

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

## PITHIVIERS

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	SAUCE	FINITION	TOTAL DENREES
<p><b>* Réaliser la pâte feuilletée</b></p> <p><b>* Confectionner la crème d'amandes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Crémer le beurre en pommade avec le sucre.</li> <li>- Ajouter les oeufs un par un.</li> <li>- Ajouter la poudre d'amandes et la farine.</li> <li>- Parfumer avec le rhum.</li> </ul> <p><b>* Confectionner le Pithiviers</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diviser le paton en 2.</li> <li>- Réaliser 2 abaisses de 24 cm.</li> <li>- Garnir de crème d'amandes.</li> <li>- Recouvrir avec la deuxième abaisse.</li> <li>- Chiqueter, dorer.</li> <li>- Reposer 10 minutes.</li> <li>- Cuire au four 40 minutes</li> <li>- Dresser sur papier dentelle</li> </ul>	<b>CREMERIE :</b>						
	Beurre	Kg		0,100			0,100
	Oeufs	U			1		
		Kg	0,225				
	<b>ECONOMAT :</b>						
		Kg	0,400				
	Eau	Kg	0,200				0,200
	Sel	Kg	0,005				0,005
	Poudre amandes	Kg					
	Sucre semoule	Kg		0,100			0,100
	Vanille	L		P.M			P.M
	Rhum	L		0,02			0,02
	Sel	Kg	0,08				0,08
	Farine (tourrer)	Kg	0,080				0,080
	Sucre glace	Kg				0,020	0,020

ACADEMIE DE GRENOBLE				SESSION 2001	
EXAMEN : BEP/CAP HOTELLERIE-RESTAURATION Option CUISINE				Durée : 00 H 30	
Epreuve : EP1.1 ESTIMATION QUANTITATIVE ET QUALITATIVE				Coefficient : BEP : 8      CAP : 12	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°1	Feuille : 1/2	

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

## FILETS DE TRUITE AU BEURRE DE MOULES ET A LA TOMATE CONCASSEE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE + CUISSON	BEURRE BLANC	TOMATE CONCASSEE		TOTAL DENREES
<b><u>BASE</u></b>	<b><u>POISSONNERIE</u></b>						
Lever les filets de truite et les dépouiller A la commande, sauter ces filets sans coloration dans un beurre clarifié après les avoir farinés	Truites rose de	Pce					
		Kg		0,500			0,500
	<b><u>CREMERIE</u></b>						
<b><u>BEURRE DE MOULES</u></b>	Beurre	Kg	0,100				
Gratter, laver et cuire les moules marinière Réduire lentement la cuisson monter comme un beurre blanc passer au chinois	<b><u>LEGUMES</u></b>						
		Kg			0,025		
	Persil	Kg		0,030			0,030
<b><u>TOMATE CONCASSEE</u></b>	Tomates	Kg			0,500		0,500
Monder les tomates, les tailler en brunoise, étuver avec échalotes ciselées et suées à l'huile d'olive	Ail	gousse			1		1
	<b><u>CAVE</u></b>						
	Vin blanc	L		0,2			0,2
<b><u>DRESSAGE</u></b>	<b><u>EPICERIE</u></b>						
Napper de sauce le fond du plat ou de l'assiette Disposition des filets et les moules La tomate concassée est en bouquet entre les filets 3 portions au plat 1 portion à l'assiette	Huile d'olives				PM		PM
	Sel				PM		PM

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>				<b>SESSION 2001</b>	
EXAMEN : BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION Option CUISINE				Durée : 30 min	
Epreuve : EPI ESTIMATION QUANTITATIVE ET QUALITATIVE				Coefficient : BEP : 8      CAP : 12	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°1	Feuille : 2/2	

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

## CARRE DE PORC POELE A L'ORANGE POMMES FONDANTES

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE + CUISSON	SAUCE	GARNITURE	DECO	TOTAL DENREES
Parer, dégraisser, manchonner, ficeler les carrés Tailler la garniture aromatique en grosse mirepoix Tourner les pommes de terre et les blanchir Faire saisir les carrés et les enfourner en cocotte (15 à 20 min) Tailler 3 ou 4 zestes en julienne. Blanchir. Faire une gastrique, déglacer avec le jus d'orange. Ajouter la GA au carré Finir de cuire Réaliser un fond de poêlage avec le vin et le fond. Saisir les pommes de terre, les cuire à couvert. Mélanger la gastrique au fond de poêlage, ajouter le cointreau. Glacer le carré, servir sur plat avec les pommes, décorer avec des tranches d'oranges cannelés, la sauce à part	Carré de porc	Kg	1,200				1,200
		Kg	0,060				0,060
	Oignon	Kg					
	Ail	gousse	1				1
	Bouquet garni	pièce					
	Huile	Litre	0,03				
	Vin blanc	Litre		0,08			0,08
	Vinaigre	Litre		0,03			0,05
	Sucre	Kg		0,030			0,030
		pièce		1		2	3
	Fond de veau lié	Litre		0,50			0,50
		Kg				1,200	1,200
	Beurre	Kg				0,040	
	Cointreau	cl		2			2
	Sel	Kg	PM			PM	PM
	Poivre	Kg	PM			PM	PM
	Fond blanc	Litre				0,10	0,10

