

ACADÉMIE DE :

N° de CANDIDAT :

FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P.

INTITULÉ : GOUJONNETTES DE SOLE / RIZ PILAF

Sujet 01 / 2008

Nombre de couverts

08

EQQP

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base :			1. Mise en place du poste de travail 2. Eplucher, laver les légumes 3. _____ les soles 4. Tailler les légumes : herbes hachées, oignons ciselés, citron historiés 5. _____ les soles et tailler les en goujonnettes 6. Réaliser la sauce _____ et la transformer en sauce tartare 7. Marquer le riz pilaf en cuisson : suer les oignons ciselés, ajouter le riz, faite le nacrer puis mouiller avec une foi et demi le volume de riz en eau 8. Paner les goujonnettes 9. Marquer en cuisson « _____ » les goujonnettes 10. Dresser les goujonnettes sur papier dentelle, la sauce tartare en saucière et le riz en plat ou sur assiette
Soles	Kg		
Farine	Kg	0.160	
Œufs (entiers)		4	
Huile d'arachide	Litre	0.040	
Mie de pain	Kg	0.400	
Sauce tartare :			
Œufs	Pièce		
Moutarde	Kg	0.020	
Vinaigre	Litre	0.05	
Huile d'arachide	Litre	0.400	
Cerfeuil	Botte	P . M	
Ciboulette	Botte	P . M	
Estragon	Botte		
Persil	Botte	P . M	
Câpres	Kg	0.040	
Cornichons	Kg	0.040	
Garniture :			
Riz	Kg		
Oignons	Kg	0.160	
Beurre	Kg	0.140	
Bouquet garni	Pièce	1	
Finition :			
Citrons	Pièce		
Assaisonnement :			
Sel fin	Kg	P . M	

Code examen :

5133403

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLE
METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

Session 2008

 Epreuve : Estimation Quantitative Qualitative Produits
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -

Durée : 0 h 30

Coefficient : 10

SUJET 01

ACADEMIE DE :

N° de CANDIDAT :

FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P.

INTITULE : FLAMICHE AUX POIREAUX

Sujet 02/2008

Nombre de couverts

08

EQQP

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<u>Pâte Brisée :</u>			1. Mise en place du poste de travail
Farine	Kg	0.250	2. Réaliser la pâte Brisée
Sel fin	Kg	0.125	
Œuf (jaune)	Pièce	1	3. Eplucher, laver les poireaux
Eau	L	0.050	
Farine (abaisser)	Kg	0.040	
<u>Garniture :</u>			4. Tailler « _____ » les poireaux
Poireaux	Kg	0.800	5. _____ et foncer les tartes
Beurre	Kg	0.040	
Farine	Kg	0.350	
Poitrine fumée	Kg		
<u>Appareil à crème prise :</u>			6. Réaliser l'appareil à crème prise salé
Lait	L	0.150	7. Détailler la poitrine fumée en petits cubes
(_____)	Pièce	2	
<u>Dorure :</u>			8. _____ les flamiches
Oeuf (entier)	Pièce		
<u>Décor :</u>			9. Marquer les flamiches en cuisson au four à ____ ° C environ 30 minutes
Persil	Botte	P . M	
<u>Assaisonnement :</u>			
Sel fin	Kg	P . M	
Piment de Cayenne	Kg	P . M	
Poivre du moulin	Kg	P . M	
Noix de muscade	Kg	P . M	10. Dresser les flamiches

Code examen :

5133403

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLE
METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

Session 2008

Epreuve : Estimation Quantitative Qualitative Produits
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -

Durée : 0h 30

Coefficient : 10

SUJET 02

ACADÉMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P.

