

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

FICHE TECHNIQUE

INTITULE : Blanquette de dinde aux petits légumes

Sujet	Nombre de couverts	04
01 a / 2008		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			1 - Mettre en place le poste de travail.
Filet de dinde	Kg	0.800	2 - Eplucher et laver tous les légumes.
Garniture aromatique			3 - Détailler la viande et la blanchir.
Carottes	Kg	0.100	4 - Tailler la garniture aromatique.
Oignons gros	Kg	0.100	5 - Marquer la blanquette en cuisson.
Clou de girofle	Pièce	1	6 - Réaliser un roux blanc et le réserver.
Poireaux	Kg	0.100	7 - Tourner les carottes, les navets et les glacer à blanc.
Bouquet garni	Pièce	1	8 - Escaloper les champignons, cuire à blanc.
Mouillement			9 - Cuire les haricots verts à l'anglaise.
Fond blanc de volaille (*)	Litre	1	10 - Vérifier la cuisson de la viande et la décanter.
Garniture			11 - Réaliser la sauce velouté (0.5 L).
Carottes	Kg	0.200	-Finir la liaison de la sauce blanquette.
Navets	Kg	0.200	12- Dresser sur assiettes.
Oignons grelots	Kg	0.125	
Champignons de Paris	Kg	0.080	
Haricots verts	Kg	0.200	
Beurre	Kg	0.060	
Sucre	Kg	PM	
Citron	Pièce	1	
Sauce velouté			* A fournir par le centre d'examen
Beurre	Kg	0.030	
Farine	Kg	0.030	
Crème épaisse	Kg	0.100	
Oeufs (jaunes)	Pièce	2	
Sel fin	Kg	Pm	
Poivre du moulin	Kg	Pm	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -		
Durée : 3 h 30	Coefficient : 10	SUJET 01 / a
		S 1/2

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

FICHE TECHNIQUE

INTITULE : Tarte feuilletée aux fraises

Sujet	Nombre de couverts	08
01b / 2008		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			1 - Mettre en place le poste de travail.
Feuilletage surgelé (*)	Plaque	1	2 – Détailler la plaque de feuilletage : - Tailler deux bandes de 16 cm de large et deux bandes de 2 cm de large. - Coller les bandelettes sur les grandes bandes à la dorure. - Piquer
Farine	Kg	0,020	
Garniture			3 – Cuire les tartes 20 minutes.
Fraises	Kg	0,8	
Crème			4 – Réaliser la crème pâtissière : - Faire bouillir le lait avec la vanille. - Clarifier les œufs. - Blanchir les jaunes avec le sucre. - Ajouter la poudre à crème. - Verser le lait bouillant. - Cuire la crème pendant 3 min. - Débarrasser et refroidir en cellule.
Lait	Litre	0,5	
Oeufs (jaunes)	Pièce	3	
Sucre semoule	Kg	0,100	
Poudre à crème	Kg	0,040	
Vanille	Pièce	½	5 – Laver et équeuter les fraises.
Finition			
Oeuf (jaune)	Pièce	1	6 – Garnir les bandes avec la crème pâtissière.
Nappage blond	Kg	0,140	
			7 – Placer les fraises harmonieusement.
			8 – Abricoter avec le nappage.
			9 – Dresser.
			* A fournir par le centre d'examen

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -		
Durée : 3 h 30	Coefficient : 10	SUJET 01 / b
		S 2/2

ACADEMIE DE :

N° de CANDIDAT :

FICHE TECHNIQUE

INTITULE : Quiche Lorraine

Sujet

02 a / 2008

Nombre de couverts

08

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			1 - Mettre en place le poste de travail.
Farine	Kg	0.250	2 - Confectionner la pâte brisée.
Sel fin	Kg	0,005	
Beurre	Kg	0,125	
Oeuf (jaune)	Pièce	1	
Eau	Litre	0.05	
Farine pour abaisser	Kg	0.040	
Garniture			3 - Préparer la garniture. - Tailler les lardons et les sauter.
Poitrine de porc fumée	Kg	0,160	4 - Foncer la quiche.
Huile	Litre	0,020	
Gruyère râpé	Kg	0.100	
Ap. à crème prise			5 - Confectionner l'appareil à crème prise.
Oeufs (entiers)	Pièce	2	6 - Garnir et marquer les quiches en cuisson.
Oeufs (jaunes)	Pièce	2	
Lait	Litre	0.250	
Crème épaisse	Kg	0.250	
Dorure			7 - Dresser la quiche.
Oeuf	Pièce	1	
Décor			
Persil	Kg	0.040	
Assaisonnement			
Sel fin		PM	
Piment de Cayenne		PM	
Noix de muscade		PM	

