

**SUJET**  
**BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE**  
**CAP CUISINE**

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE  
SESSION 2001  
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : <u>4</u>			
Réalisation : <u>Potage Parisien</u>		SUJET n° <u>1</u>	
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Éléments de la recette :</b>			
Potage			- Eplucher, laver les légumes
Beurre	kg	0,080	
Blanc de poireau	kg	0,400	
Pommes de terre Bintje	kg	1,000	- Emincer les poireaux et les pommes de terre en paysanne
Eau	L	2,00	
<b>Finition</b>			
Beurre	kg	0,050	- Marquer le potage taille en cuisson
Cerfeuil	botte	1/4	
<b>Assaisonnement</b>			
Gros sel	kg	p m	
Sel fin	kg	p m	- Beurrer le potage
			- Dresser le potage en soupière

**SUJET**  
**BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE**  
**CAP CUISINE**

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE  
SESSION 2001  
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : <u>8</u>			
Réalisation : <u>Canard poêlé aux pêches,</u>		SUJET n° <u>1</u>	
		<u>pommes gaufrettes</u>	
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Éléments de la recette :</b>			
<b>Base :</b>			
Canard	kg	2,000	- Eplucher et laver les légumes
Huile	L	0,02	- Habiller, brider le canard
Beurre	kg	0,020	
<b>Garniture aromatique :</b>			
Carottes	kg	0,080	- Tailler les pommes gaufrettes
Gros oignons	kg	0,080	- Poêler le canard
Tomates	kg	0,040	
Bouquet garni	pièce	1	- Réaliser le fond de poêlage
<b>Fond de poêlage</b>			
Vin blanc	L	0,15	- Réaliser une gastrique
Fond de veau lié (*)	L	0,60	- Terminer la sauce
<b>Garniture</b>			
Pêches au sirop (4/4)	boite	1	- Chauffer les pêches
Pommes de terre Bintje	kg	1,000	- Frire les pommes gaufrettes
<b>Gastrique et sauce :</b>			
Sucre	kg	0,030	- Glacer le canard
Vinaigre	L	0,02	- Dresser et envoyer sur plat
<b>Assaisonnement :</b>			
Sel fin	kg	p m	
Poivre du moulin	kg	p.m.	

(\*) fond de veau lié fourni par le centre

## SUJET

BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

Réalisation : Escalope de truite de mer à l'oseille,

petits légumes glacés

SUJET n° 3

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Éléments principaux :</b>			
Truite de mer (1 pièce)	kg	1,200	- Habiller, fileter la truite
Farine	kg	0,100	
Huile	L	0,05	- Escaloper les filets
Beurre	kg	0,020	- Sauter les escalopes (technique "meunière")
<b>Sauce</b>			
Echalotes	kg	0,040	- Tourner les légumes
Fumet de poisson *	L	0,20	
Vermouth	L	0,05	- Glacer les carottes, navets et courgettes à blanc.
Crème liquide	L	0,10	- Réduire à glace les échalotes avec le fumet et le vermouth. Passer étamine.
Beurre	kg	0,100	- Crémeter, réduire
<b>Chiffonnade</b>			
Beurre	kg	0,020	- Monter au beurre
Oseille	botte	1	
<b>Garniture</b>			
Carottes	kg	0,150	- Failler la chiffonnade
Navets	kg	0,150	- Étouper au beurre
Courgettes	kg	0,150	- Ajouter à la sauce
Beurre	kg	0,050	
<b>Finition :</b>			
Cerfeuil	botte	¼	- Dresser sur assiettes et décorer avec les pluches de cerfeuil.
<b>Assaisonnement :</b>			
Sel	kg	p.m.	
Poivre	kg	p.m.	
Sucre	kg	0,25	

\* Fourni par le centre d'examen.

## SUJET

BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 2 x 4

Réalisation : Tarte feuilletée aux fraises

SUJET n° 3

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Éléments de la recette :</b>			
<b>Pâte feuilletée :</b>			
Farine	kg	0,400	
Sel	kg	p.m.	
Eau	L	0,20	
Margarine à feuilletage	kg	0,300	- Détailler les 2 tartes (forme au choix)
Farine pour tourer	kg	0,040	
Œufs pour dorure	pièce	1	- Cuire les 2 tartes
<b>Crème pâtissière :</b>			
Œufs (jaunes)	pièce	4	
Sucre semoule	kg	0,100	- Réaliser la crème pâtissière.
Vanille liquide	L	p.m.	
Farine	kg	0,075	
Kirsch	L	0,02	
Lait	L	0,50	- Garnir les tartes.
<b>Garniture</b>			
Fraises	kg	0,800	- Lustrer les tartes.
<b>Finition</b>			
Nappage rouge	kg	0,150	

## SUJET

BEP HOTELLERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4Réalisation : Truite meunière  
petite ratatouilleSUJET n° 4