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>				<b>SESSION 2001</b>	
EXAMEN : BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION Option CUISINE				Durée : 30 min	
Epreuve : EPI ESTIMATION QUANTITATIVE ET QUALITATIVE				Coefficient : BEP : 8      CAP : 12	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	N° 2	Feuille : 1/2	

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

## AUMONIERES DE POIRES AU CAMEL A L'ORANGE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	CREPES	GARNI- TURE	CAMEL	DECOR	TOTAL DENREES
<p>Confectionner la pâte à crêpes, laisser reposer.</p> <p>Préparer la garniture :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tailler le zeste d'une orange en julienne et le confire à la grenadine</li> <li>- Emincer, citronner les poires, les sauter au beurre, sucrer et flamber au Grand Marnier.</li> <li>- Ajouter les zestes confits, réserver.</li> </ul> <p>- Cuire 9 crêpes.</p> <p>Préparer la sauce caramel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décuire un caramel blond avec le jus de 2 oranges, passer.</li> </ul> <p>Garnir les aumonières :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garnir 8 crêpes avec les poires, les maintenir avec un cordon de crêpe.</li> </ul> <p>Dresser 8 assiettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fond de caramel</li> <li>- Décor de crème</li> </ul>	<b>FRUITS :</b>						
	- Oranges	P		1	2		3
	- Citrons	P					
	<b>B.O.F :</b>						
	- Lait	L					
	-	P	3				3
	- Beurre	Kg	0,080				
	- Crème	L				0,050	0,050
	<b>EPICERIE :</b>						
	- Farine	Kg					0,250
	- Sucre semoule	Kg	0,040		0,200		
	- Sel fin	Kg	P.M				P.M
		4/4		2			2
	<b>DIVERS :</b>						
	- Sirop de grenadine	L		P.M			P.M
	<b>CAVE :</b>						
	- Grand Marnier	L		0,100			0,100

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>				<b>SESSION 2001</b>	
<b>EXAMEN : BEP/CAP HOTELIERIE-RESTAURATION Option CUISINE</b>				Durée : 00 H 30	
<b>Epreuve : EP1.1 ESTIMATION QUANTITATIVE ET QUALITATIVE</b>				Coefficient : BEP : 8      CAP : 12	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	<b>N° 2</b>	Feuille : 2/2	

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

NOMBRE DE PORTIONS : 4

**NAVARIN AUX POMMES**

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	ELEMENTS DE BASE	GARN. AROM.	GARNITURE	FINITION	TOTAL DENREES
<p><b>Vérifier et parer la viande.</b></p> <p><b>Préparer la garniture aromatique :</b>  <b>carottes et oignons en « mirepoix ».</b>  <b>ail</b> écrasé, et bouquet garni.</p> <p>_____ la viande (3 morceaux de 50 g par personnes) à l'<b>huile</b>, ajouter la <b>garniture aromatique</b>, <b>suer</b>, dégraisser, _____, <b>torréfier</b>, ajouter le concentré de tomates, mouiller à l'eau froide. porter à ébullition, ajouter l'ail, le BG, assaisonner et <b>cuire au four à 200° C</b>, environ 35 à 40 minutes.</p> <p><b>Préparer la garniture :</b>                  petits oignons _____, pommes de terre <b>tournées</b> et <b>blanchies</b>, persil <b>haché</b>.</p> <p><b>Décanner le navarin</b>, ajouter les pommes <b>blanchies</b>, passer la sauce au chinois, <b>vérifier l'ass.</b> et <b>dégraisser</b>, terminer la cuisson <b>au four</b> 20 minutes. <b>Vérifier l'à point</b> de cuisson et <b>réserver</b> au bain-marie. <b>Dresser</b> en légumier, pommes et oignons disposés dessus harmonieusement, <b>saupoudrer</b> de persil haché.</p>	<b>BOUCHERIE :</b>						
	épaule d'agneau	kg					
	parée, désossée						
	<b>PRIMEUR :</b>						
	gros oignons	kg			0,100		0,100
		kg			0,100		0,100
	bouquet garni				1		1
	ail	g			2		2
		kg				0,125	0,125
	potatoes	kg					
	BF 15						
	persil	kg				0,010	0,010
	<b>ECONOMAT :</b>						
	huile	L		0,040			0,040
	farine	kg					
		kg		0,020			0,020
	sel fin			PM			PM
	poivre du moulin			PM			PM
	sucre					PM	PM
	<b>CREMERIE :</b>	kg				0,125	0,125
	<b>DIVERS :</b>						
	eau			PM			PM

