM	PM		PM
	Sel gros	KG			PM		PM
	Poivre Moulin	KG	PM	PM	PM		PM
	BOULANGERIE						
	Pain de Mie	KG		0,400			0,400
	CAVE						
	Madère	L			0,05		0,05

Ne rien écrire

dans la partie barrée

SUJET N°14

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**NOMBRE DE PORTIONS 10**

**PARIS BREST**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
<b>BASE :</b>	<b>CREMERIE</b>					
- Confectionner une	- Oeufs	P		2		
pâte à choux	- Beurre	KG		0,300		
- Coucher et cuire	- Lait	L		0,5		0,5
8 Paris Brest individuels						
	<b>ECONOMAT</b>					
<b>GARNITURE</b>		KG	0,300	0,030		0,330
- Confectionner	- Poudre à	KG		0,030		0,030
la crème pâtissière	crème	KG				PM
	- Sel fin	KG	PM			
- Confectionner la	- Sucre	KG	0,020			
crème à PARIS	Semoule	L		0,02		0,02
BREST (Beurre +	- Extrait de					
Crème Pâtissière	vanille	KG				
+ Pralin)	- Amandes					
	Effilées	KG				
		KG		0,300		0,300
	- sucre glace	KG			0,050	0,050
	- Eau	L	0,5			0,5
<b>FINITION</b>						
- Saupoudrer au						
sucré glace						
<b>DRESSAGE</b>						
- Plats ronds						
- Papier dentelle						

SUIJET N°14

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 4

## ESCALOPE DE VEAU HOLSTEIN

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	ANGLAISE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE : - Escalope (paner) - Cuire (saucier) - Oeufs poelés	CREMERIE - Oeufs - Beurre - Parmesan	P KG KG	4 0,02	0,040	0,080 0,070		4 0,100 0,110
	BOUCHERIE - Escalope de Veau (4*0,150) - Jambon de Paris - Langue - Ecarlate	KG KG KG	0,6		0,040		0,6 0,040 0,040
GARNITURE - Spaghetti - Milanaise (Julienne de jambon langue, Champignons, tomate concassée)	LECOMERIE - Tomates - Champignons - Paris - Echalotes - Ail	KG KG KG KG Goussa			0,300 0,040 0,020		0,300 0,040 0,020 2
	ECONOMAT Huile Fond Brun Veau lié Anchois Spaghetti Sel fin Sel gros Poivre Moulin	L L KG KG KG KG KG	0,04	0,04	0,2 0,2 PM PM PM	0,040	0,08 0,2 0,040 0,2 PM PM PM
DRESSAGE - Escalope en plat - Oudréillé de Fictis d'Anchois	BOULANGERIE Pain de Mie CAVE Madère	KG L		0,200	0,05		0,200 0,05

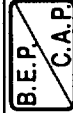
ACADEMIE DE LILLE

Année : 199

Spécialité : HOTELLERIE RESTAURATION - Dominante : CUISINE

Épreuve : EPI - Pratique Professionnelle

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



## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 8

## PARIS BREST

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE : - Confectionner une pâte à choux - Coucher et cuire 8 Paris Brest individuels	CREMERIE - Oeufs - Beurre - Lait	P KG L	5 0,100	1 0,200 0,25		6 0,300 0,25
	ECONOMAT - Farine à Poudre à crème - Sel fin - Sucre - Semoule - Extrait de vanille - Amandes - Effilées - Pralin - sucre glace - Eau	KG KG KG KG L KG KG KG L	0,150 PM 0,010 0,050 0,25	0,015 0,015 0,050 0,01 0,200		0,165 0,015 PM 0,060 0,01 0,050 0,200 0,050 0,25
FINITION - Saupoudrer au sucre glace	DRESSAGE - Plats ronds - Papier dentelle				0,050	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
CORRIGE

NOMBRE DE PORTIONS 10

ESCALOPE DE VEAU HOLSTEIN

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	ANGLAISE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE : - Escalope (paner) - Cuire (sauter) - Oeufs poêlés	CREMERIE						
	- Oeufs	P	10	4			14
	- Beurre	KG	0,05		0,150		0,200
	- Parmesan	KG		0,100	0,150		0,250
GARNITURE - Spaghettis - Mianaise - Julienne de jambon - Langue champignons, tomate concassée!	BOUCHERIE						
	- Escalope de Veau (10*0,150)	KG	1,5				1,5
	- Jambon de Paris	KG			0,100		0,100
	- Langue Ecarlate	KG			0,100		0,100
LEGUMERIE - Tomates - Champignons de Paris - Echalotes - Ail	LEGUMERIE						
	- Tomates	KG			0,600		0,600
	- Champignons de Paris	KG			0,060		0,060
	- Echalotes	KG			0,050		0,050
DRESSAGE - Escalope en plat - Quadrille de Filets d'Anchois							
	- Ail	Cousse			2		2
	ECONOMAT						
	- Huile	L	0,1	0,05			0,15
	- Fond brun	L					0,5
	- Veau lié	L				0,100	0,100
	- Anchois	KG			0,5		0,5
	- Spaghettis	KG			0,5		0,5
	- Sel fin	KG	PM	PM	PM		PM
	- Sel gros	KG	PM	PM	PM		PM
- Poivre moulin	KG	PM	PM	PM		PM	
DOULANGERIE - Pain de Mie	DOULANGERIE						
	- Pain de Mie	KG		0,400			0,400
CAVE - Madère	CAVE						
	- Madère	L			0,05		0,05

ACADEMIE DE LILLE

Année : 1999

Specialité : HOTELIERIE RESTAURATION - Durée : CUISINE

**CORRIGE**

Epreuve : EP1 - Pratique Professionnelle

Folio

N° du sujet :

Temps maximum alloué : 5h

Coefficient :



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
CORRIGE

NOMBRE DE PORTIONS 10

PARIS BREST

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE : - Confectionner une pâte à choux - Coucher et cuire 8 Paris Brest individuels	CREMERIE					
	- Oeufs	P	10	2		12
	- Beurre	KG	0,200	0,300		0,500
	- Lait	L		0,5		0,5
GARNITURE - Confectionner la crème pâtissière - Confectionner la crème à PARIS BREST (Beurre + Crème pâtissière + Pralin)	ECONOMAT					
	- Farine	KG	0,300	0,030		0,330
	- Poudre à crème	KG		0,030		0,030
	- Sel fin	KG	PM	PM		PM
	- Sucre	KG	0,020	0,100		0,100
	- Semoule Extrait de vanille	L		0,02		0,02
FINITION - Saupoudrer au sucre glace	- Amandes	KG	0,060	0,300		0,060
	- Effilées	KG			0,050	0,050
	- Pralin	KG				0,300
	- sucre glace	KG				0,050
	- Eau	L	0,5			0,5
DRESSAGE - Plats ronds - Papier dentelle	DRESSAGE					
	- Plats ronds					
- Papier dentelle						