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Eléments de la recette :</b>			
<b>Base :</b>			
Truites roses (portions) (4 × 0,250)	kg	1,000	- Eplucher et laver les légumes.
Farine	kg	0,100	- Habiller les truites et les réserver
Beurre	kg	0,040	
Huile	L	0,04	- Tailler les légumes de la ratatouille
<b>Ratatouille :</b>			
Oignon	kg	0,100	• ciseler les oignons,
Poivron vert	kg	0,200	• tailler en dés, les tomates mondées,
Tomates (grosses)	kg	0,200	les courgettes, les aubergines, les
Courgette	kg	0,200	poivrons, hacher l'ail.
Aubergine	kg	0,100	- Marquer en cuisson la ratatouille.
Huile d'olive	L	0,10	
Ail	kg	0,010	- Préparer les éléments de présentation.
Bouquet garni	pièce	1	
<b>Beurre Meunière</b>			
Beurre	kg	0,080	- Sauter meunière les truites.
Citron (jus)	kg	0,050	- Dresser les truites sur plat.
<b>Présentation :</b>			
Olives noires	kg	0,050	- Ajouter le beurre meunière.
Persil	kg	0,020	
Citrons	kg	0,300	- Dresser la ratatouille en légumier.
<b>Assaisonnement :</b>			
Sel fin	kg	p.m.	
Poivre du moulin	kg	p.m.	

## SUJET

BEP HOTELLERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8Réalisation : MillefeuilleSUJET n° 4

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Eléments de la recette :</b>			
<b>Pâte feuilletée :</b>			
Farine	kg	0,400	- Réaliser la pâte feuilletée
Sel fin	kg	0,008	
Eau	L	0,20	- Réaliser la crème pâtissière
Margarine à feuilletage	kg	0,300	
Farine pour tourer	kg	0,040	- Abaisser une plaque de 40 × 60 et piquer
<b>Cuisson</b>			
Sucre glace	kg	0,020	- Détailler 3 abaisses rectangulaires
<b>Crème pâtissière :</b>			
Lait	L	1,00	- Cuire les abaisses (sucre au sucre glace en fin de cuisson)
Œufs (jaunes)	pièce	8	
Sucre semoule	kg	0,200	
Farine	kg	0,140	
Vanille	gousse	1/2	
Liqueur ou alcool	l	0,04	- Monter le millefeuille.
<b>Finition :</b>			
Sucre glace	kg	0,080	- Glacer au sucre glace
			- Dresser le millefeuille

## SUJET

BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : <u>8</u>			
Réalisation : <u>Potage saint germain aux croûtons</u>		SUJET n° <u>5</u>	
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Eléments de la recette :</b>			
<b>Base</b>			
Pois casses bien verts	kg	0,800	- Mettre en place le poste de travail
<b>Garniture aromatique</b>			
Beurre	kg	0,040	- Eplucher, laver, tailler les légumes
Poitrine de porc demi-sel	kg	0,080	- Blanchir les pois casses
Vert de poireaux	kg	0,080	
Carottes	kg	0,080	
Oignons gros	kg	0,080	- Réaliser un potage lié à la purée de légume
Bouquet garni	pièce	1	
Ail	gousse	2	
<b>Mouillement</b>			
Fond blanc de veau *	L	2	- Tailler et sauter des croûtons
<b>Finition :</b>			
Crème double	kg	0,080	- Passer le potage
Cerfeuil	botte	¼	- Eminer le potage
<b>Garniture</b>			
Pain de mie	kg	0,160	- Dresser en soupière avec pluches de cerfeuil
Beurre	kg	0,040	
Huile d'arachide	L	0,020	
<b>Assaisonnement</b>			
Sel gros	kg	p.m	
Sel fin	kg	p.m	* Fourni par le centre d'examen

## SUJET

BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : <u>4</u>			
Réalisation : <u>Médailles de veau Duroc,</u>		SUJET n° <u>5</u>	
<u>pommes cocotte</u>			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Eléments de la recette :</b>			
<b>Base :</b>			
Médaille de veau (4 x 0,150)	kg	0,600	- Mettre en place le poste de travail
Farine	kg	0,040	- Préparer et réserver les médaillons
Beurre	kg	0,040	
<b>Sauce</b>			
Echalotes	kg	0,020	- Laver, éplucher, tailler les légumes
Champignons de Paris	kg	0,125	- Réaliser une fondue de tomate
Cognac	L	0,025	
Vin blanc	L	0,010	
Fond brun de veau *	L	0,250	- Marquer les pommes cocottes en cuisson
Beurre	kg	0,100	
Estragon	botte	¼	- Sauter les médaillons
Cerfeuil	botte	¼	- Réserver
<b>Fondue de tomate :</b>			
Beurre	kg	0,020	- Ajouter les champignons de Paris émincés
Echalotes	kg	0,020	
Tomates (grosses)	kg	0,400	- Ajouter les échalotes ciselées
Bouquet garni	pièce	1	
Ail	gousse	1	- Flamber
<b>Pommes cocotte :</b>			
Pommes de terre BF 15	kg	1,250	- Déglacer
Huile	L	0,040	- Mouiller
Beurre	kg	0,020	- Incorporer la fondue de tomate
Persil	botte	0,125	- Finir la sauce
<b>Assaisonnement :</b>			
Sel fin	kg	p.m.	
Poivre du moulin	kg	p.m.	* Fourni par le centre d'examen