Code examen :
5133403BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

Session 2008

Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -

Durée : 3 h 30

Coefficient : 10

SUJET 02 / a

S 1/2

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

FICHE TECHNIQUE

**INTITULE : Fricassée de poulet au cidre
Petits légumes tournés**

Sujet	Nombre de couverts	04
02 b /2008		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base du Ragoût à blanc			1 - Mettre en place le poste de travail.
Poulet PAC (1 pièce)	Kg	1.500	2 - Eplucher et laver tous les légumes.
Beurre	Kg	0.030	3 - Découper le poulet à cru en 8 morceaux.
Oignons gros	Kg	0.080	4 - Marquer les morceaux de poulet en cuisson :
Farine	Kg	0.040	- Fariner les poulets, puis les raidir. Les débarrasser.
Cidre	Litre	0.4	- Ajouter les oignons, suer, singer, mouiller avec le fond de volaille et le cidre.
Fond blanc de volaille (*)	Litre	0.4	- Ajouter les morceaux, puis cuire à couvert au four durant 20 à 30 mn selon les morceaux.
Ail (gousse)	Pièce	1	5 - Préparer la garniture.
Bouquet garni	Pièce	1	- Escaloper les champignons.
Sauce fricassée			- Les cuire à blanc.
Crème épaisse	Kilo	0.150	- Glacer à blanc les petits oignons.
Garniture fricassée			- Tourner les carottes et les glacer.
Champignons	Kg	0.150	- Cuire les haricots verts à l'anglaise.
Citrons	Pièce	1/2	6 Confectionner les pommes cocottes.
Beurre	Kg	0.020	- Tourner les pommes cocotte, les blanchir, les rissoler et terminer cuisson au four si nécessaire.
Petits oignons	Kg	0.150	7 - Finir la sauce :
Sucre semoule	Kg	PM	- Décanter le ragoût, réduire et lier la sauce puis la passer au chinois sur la viande et ajouter la garniture.
Beurre	Kg	0.015	- Réserver au chaud.
Garniture			8- Réchauffer les légumes :
Pommes de terre	Kg	0.600	- Terminer les pommes cocottes au beurre.
BF15			9- Dresser sur assiettes.
Carottes	Kg	0.400	
Haricots verts	Kg	0.250	
Beurre	Kg	0.100	
Sucre	Kg	PM	
Assaisonnement			
Gros sel			
Sel fin			
Poivre du moulin			
			(*) A fournir par le centre d'examen.

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -		
Durée : 3h30	Coefficient : 10	SUJET 02 / b
		S 2/2

ACADEMIE DE : _____ N° de CANDIDAT : _____

FICHE TECHNIQUE

INTITULE : Truite aux amandes Pommes à l'anglaise

Sujet	Nombre de couverts	04
03 a /2008		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			1 - Mettre en place le poste : 2 - Habiller les truites : 3 - Préparer la garniture : -Tourner les pommes de terre. 4 - Cuire les pommes à l'anglaise : 5 - Préparer les éléments de décor : - Réaliser le persil haché. 6 - Marquer les truites en cuisson : - Sauter les truites meunière. 4 - Réaliser le beurre aux amandes : - Dégraisser partiellement la poêle. - Sauter les amandes effilées et réaliser le beurre meunière. 7 - Dresser les truites : - Disposer les truites et arroser de beurre aux amandes
Truites portion (0.250)	Pièce	4	
Farine	Kg	0.080	
Beurre	Kg	0.040	
Huile	Litre	0.04	
Beurre noisette aux amandes			
Amandes effilées	Kg	0.100	
Beurre	Kg	0,080	
Décor			
Citron	Pièce	1	
Persil	Kg	0.020	
Garniture			
Pommes de terre	Kg	1,200	
Assaisonnement			
Gros sel		Pm	
Sel fin		Pm	
Poivre		Pm	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -		
Durée : 3 h 30	Coefficient : 10	SUJET 03 / a
		S 1/2

