

## Sujet N° 3

A partir des 2 fiches techniques de fabrication ci-jointes, réaliser :

### PANACHE D'HUITRES CHAUDES

(4 personnes)

□★□★□★□★□

### DARNE DE SAUMON SAUTÉE MEUNIÈRE

(4 personnes)

□★□★□★□★□

<i>ACADEMIE DE POITIERS</i>				<i>Session 2000</i>	
<b>Examen :</b>	<b>BEP Alimentation option Poissonnier CAP Poissonnier</b>	Coef BEP:	<b>6</b>	Durée	
		Coef CAP :	<b>10</b>		
<b>Epreuve :</b>	<b>Pratique Professionnelle Partie : Préparations culinaires</b>			<b>Feuille 1/3</b>	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PANACHE D'HUITRES CHAUDES

Nombre de couverts : 4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	VELOUTE	JULIENNE DE LEGUMES	AMERICAINE	TOTAL
① Ouvrir et pocher les huîtres	<b><u>Poissons</u></b>						
② Décanter le jus de cuisson, réaliser 0.5 L de velouté crémé	Huîtres (G2)	pce	24				24
	<b><u>Crèmerie</u></b>						
③ Tailler la julienne de légumes et l'étuver	Beurre	kg		0.025	0.025		0.050
	crème	L		0.200			0.200
	<b><u>Légumes</u></b>						
④ Diviser en 2 parties le velouté, ajouter la julienne dans l'une et l'américaine dans l'autre	Carottes	kg			0.100		0.100
	Céleri	kg			0.100		0.100
	Poireau	kg			0.150		0.150
⑤ Garnir les coquilles d'huîtres, napper avec les sauces, dresser sur assiette avec gros sel et glacer à la salamandre	<b><u>Epicerie</u></b>						
	Fumet de poisson		p.m.				p.m.
	sauce américaine						
	P.A.S.					0.500	0.500
	Farine	kg		0.025			0.025

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

DARNE DE SAUMON SAUTEE MEUNIERE

Nombre de couverts : 4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	FINITION PRESENTATION	TOTAL
① Habiller les darnes	<b><u>Poissons</u></b>				
	Darnes de saumon pièce de 0.125 kg	Pce	4		0.500
② Préparer les éléments de finition : Tranches de citron pelées à vif 1/2 cannelées, jus de citron, persil haché	<b><u>Crémerie</u></b>				
	Beurre	kg	0,050	0,050	0,100
③ Sauter les darnes meunière et dresser sur assiette	<b><u>Légumes</u></b>				
	Citrons	Pce		3	3
	Persil	kg		0.025	0.025
	<b><u>Epicerie</u></b>				
	Huile	L	0.025		0.025
	Farine	P.M.			P.M.