

Réservé à l'anonymat

B.E.P.

Le candidat doit
inscrire ci-contre
son numéro de table

ACADEMIE DE LILLE

SESSION 1990

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 : **EP1 - Pratique Professionnelle**

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 : **EP1 - Pratique Professionnelle**

Anonymat

B.E.P.

Anonymat

C.A.P.

SUJET N° 16

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° 16

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

**FILETS DE SOLE BREVAL
POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE	CAVE :					
- Lever les filets de sole	Vin Blanc	1	<input type="text"/>			<input type="text"/>
- Marquer un fumet avec les arêtes	CREMERIE :					
	<input type="text"/>	kg	0,1		0,150	0,250
	Crème	1			0,5	0,5
GARNITURE	ECONOMAT :					
- Emincer les champignons						
- Ciseler les échalotes	Sel	kg	PM			PM
- Concasser le persil et les tomates	Poivre	kg	PM			PM
	FRUITS ET LEMGUMES :					
FINITION						
- Rélatiser la sauce	Echalotes	kg	0,040	0,040		0,080
	Persil	kg		0,040		0,40
	<input type="text"/>	kg		0,250		0,250
DRESSAGE	Tomates	kg		0,4		0,4
- Dresser, glacer	<input type="text"/>	kg		2,5		2,5
	POISSONNERIE :					
	Soles de <input type="text"/>	Pce	<input type="text"/>			<input type="text"/>

Ne rien écrire

dans la partie barrée

SUJET N° 16

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

TARTELETTES AU FRAISES

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURES	FINITION	TOTAUX
BASE	FRUITS :					
- Réaliser une pâte sucrée	<input type="text"/>	kg		1		1
- Cuire les tartelettes à blanc						
	CREMERIE :					
	Beurre	kg	0,180			0,180
	<input type="text"/>	P	2	2		4
GARNITURE :	Lait	1		<input type="text"/>		<input type="text"/>
- Confectionner crème pâtissière						
	ECONOMAT :					
	<input type="text"/>	kg	0,250	0,015		0,265
	Sucre en poudre	kg	0,100	0,065		0,165
- Dresser les fruits	Extrait de vanille	1		PM		PM
	Gelée de groseille	kg			0,100	0,100
- Napper gelée de framboise	Sel fin	kg	0,005			0,005
	Maïzena	kg		0,015		0,015
DRESSAGE :						
- Sur plat avec dentelle						

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 08

TARTELETTES AUX FRAISES

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURES	FINITION	TOTAUX
BASE : - Réaliser une pâte sucrée - Cuire les tartelettes à blanc	FRUITS : Fraises CREMERIE : Beurre Oeufs Lait	kg P l	kg 2	0,800 2 0,25		0,800 4 0,25
GARNITURE : Confectionner crème pâtissière	ECONOMAT :					
FINITION : - Dresser les fruits - Napper gelée de framboise	Farine Sucre en poudre Extrait de vanille Gelée de groseille Sel fin Maizena	kg kg l kg kg kg	0,250 0,100	0,015 0,065 PM 0,005 0,015	0,100	0,265 0,165 PM 0,100 0,005 0,015
DRESSAGE : Sur plat avec dentelle						

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 04

FILETS DE SOLE BREVAL
POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURES	FINITION	TOTAUX
BASE : - Lever les filets de sole - Marquer un fumet avec les arêtes	CAVE : Vin blanc CREMERIE : Beurre Crème	l kg l	0,20 0,040		0,100 0,200	0,20 0,140 0,200
GARNITURE : - Emincer les champignons - Ciseler les échalotes - Concasser le persil et les tomates	ECONOMAT : Sel Poivre	kg kg	PM PM			PM PM
FINITION : Réaliser la sauce	FRUITS ET LEGUMES : Echalotes Persil Champignons Tomates Pommes de terre	kg kg kg kg kg	0,015	0,015 0,020 0,125 0,200 l		0,030 0,020 0,125 0,200 l
DRESSAGE : Dresser, glacer	POISSONNERIE : Soles de 400/500 g	Pce	2			2

ACADEMIE DE LILLE Année : 199

Spécialité : **HOTELLERIE RESTAURANT - CUISINE**

Epreuve : **EPI - Pratique professionnelle**

N° du sujet : Temps maximum alloué : **5h** Coefficient : **1 / 1**

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

**FILETS DE SOLE BREVAL
POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
BASE	CAVE :					
- Lever les filets de sole	Vin Blanc	1	0.5			0.5
- Marquer un fumet avec les arêtes						
GARNITURE	CREMERIE :					
- Emincer les champignons	Beurre	kg	0.1		0.150	0.250
	Crème	l			0.5	0.5
FINITION	ECONOMAT :					
- Ciseler les échalotes	Sel	kg	PM			PM
	Poivre	kg	PM			PM
- Concasser le persil et les tomates						
DRESSAGE	FRUITS ET LÉGUMES :					
- Dresser, glacer	Echalotes	kg	0.040	0.040		0.080
	Persil	kg	0.040	0.040		0.40
	Champignons	kg	0.250	0.250		0.250
	Tomates	kg	0.4	0.4		0.4
	Pommes de terre	kg	2.5	2.5		2.5
	POISSONNERIE :					
	Soles de 400-500g	Pce	5			5

ACADEMIE DE LILLE

Année : 199 9

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

CORRIGÉ

Epreuve : **EPI - Pratique professionnelle**

B.E.P. Folio

N° du sujet

Temps maximum alloué : 5h

C.A.P. 1 / 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 10

TARTELETTES AU FRAISES

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	UNITES	BASE	GARNITURES	FINITION	TOTAUX
BASE	FRUITS :					
- Réaliser une pâte sucrée	Fraises	kg		1		1
- Cuire les tartellettes à blanc						
GARNITURE	CREMERIE :					
- Confectionner crème pâtissière	Beurre	kg	0.180	2		0.180
	Oeufs	P		2		4
	Lait	l		0.25		0.25
FINITION	ECONOMAT :					
- Dresser les fruits	Farine	kg	0.250	0.015		0.265
	Sucre en poudre	kg	0.190	0.065		0.165
	Extrait de vanille	l		PM		PM
	Gelée de groseille	kg			0.100	0.100
	Sel fin	kg	0.005			0.005
	Maizena	kg		0.015		0.015
DRESSAGE						
- Sur plat avec dentelle						