INTITULÉ : DAURADE GRILLEE / BEURRE AU BASILIC / JULIENNE DE LEGUMES

Sujet 03 / 2008	Nombre de couverts	08
EQQP		

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Eléments de base :			1. Mise en place du poste de travail. 2. Eplucher, _____ les légumes. 3. Habiller les daurades. 4. Tailler « _____ » les légumes. 5. Marquer en cuisson « _____ » la julienne de légumes. 6. Réaliser la marinade « _____ ». 7. Marquer en cuisson « griller » les Daurades. 8. Réaliser le beurre blanc puis transformer le en beurre au basilic. 9. Préparer les éléments de décor. 10. _____ les daurades grillées avec le beurre au basilic et la julienne de légumes.
Daurades	Kg		
Farine	Kg	0.020	
Huile d'arachide	Litre	0.040	
Marinade :			
Huile d'arachide	Litre	0.100	
Citron	Pièce	1	
Thym	Kg	P . M	
Laurier	Kg	P . M	
Beurre au basilic :			
Beurre	Kg	0.250	
Echalotes	Kg	0.040	
Basilic	Botte		
Crème	Kg	0.050	
Vin blanc	Litre	0.050	
Vinaigre	Litre		
Julienne de légumes :			
Carottes	Kg	0.150	
Poireaux	Kg		
Champignons	Kg	0.150	
Céleris en branche	Kg	0.050	
Courgettes	Kg	0.150	
Beurre	Kg	0.080	
Décor :			
Citrons	Pièce		
Assaisonnement :			
Sel fin	Kg	P . M	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLE METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Epreuve : Estimation Quantitative Qualitative Produits DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -		
Durée : 0 h 30	Coefficient : 10	SUJET 03

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P.

INTITULE : AMANDINES AUX FRAISES

Sujet 04/ 2008	Nombre de couverts	08
EQQP		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<u>Pâte Brisée :</u>			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mise en place du poste de travail. 2. Peser et mesurer les ingrédients. 3. Réaliser une pâte Brisée. 4. Laver, _____ les fraises. 5. Réaliser la crème d'amandes. 6. _____, foncer et chiquer les tartes. 7. _____ les tartes avec la crème d'amandes. 8. Marquer en cuisson les tartes au four. 9. Tailler « _____ » les fraises. 10. Garnir les tartes avec les fraises. 11. _____ les tartes avec le nappage aux fruits rouges. 12. Dresser les tartes.
Farine	Kg	0.250	
Sucre semoule	Kg	0.025	
Sel fin	Kg	P . M	
Beurre	Kg	_____	
	Pièce	1	
Eau	Litre	0.050	
Farine (abaisser)	Kg	0.040	
Beurre (cercle)	Kg	0.010	
<u>Crème d'amandes :</u>			
Beurre	Kg	0.100	
Sucre semoule	Kg	0.100	
Œufs	Pièce	_____	
Poudre d'amandes	Kg	0.100	
	Litre	P . M	
Rhum	Litre	0.020	
<u>Garniture :</u>			
	Kg	0.600	
Citron	Pièce	1	
<u>Finition :</u>			
Nappage rouge	Kg	0.140	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLE	Session 2008
5133403	METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	
Epreuve : Estimation Quantitative Qualitative Produits DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -		
Durée : 0h30	Coefficient : 10	SUJET 04

ACADEMIE DE :

N° de CANDIDAT :

FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P.

INTITULE : Allumettes au fromage

Sujet 05/2008

EQQP

Nombre de couverts

08

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			
Sel fin	Kg	0.400	1 - Mettre en place le poste de travail.
Eau	Pm	Pm	
Margarine à feuilletage	L	0.200	2 - Confectionner la pâte feuilletée. - Travailler la farine. - Ajouter l'eau et le sel. - Former un pàton. Inciser en croix. - Réserver au frais. - Incorporer la matière grasse à la détrempe - Abaisser et donner les 6 tours
Beurre pour tourer	Kg		
	Kg	0.080	
Dorure			3 - Confectionner la sauce . - Confectionner le beurre blanc. - Confectionner la sauce béchamel. - Ajouter le jaune d'œuf, porter à ébullition. - Incorporer le beurre. - Débarrasser et tamponner en surface.
Oeuf	Pce	1	
Sauce Mornay			4 - Confectionner les allumettes. 5 - Préparer le persil. 6 - Marquer les allumettes en cuisson. - Cuire à four chaud pendant 20 à 25 mn. 7 - Dresser les allumettes.
Farine	Kg	0.020	
Lait	Kg	0.020	
Œuf (jaune)	L		
Beurre pour tamponner	Pce	1	
	Kg	0.040	
	Kg	0.010	
Finition			
Bâtonnets de gruyère (16 x 0.010 kg)	Kg	0.160	
Décor			
Persil	Kg	0.040	
Assaisonnement			
Sel fin	Pm	Pm	
Piment de Cayenne	Pm	Pm	
Noix de muscade	Pm	Pm	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLE METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
5133403	Epreuve : Estimation Quantitative Qualitative Produits DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -	
Durée :0h30	Coefficient : 10	SUJET 05