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>				<b>SESSION 2001</b>	
<b>EXAMEN : BEP HOTELIERIE-RESTAURATION - CAP CUISINE</b>				Durée : 30 mn	
<b>Epreuve : EP1.1 ESTIMATION QUANTITATIVE ET QUALITATIVE</b>				Coefficient : BEP : 8      CAP : 12	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	<b>N°3</b>	Feuille : 1/2	

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

## CHARLOTTE AUX POMMES

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE + CUISSON	GARNITURE	DECO	SIROP	TOTAL DENREES
Réaliser une crème anglaise et la coller à la gélatine Peler, vider les pommes, les couper en 8 quartiers les faire blondir dans le beurre, sucrer, laisser caraméliser et flamber. Imbiber les biscuits au sirop, chemiser le moule Additionner la crème chantilly à l'appareil refroidi Remplir le moule avec les pommes et l'appareil Placer au frais Démouler, décorer avec la crème chantilly à la poche et quelques lamelles de pommes crues.	Lait	Litre	0,50				0,50
	Oeufs						
	Sucre	Kg	0,100			0,050	0,150
		Feuille	6				6
	Crème	Litre	0,20				
	Biscuits	Kg	0,300				0,300
	Pommes	Kg				0,070	
	Calvados	cl			3		
	Eau	Litre			0,040		0,10
	Beurre						0,040

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>			<b>SESSION 2001</b>	
EXAMEN : BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION Option CUISINE			Durée : 30 min	
Epreuve : EPI ESTIMATION QUANTITATIVE ET QUALITATIVE			Coefficient : BEP : 8	CAP : 12
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	N° 3	Feuille : 2/2

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

## PETITS PATES FEUILLETES

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE + CUISSON	FARCE	FINITION	TOTAL DENREES
Faire une détrempe, la réserver au frais Hacher le persil, les fines herbes, l'ail, le foie de volaille, mélanger le tout à la chair à saucisse, ajouter l'oeuf, la crème, les 4 épices. Donner 6 tours au feuilletage Abaisser le pâton, découper 16 abaisses rondes à l'emporte-pièces cannelé Répartir la farce sur 8 abaisses, recouvrir avec les 8 autres. Pincer, dorer, réaliser des décors avec les chutes. Enfourner à 250°C (5 à 6 min) poursuivre à 200°C (10 min) Servir sur plat avec papier dentelle	Farine	Kg	0,400			0,400
	Eau	Litre				
	Margarine	Kg				
		Kg	PM			PM
	Chair à saucisse	Kg		0,300		0,300
	Persil	bouquet		4 tiges		4 tiges
	Ciboulette	bouquet		1/4		1/4
	Oeuf	Pièce			1	
	Crème	Litre		0,05		0,05
	Poivre	Kg				
	4 épices	Kg		PM		PM
	Ail	gousse				
	Foie volaille	Kg		0,100		0,100

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>				<b>SESSION 2001</b>	
EXAMEN : BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION Option CUISINE				Durée : 30 min	
Epreuve : EP1 ESTIMATION QUANTITATIVE ET QUALITATIVE				Coefficient : BEP : 8      CAP : 12	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	N°4	Feuille : 1/2	