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

FICHE TECHNIQUE

INTITULE : Eclairs au chocolat et café

Sujet	Nombre de couverts	08
03 b / 2008		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Pâte à choux			1 - Mettre en place le poste de travail. 2 - Confectionner la pâte à choux. 3 - Coucher les éclairs : - Dorer à l'aide d'un pinceau. - Rayer à l'aide d'une fourchette. 4 - Marquer les éclairs en cuisson. 5 - Confectionner la crème pâtissière. 6- Séparer la crème pâtissière en deux : - aromatiser l'un au chocolat et à l'autre au café. - Refroidir. 7 - Garnir les éclairs. 8 - Glacer les éclairs : - Séparer le fondant en deux. - Porter doucement les fondants à + 35 °C. - Aromatiser au café et au chocolat. - Tremper délicatement les éclairs dans leur fondant respectif, égaliser et supprimer l'excédent de fondant avec l'index. 8 - Dresser les éclairs.
Eau	Litre	0.25	
Sel fin	Kg	0.002	
Sucre semoule	Kg	0.010	
Beurre	Kg	0.080	
Farine	Kg	0.125	
Oeufs entiers	Pièce	4 à 5	
Beurre (pour cirer)	Kg	0.010	
Dorure			
Oeufs	Pièce	1	
Crème pâtissière			
Lait	Litre	0.75	
Sucre semoule	Kg	0.150	
Oeufs (jaunes)	Pièce	6	
Farine	Kg	0.100	
Extrait de vanille		PM	
Finition			
Café		PM	
Couverture chocolat	Kg	0.080	
Fondant	Kg	0.300	
Sirop		PM	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -		
Durée : 3 h 30	Coefficient : 10	SUJET 03 / b
		S 2/2

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

FICHE TECHNIQUE

INTITULE : Velouté Dubarry

Sujet	Nombre de couverts	08
04 a / 2008		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			<p>1 - Mettre en place le poste de travail.</p> <p>2 - Eplucher et laver les légumes : -Prélever les sommités du chou-fleur et les réserver.</p> <p>3 - Marquer le potage en cuisson : -Suer les blancs de poireaux émincés. -Ajouter la farine et cuire le roux blanc. -Verser le fond blanc. -Remuer jusqu'à reprise de l'ébullition. -Ajouter le chou-fleur. -Saler au gros sel et cuire le potage à couvert.</p> <p>4 - Préparer la garniture : -Cuire les sommités de chou-fleur à l'anglaise. Réaliser les pluches de cerfeuil.</p> <p>5 - Confectionner la liaison : -Mélanger les jaunes d'œufs et la crème.</p> <p>6 - Passer et terminer le potage : -Mixer le velouté et passer au chinois -Remettre à bouillir et ajouter la liaison. -Assaisonner et tamponner en surface. (*) A fournir par le centre d'examen.</p>
Beurre	Kg	0.100	
Blanc de poireaux	Kg	0.160	
Farine	Kg	0.080	
Fond blanc de veau (*)	Litre	2	
Chou-fleur	Kg	1	
Liaison			
Lait (facultatif)	Litre	PM	
Oeufs (jaunes)	Pièce	4	
Crème double	Kg	0.200	
Finition			
Beurre	Kg	0.020	
Cerfeuil	Botte	¼	
Garniture			
Chou-fleur	Kg	0.160	
Assaisonnement			
Gros sel		PM	
Sel fin		PM	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -		
Durée : 3 h 30	Coefficient : 10	SUJET 04 / a
		S 1/2

