

ACADÉMIE DE POITIERS	SESSION JUIN 1999	Feuille : 1/4	N° d'anonymat
EXAMEN : B E P Hôtel./Restauration option cuisine - C A P cuisine Epreuve : EP1 - Estimation quantitative et qualitative des produits			
Durée : 0 H 30		Coef : 2	
NOM :		Prénom :	

✂

EXAMEN : B E P Hôtel./Restauration option cuisine - C A P cuisine Epreuve : EP1 - Estimation quantitative et qualitative des produits	N° d'anonymat
---	----------------------

Sur les trois fiches techniques de réalisation fournies en annexe et correspondant aux plats ci-dessous vous devez compléter les cases vierges :

FILETS DE SOLE FAÇON GARIBALDI

□ □ □ □ □ □ □

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE - RIZ PILAF

□ □ □ □ □ □ □

BAVAROIS PRALINÉ

NOTA : Pour les abréviations des unités, utilisez le code suivant :

- Kilogramme : kg
- Litre : L
- Pièce : pce
- Pour mémoire : PM

Pour les œufs, précisez dans la colonne « denrées » s'il s'agit de blancs d'œufs, de jaunes d'œufs ou d'œufs entiers.

	Report de points
FILETS DE SOLE FAÇON GARIBALDI	/ 6
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE - RIZ PILAF	/ 7,5
BAVAROIS PRALINÉ	/ 6,5
Total de points	/ 20

NOTE A REPORTER

Ne rien inscrire sur les parties grisées

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N° 1 - NOTE : / 6

FILETS DE SOLE FAÇON GARIBALDI

Nombre de couverts : 10

Pour les œufs, inscrire le nombre de pièces en regard des précisions suivantes :

J = JAUNE

B = BLANC

E = ENTIER

PHASES TECHNIQUES	DENRÉES	U	BASE	FUMET	BÉARNAISE	SAUCE VIN BLANC	FINITION	TOTAL
BASE ET PLAQUER	Poissonnerie Soles filets	Kg	<input type="text"/>					<input type="text"/>
Lever les filets Plaquer								
FUMET	Crémerie Beurre Œufs	Kg Pièces	0,040	0,060	0,300 <input type="text"/>			0,400 <input type="text"/>
Réaliser fumet Filtrer	Crème	L				0,400		0,400
BÉARNAISE	Légumes <input type="text"/>	Kg		0,050				0,050
Réaliser la sauce béarnaise	<input type="text"/>	Kg		0,100				0,100
	<input type="text"/>	Kg	0,050	0,050	0,050			0,150
SAUCE VIN BLANC	<input type="text"/>	Botte			¼			¼
Réaliser la sauce vin blanc à partir du jus de cuisson des filets	<input type="text"/>	Botte			½			½
	Bouquet garni	U		1				1
FINITIONS	Economat <input type="text"/>	L			0,100			0,100
Monter la sauce vin blanc avec la béarnaise Napper les filets Glacer à la salamandre	Vin blanc	L	0,100					0,100
	Assaisonnement <input type="text"/>	Kg			PM ou 0,005			PM ou 0,005

Ne rien inscrire sur les parties grisées

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N° 2 - NOTE : / 7,5

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

Nombre de couverts : 10

Pour les œufs, inscrire le nombre de pièces en regard des précisions suivantes :

J = JAUNE

B = BLANC

E = ENTIER

PHASES TECHNIQUES	DENRÉES	U	BASE	SAUCE	RIZ PILAF	GARNITURE A L'ANCIENNE	TOTAL
BASE Parer, découper les morceaux Marquer la blanquette, écumer ajouter la G.A. Cuire, décanter, filtrer le jus de cuisson	Boucherie Morceau de 2 ^{ème} Catégorie sans os <input type="checkbox"/>	Kg	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	Crèmerie Beurre Crème Œufs	Kg L pièces		0,080 0,150 <input type="checkbox"/>	0,120	0,050	0,250 0,150 3
SAUCE Réaliser le roux blanc Réaliser le velouté à partir du jus de cuisson Réaliser la liaison finale	Légumes Carottes Poireaux <input type="checkbox"/>	Kg Kg Kg	0,200 0,200 0,200		0,200		0,200 0,200 0,400
RIZ PILAF Suer les oignons ciselés, nacrer le riz, mouiller, ajouter le bouquet garni. Cuire	Céleri branche Bouquet garni Ail <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kg U Kg Kg	0,100 1 0,030		1		0,100 2 0,030
GARNITURE A L'ANCIENNE Cuire à blanc les champignons, glacer à blanc les petits oignons	Citron Economat Riz <input type="checkbox"/>	Kg Kg				0,350 0,350 ½	0,350 0,350 ½
DRESSER Dans un légumier disposer les morceaux de viande, la garniture à l'ancienne dessus. Napper de sauce. Riz pilaf à part en légumier	Assaisonnement Gros sel Sel fin Poivre blanc <input type="checkbox"/> Sucre Divers Fonds blanc	Kg Kg	PM PM PM PM	PM PM PM	PM PM PM	PM PM PM PM	PM PM PM PM 0,700

Ne rien inscrire sur les parties grisées

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N° 3 - NOTE : / 6,5

BAVAROIS PRALINÉ

Nombre de couverts : 10

Pour les œufs, inscrire le nombre de pièces en regard des précisions suivantes :

J = JAUNEB = BLANCE = ENTIER

PHASES TECHNIQUES	DENRÉES	U	BASE	GÉNOISE	FEUILLETAGE	TOTAL
BASE	Crémerie					
Confectionner la crème anglaise collée	Œufs	pièces	<input type="text" value="5"/>	<input type="text" value="4"/>		<input type="text" value="9"/>
Ajouter la pâte pralinée	Lait	L	0,500			0,500
Laisser prendre légèrement	<input type="text"/>	L	0,400			0,400
Ajouter crème fraîche	Margarine	Kg			<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Feuilletage					
GÉNOISE	Economat					
Monter une génoise de 4 œufs. Mouler. Cuire.	Sucre semoule	Kg	0,125	<input type="text"/>		<input type="text"/>
Refroidir	Farine	Kg		<input type="text"/>	0,200	<input type="text"/>
Découper des cercles de 6 cm de Ø. Puncher au sirop rhumé	Pâte pralinée	Kg	0,100			0,100
	<input type="text"/>	feuilles	2 ½			2 ½
	Sucre glace	Kg			0,100	0,100
Monter les bavares en cercles inox avec génoise punchée au fond.	Divers					
Faire prendre au froid	Sirup à 16°	L		0,400		0,400
	Eau	L			<input type="text"/>	<input type="text"/>
PÂTE FEUILLETÉE	Cave					
Réaliser une pâte feuilletée à 6 tours.	Rhum	L		0,100		0,100
Façonner 30 petits palmiers. Cuire, glacer au sucre	Assaisonnement					
Démouler les bavares sur assiette. Palmiers à part.	Sel			PM	PM	PM