

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° 15

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° 15

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

CREME DE MOULES AU SAFRAN

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	LIAISON	FINI TION	TOTAUX	
BASE : Suer les blancs de poireaux et les champignons Rincer, mouiller avec la cuisson des moules + le fumet de poissons pour obtenir 2,5 L Cuire 20 mn, passer au chinois. Porter à ébullition Verser 2 dl de crème bouillante. Réserver au bain marie. DRESSAGE Soupières	POISSONS Moules Bouchot	KG						
	LEGUMERIE							
			KG		0,080			0,080
		Persil	KG		0,020			0,020
		Champignons de Paris	KG					
		Blancs de Poireaux	KG					
		CREMERIE						
		Beurre	KG	0,125	0,060		0,025	0,210
		Crème double	L					
		ECONOMAT						
			KG	0,125				0,125
			KG	PM			PM	PM
		CAVE						
	Vin Blanc	L						
	DIVERS							
	Fumet de Poissons	L	2,5				2,5	

Ne rien écrire

dans la partie barrée

SUJET N° 15

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

**LONGE DE PORC ROTIE
POMMES CHATEAU CHOUX BRUXELLES**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	JUS	FINITION	TOTAUX
BASE :	BOUCHERIE						
- Parer, ficeler la longe. Traiter "Rôtir"	- Longe de porc (désossée)	Kg					
GARNITURE	DIVERS						
- Cuire à l'anglaise les choux bruxelles Etuver au beurre Pommes chateau	Fond de veau brun clair	L					
JUS "sans recette"	LEGUMERIE	Botte				1	1
FINITION	- Choux de bruxelles	KG					
Bouquet de cresson Beurre noisette sur la pièce		KG		2			2
DRESSAGE	CREMERIE - Beurre	KG					
Plat Rond Plat long Légumier Papier gaufré Saucière	ECONOMAT - Huile - Sel fin - Poivre moulin - Gros Sel	L KG KG KG	0,04 PM PM KG	0,04 PM PM PM	PM PM		0,08 PM PM PM

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 4

LONGE DE PORC ROTIE
POMMES CHATEAU CHOUX BRUXELLES

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	JUS	FINITION	TOTAUX
<u>BASE :</u> - Parer, ficeler la longe. Traiter "Rôtir"	<u>BOUCHERIE</u> - Longe de porc (désossée)	Kg	0,8				0,8
<u>GARNITURE</u> - Cuire à l'anglaise les choux bruxelles Etuver au beurre Pommes chateau	<u>DIVERS</u> Fond de veau brun clair	L			0,200		0,200
<u>JUS</u> "sans recette"	<u>LEGUMERIE</u> - Cresson - Choux de bruxelles - Pommes de terre	Botte KG KG		0,800 0,800		1/4	1/4 0,800 0,800
<u>FINITION</u> Bouquet de cresson Beurre noisette sur la pièce	<u>CREMERIE</u> - Beurre	KG	0,020			0,02	0,040
<u>DRESSAGE</u> Plat Rond Plat Long Légumier Papier gaufré Saucière	<u>ECONOMAT</u> - Huile - Sel fin - Poivre moulin - Gros Sel	L KG KG KG	0,02 PM PM	0,02 PM PM PM	PM PM		0,04 PM PM PM

ACADEMIE DE LILLE

Année : 199

Spécialité: HOTELIERIE RESTAURATION - Dominante : CUISINE

Épreuve: EP1 - Pratique Professionnelle

Folio

1/1

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

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 8

CREME DE MOULES AU SAFRAN

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITE	BASE	GARNITURE	LIAISON	FINITION	TOTAUX
<u>BASE :</u> Suer les blancs de poireaux et les champignons	<u>POISSONS</u> Moules Bouchot	KG		1			1
Rincer, mouiller avec la cuisson des moules + le fumet de poissons pour obtenir 2,5 L	<u>LEGUMERIE</u> Echalotes Persil Champignons de Paris Blancs de Poireaux	KG KG KG KG	0,15 0,30	0,060 0,020			0,060 0,020 0,015 0,300
Cuire 20 mn, passer au chinois.	<u>CREMERIE</u> Beurre Crème double	KG L	0,10	0,050	0,2	0,02	0,170 0,2
Porter à ébullition Verser 2 dl de crème bouillante.	<u>ECONOMAT</u> Farine Safran	KG KG	0,10 PM			PM	0,100 PM
Réserver au bain marie.	<u>CAVE</u> Vin Blanc	L		0,2			0,2
<u>DRESSAGE</u> Soupières	<u>DIVERS</u> Fumet de Poissons	L	2				2

SUJET N°15

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
CORRIGE**

NOMBRE DE PORTIONS 10

CREME DE MOULES AU SAFRAN

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	LIAISON	FINITION	TOTAUX
<u>BASE :</u> Suer les blancs de poireaux et les champignons	<u>POISSONS</u> Moules Bouchot	KG		1,2			1,2
Rincer, mouiller avec la cuisson des moules + le fumet de poissons pour obtenir 2,5 L	<u>LEGUMERIE</u> Echalotes Persil Champignons de Paris Blancs de Poireaux	KG KG KG KG		0,080 0,020 0,150 0,400			0,080 0,020 0,015 0,400
Cuire 20 mn, passer au chinois.	<u>CREMERIE</u> Beurre Crème double	KG L	0,125	0,060	0,25	0,025	0,210 0,25
Porter à ébullition	<u>ECONOMAT</u> Farine Safran	KG KG	0,125			PM	0,125 PM
Verser 2 dl de crème bouillante.	<u>CAVE</u> Vin Blanc	L		0,3			0,3
Réserver au bain marie.	<u>DRESSAGE</u> Fumet de Poissons	L	2,5				2,5

SUJET N°15

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

**LONGE DE PORC ROTIE
POMMES CHATEAU CHOUX BRUXELLES**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	JUS	FINITION	TOTAUX
<u>BASE :</u> - Parer, ficeler la longe. Traiter "Rôtir"	<u>BOUCHERIE</u> - Longe de porc (déossée)	Kg	2				2
<u>GARNITURE</u> - Cuire à l'anglaise les choux bruxelles Etuver au beurre Pommes chateau	<u>DIVERS</u> Fond de veau brun clair	L			0,5		0,5
<u>JUS</u> "sans recette"	<u>LEGUMERIE</u> Cresson	Botte				1	1
<u>FINITION</u> Bouquet de cresson Beurre noisette sur la pièce	- Choux de bruxelles - Pommes de terre	KG KG		1,5 2			1,5 2
<u>DRESSAGE</u> Plat Rond Légumier Papier gaufré Saucière	<u>CREMERIE</u> - Beurre <u>ECONOMAT</u> - Huile - Sel fin - Poivre moulin - Gros Sel	KG L KG KG KG	0,060	0,04 PM PM PM		0,04 PM PM PM	0,100 0,08 PM PM PM

ACADEMIE DE LILLE

Année : 1993

Specialité: HOTELLERIE RESTAURATION - Dominante : CUISINE

CORRIGE

Epreuve: EPI - Pratique Professionnelle

Folio

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

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