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

FICHE TECHNIQUE

INTITULE : Carré d'agneau persillé, gratin provençale

Sujet	Nombre de couverts	04
04 b / 2008		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			
Carré d'agneau 8 côtes	Kg	1.200	1 - Mettre en place le poste de travail.
Beurre	Kg	0.020	
Jus de rôti			2 - Habiller le carré. Réserver.
Thym		PM	
Ail	Gousse	2	
Carottes	Kg	0,040	
Oignons	Kg	0,040	3 - Réaliser la persillade : - Mettre le beurre en pommade. - Hacher le persil et l'ail. - Mélanger le beurre, persil, mie de pain. 4 - Réaliser le gratin provençale : - Emincer en rondelles les tomates, les courgettes et les aubergines. - Disposer dans un plat à gratin une rangée de tomates, courgettes, aubergines - Parsemer de fleur de thym et d'huile d'olive et d'ail. - Cuire au four à 180°C pendant 30 min environ. 5 - Rôtir le carré. 6 - Trier, laver le cresson. 7 - Réaliser le jus de rôti. 8 - Masquer le carré avec la persillade, gratiner à la salamandre. 9 - Dresser le carré et le gratin sur plat. (*) A fournir par le centre d'examen
Finition			
Cresson	Botte	¼	
Persil	Kg	0.040	
Chapelure (*)	Kg	0.050	
Beurre	Kg	0.025	
Ail	Gousse	2	
Garniture			
Tomates garniture	Kg	0.400	
Courgettes (petites)	Kg	0.400	
Aubergines	Kg	0.400	
Huile d'olive	Litre	0.1	
Thym	Kg	PM	
Ail	Gousse	2	
Assaisonnement			
Sel fin	Kg	PM	
Poivre du moulin	Kg	PM	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -		
Durée : 3 h 30	Coefficient : 10	SUJET 04 / b
		S 2/2

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

FICHE TECHNIQUE

INTITULE : Oeufs mollets florentine

Sujet	Nombre de couverts	08
6 a / 2008		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			1 - Mise en place du poste de travail.
Oeufs	Pièce	16	2 - Trier, équeuter, laver et blanchir les épinards : - Rafraîchir, égoutter et presser en boule.
Epinards frais	Kg	2	
Beurre	Kg	0,080	3 - Confectionner la sauce Mornay : - Mettre à chauffer le lait. - Réaliser le roux et faire refroidir. - Verser le lait bouillant et porter à ébullition - Incorporer les jaunes et le gruyère hors du feu. - Tamponner et réserver. 4 - Cuire les œufs mollets : - Ecaler et réserver. 5 - Sauter les épinards au beurre. 6 - Dresser les œufs : - Beurrer les plats à gratin. - Tapisser le fond avec les épinards. - Disposer les œufs réchauffés au préalable. - Napper de sauce Mornay. - Parsemer le gruyère, arroser de beurre fondu et gratiner sous la salamandre. 7 - Dresser les plats à gratin.
Sauce Mornay			
Beurre	Kg	0,070	
Farine	Kg	0,070	
Lait	Litre	1	
Oeufs (jaunes)	Pièce	3	
Gruyère râpé	Kg	0,080	
Beurre pour tamponner	Kg	0,020	
Beurre pour le plat	Kg	0,020	
Finition			
Gruyère râpé	Kg	0,080	
Beurre	Kg	0,020	
Assaisonnement			
Gros sel		PM	
Sel fin		PM	
Poivre du moulin		PM	
Piment de Cayenne		PM	
Noix de muscade		PM	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -		
Durée : 3 h 30	Coefficient : 10	SUJET 06 / a S 1/2

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

FICHE TECHNIQUE

INTITULE : Goulasch de veau hongroise, Pommes à l'anglaise

Sujet 06 b / 2008	Nombre de couverts 04
-----------------------------	--

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			1 - Mettre en place le poste de travail. 2 - Parer et découper la viande en Morceaux. 3 - Préparer la garniture aromatique : - Ciseler les gros oignons. - Monder et concasser les tomates. - Réaliser un bouquet garni. - Hacher l'ail. 4 - Marquer en cuisson la goulasch : - Rissoler les morceaux. - Ajouter les oignons ciselés. - Saupoudrer de paprika. - Singer, ajouter tomate concentrée, torréfier. Mouiller avec le fond. - Ajouter ail, BG, cuire au four à couvert environ 1 H à 1 H 15. 5 - Tourner les pommes de terre. 6 - Marquer en cuisson les pommes. 7 - Décanter la goulasch : - Terminer la sauce. 8 - Dresser la goulasch et les pommes sur plat. (*) A fournir par le centre
Epaule de veau	Kg	0.800	
Huile d'arachide	Litre	0.04	
Gros oignons	Kg	0.100	
Paprika	Kg	0.010	
Farine	Kg	0.030	
Concentré de tomate	kg	0.020	
Tomates	Kg	0.200	
Bouquet garni	Pièce	1	
Ail	Gousse	2	
Fond brun de veau clair (*)	Litre	0.75	
Garniture			
Pommes de terre BF 15	Kg	1	
Assaisonnement			
Sel fin		PM	
Gros sel		PM	
Poivre du moulin		PM	
Sucre (facultatif)		PM	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -		
Durée : 3 h 30	Coefficient : 10	SUJET 06 / b S 2/2