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

## FILETS DE CARRELETS BOISTELLE POMMES A L'ANGLAISE

PROGRESSION	DENREES	U	BASE	FUMET	FINITION	GARNITURE	TOTAUX
<p><b>Base :</b> _____ les filets de carrelets → limoner les filets → dégorger les arêtes.</p> <p><b>Marquer en cuisson :</b> Le fumet (le refroidir après cuisson).</p> <p><b>Garniture :</b> Tourner les pommes à l'anglaise.</p> <p><b>Marquer en cuisson :</b> Pocher à court-mouillement les filets de _____ avec champignons émincés et échalotes ciselées finement les pommes à l'anglaise.</p> <p><b>Après cuisson des filets :</b> Confection d'une sauce par réduction, _____ au beurre.</p> <p><b>Dressage et finition :</b> - des filets en plats sabot - napper de sauce et glacer. - les pommes en légumier.</p>	<b>Poissonnerie :</b>						
	2 carrelets à filets (0,5)	kg	1				1
	<b>B.O.F. :</b>						
		kg	0,020	0,020	0,070		0,110
		L					
	<b>Primeurs :</b>						
		kg	0,020	0,020			0,040
	Oignons	kg		0,040			0,040
		kg	0,100	parures			0,100
	BG			1			1
	<b>Pommes de terre</b>						
	Variétés :	kg					
	<b>Economat :</b>						
		L	0,040	0,040			0,080
	Gros sel					PM	PM
	Sel fin			PM		PM	PM
	Poivre du moulin			PM		PM	PM

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>				<b>SESSION 2001</b>	
<b>EXAMEN : BEP HOTELIERIE-RESTAURATION - CAP CUISINE</b>				Durée : 30 mn	
<b>Epreuve : EPI.1 ESTIMATION QUANTITATIVE ET QUALITATIVE</b>				Coefficient : BEP : 8      CAP : 12	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	N°4	Feuille : 2/2	



# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

## COQUELETS COCOTTE GRAND-MERE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE + CUISSON	GARNITURE COCOTTE	FOND DE SAUCE	FINITION	TOTAL DENREES
Habiller les coquelets	<b><u>VOLAILLE</u></b>						
Brider les coquelets en entrée							
<b>Réaliser la garniture grand-mère</b>	Coquelets (2 pièces de 0,600)	Kg					
Eplucher, laver, glacer à brun les petits oignons	<b><u>CHARCUTERIE</u></b>						
Tailler, blanchir, sauter les lardons		Kg		0,125			0,125
Laver, escaloper, faire sauter les champignons de Paris	<b><u>CREMERIE</u></b>						
Eplucher, tourner les pommes cocotte	Beurre	Kg	0,050	0,080		0,020	0,150
Les faire blanchir	<b><u>LEGUMES</u></b>						
Les faire rissoler	Pommes de terre	Kg					
Marquer en cuisson les coquelets		Kg		0,150			0,150
Confectionner le fond d'accompagnement		Kg		0,125			0,125
Terminer la garniture	<b><u>ECONOMAT</u></b>						
Hacher le persil		L	PM	0,050			0,050
Dresser en cocotte	Sucre semoule	Kg		0,010			0,010
OU	Sel fin	.....	PM	PM	PM		.....
sur assiette	Poivre du moulin	.....	PM	PM	PM		.....
Pour le dressage sur assiette, la volaille est découpée et la garniture disposée autour.	<b><u>CAVE</u></b>						
	Vin blanc	L					
	<b><u>DIVERS</u></b>						
	Fond de veau lié	L					
	Persil (botte)	Pce				1/4	1/4

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>			<b>SESSION 2001</b>	
EXAMEN : BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION Option CUISINE			Durée : 30 min	
Epreuve : EPI ESTIMATION QUANTITATIVE ET QUALITATIVE			Coefficient : BEP : 8	CAP : 12
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	<b>N°5</b>	Feuille : 1/2

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

## AMBASSADEUR

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE + CUISSON	CREME PATISSIERE			FINITION
Chemiser le moule confectionner la génoise	Oeufs	Pce		2			
Confectionner la crème pâtissière	Beurre	Kg	0,020				
	Lait	L					
Confectionner le sirop de punchage avec le sirop des fruits		Kg	0,125	0,125			
	Farine	Kg					
Emincer les fruits au sirop	Maïzena	Kg		0,050			
Monter l'ambassadeur	Sucre glace	Kg					
Tailler en 3 disques la génoise	Fruits au sirop	4/4		1			
		Kg					0,25
Masquer de crème pâtissière, disposer les fruits et recouvrir avec le deuxième disque	Chocolat couverture						PM
	Cointreau			PM			
Abaisser la pâte d'amandes et recouvrir la génoise							
Décor libre							

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>			<b>SESSION 2001</b>	
EXAMEN : BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION Option CUISINE			Durée : 30 min	
Epreuve : EPI ESTIMATION QUANTITATIVE ET QUALITATIVE			Coefficient : BEP : 8	CAP : 12
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	<b>N° 5</b>	Feuille : 2/2

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**NOMBRE DE PORTIONS : 8**

## DARTOIS AUX CHAMPIGNONS

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	FEUILL.	VELOUTE CHAMP.	DORURE	TOTAUX	
<p>- Préparer le feuilletage à 6 tours.</p> <p>- _____ deux bandes, une légèrement plus grande que l'autre.</p> <p>- Fourrer avec un velouté aux champignons bien serré, crémé et lié aux jaunes.</p> <p>- Velouté : champignons en quartiers cuits à blanc, _____ avec roux.</p> <p>- Décor libre.</p> <p>- Dresser sur papier dentelle. Persil branche.</p> <p>1. Feuilletage.</p> <p>2. Champignons → Escaloper Cuire dans un blanc.</p> <p>3. Velouté avec cuisson champignons+crème+jaunes.</p> <p>4. Lier champignons → Refroidir.</p>	Farine	kg	0,300	0,040		0,340	
				+ 0,100			
	Sel fin	kg	0,008	PM			0,008
	Eau	L					0,150
		kg					0,225
	Oeufs	Pièce			2 jaunes	1	3
	Beurre	kg			0,040		0,040
		L			0,050		0,050
	Champignons	kg			0,500		0,500
	Citron	Pièce			½		½
	Persil	PM					PM

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>			<b>SESSION 2001</b>	
<b>EXAMEN : BEP HOTELIERIE-RESTAURATION - CAP CUISINE</b>			Durée : 30 mn	
<b>Epreuve : EP1.1 ESTIMATION QUANTITATIVE ET QUALITATIVE</b>			Coefficient : BEP : 8	CAP : 12
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	N° 6	Feuille : 1/2

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

## FILETS DE TRUITE ARLEQUIN POMMES A L'ANGLAISE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE + CUISSON	GARNITURE	FUMET	SAUCE	TOTAL DENREES
Habiller les truites, lever les filets, retirer les peaux	Truites	Pièce	4				4 (1 Kg)
	Echalotes	Kg	0,040				0,040
	Vin blanc	Litre	0,10				0,10
Marquer un fumet	Beurre	Kg	0,040				
Faire suer une julienne de blanc de poireau	Poireau	Kg	0,200				0,200
	Pomme de terre	Kg		1,000			1,000
Tailler les poivrons en brunoise, faire suer	Oignon	Kg					
	Bouquet garni	pièce			1		1
Tourner les pommes de terre, les réserver.	Carotte	Kg			0,030		0,030
	Persil	Bouquet				PM	1/4
Plaquer les filets roulés et garnis de julienne de poireau, mouiller au vin et fumet.	Mignonnette	Kg			PM		PM
	Poivre blanc	Kg	PM			PM	PM
	Sel	Kg	PM			PM	PM
	Eau	Litre			PM		PM
Cuire les pommes de terre à l'anglaise	Huile	Litre		0,05			0,05
Cuire les filets de truite au four	Poivron vert	Kg					
	Poivron rouge	Kg				0,060	0,060
Hacher le persil Réaliser la sauce par réduction, ajouter le poivron en brunoise, crémer, monter au beurre Servir sur assiette garnie les 3 autres portions sur plat. Décorer avec le persil	Crème	Litre					

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>			<b>SESSION 2001</b>	
EXAMEN : BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION Option CUISINE			Durée : 30 min	
Epreuve : EP1 ESTIMATION QUANTITATIVE ET QUALITATIVE			Coefficient : BEP : 8	CAP : 12
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	<b>N° 6</b>	Feuille : 2/2



# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

## COTES DE VEAU FERMIERE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE + CUISSON	GARNITURE	SAUCE	FINITION	TOTAL DENREES
Habillage du carré	Carré de veau	Kg					
Tailler les côtes, réserver	Beurre	Kg	0,050				0,050
Préliminaires des légumes	Farine	Kg	0,050				0,050
Ciseler les oignons	Huile	L	0,005				0,005
Tailler en paysanne, carottes, navets et céleri	Carottes	Kg					
Faire étuver la paysanne de légumes au beurre	Navets	Kg		0,400			0,400
Cuisson des côtes " SAUTER "	Céleri rave	Kg		0,300			0,300
Déglacer, terminer la sauce, réserver	Oignons gros	Kg		0,100			0,100
Dresser en cocotte, disposer les côtes sur la paysanne de légumes, masquer avec la sauce + couvercle	Beurre	Kg					
	Vin blanc	L					
	Demi-glace	L					

**ACADEMIE DE GRENOBLE**

**SESSION 2001**

EXAMEN : BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION Option CUISINE

Durée : 30 min

Epreuve : EPI ESTIMATION QUANTITATIVE ET QUALITATIVE

Coefficient : BEP : 8      CAP : 12

Echelle :

Nb. Tirages :

SUJET

N° 7

Feuille : 2/2