## SUJET

BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 4Réalisation : Fricassée de volaille à l'anciennePommes à l'anglaiseSUJET n° 8

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Éléments de base</b>			
Poulet effilé	kg	1,400	- Mettre en place le poste de travail
Farine	kg	0,030	- Eplucher, laver, tailler les légumes
Beurre	kg	0,040	- Habiller et découper le poulet en 8 morceaux
Oignons gros	kg	0,060	
Fond blanc de volaille			
Carcasse et abattis de la volaille	p m.		
Carottes	kg	0,100	- Réaliser un fond blanc de volaille
Oignons	kg	0,100	- Tourner les pommes à l'anglaise
Blancs de poireaux	kg	0,100	- Raudir les morceaux de poulet
Céleri branche	kg	0,050	- Débarrasser les morceaux
Bouquet garni	l		- Suer les oignons crisés
Clous de girofle	kg	p m.	- Singer
Finition de la sauce			- Moullier
Crème double		0,150	- Cuire en fricassée
Garniture à l'ancienne			- Cuire les pommes à l'anglaise
Champignons de Paris	kg	0,125	- Préparer la garniture à l'ancienne
Beurre	kg	0,020	- Finir la fricassée
1/2 pièce de citron	kg	0,050	- Dresser avec la garniture à l'ancienne en plat creux
Oignons grelots	kg	0,125	- Servir les pommes à l'anglaise en légumier
Beurre	kg	0,020	
Sucre semoule	kg	p m.	
<b>Assaisonnement</b>			
Sel gros	kg	p m.	
Sel fin	kg	p m.	
Poivre du moulin	kg	p m.	
<b>Pommes à l'anglaise :</b>			
Pommes de terre BF 15	kg	1,500	

## SUJET

BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 8Réalisation : Choux chantillySUJET n° 8

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Pâte à choux</b>			
Fau	l	0,250	- Mettre en place le poste de travail
Sel fin	kg	0,005	- Réaliser la pâte à choux
Sucre semoule	kg	0,010	- Coucher et cuire
Beurre	kg	0,080	- Réaliser la crème chantilly
Farine	kg	0,125	- Garnir les choux
Œufs	pièce	4	
Beurre pour plaque	kg	0,010	
<b>Dorure</b>			
Œuf (jaune)	pièce	1	- Dresser sur plat
<b>Crème chantilly</b>			
Crème fleurette	l	0,75	
Sucre glace	kg	0,040	
Vanille liquide	l	p m.	
<b>Finition</b>			
Sucre glace	kg	0,020	

## SUJET

BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 4

Réalisation : Fricassée de volaille à l'ancienne  
Pommes à l'anglaise SUJET n° 8

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Éléments de base</b>			
Poulet effilé	kg	1,400	- Mettre en place le poste de travail
Farine	kg	0,030	
Beurre	kg	0,040	
Oignons gros	kg	0,060	- Eplucher, laver, tailler les légumes
Fond blanc de volaille			
Carcasse et abats de la volaille	p.m.		- Habiller et découper le poulet en 8 morceaux
Carottes	kg	0,100	
Oignons	kg	0,100	- Réaliser un fond blanc de volaille
Blancs de poireaux	kg	0,100	
Céleri branche	kg	0,050	- Tourner les pommes à l'anglaise
Bouquet garni	l		
Clous de girofle	kg	p.m.	- Rendre les morceaux de poulet
Finition de la sauce			
Crème double		0,150	- Debarrasser les morceaux
Garniture à l'ancienne			- Suer les oignons écaillés
Champignons de Paris	kg	0,125	- Singer
Beurre	kg	0,020	- Moullier
1/2 pièce de citron	kg	0,050	- Cuire en fricassée
Oignons grelots	kg	0,125	- Cuire les pommes à l'anglaise
Beurre	kg	0,020	- Préparer la garniture à l'ancienne
Sucre semoule	kg	p.m.	
Assaisonnement			- Finir la fricassée
Sel gros	kg	p.m.	- Dresser avec la garniture à l'ancienne en plat creux
Sel fin	kg	p.m.	
Poivre du moulin	kg	p.m.	
<b>Pommes à l'anglaise</b>			
Pommes de terre BF 15	kg	1,500	- Servir les pommes à l'anglaise en légumier

## SUJET

BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 8

Réalisation : Choux chantilly SUJET n° 8

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
Pâte à choux			- Mettre en place le poste de travail
Eau	l	0,250	- Réaliser la pâte à choux
Sel fin	kg	0,005	
Sucre semoule	kg	0,010	- Coucher et cuire
Beurre	kg	0,080	
Farine	kg	0,125	- Réaliser la crème chantilly
Œufs	pièce	4	
Beurre pour plaque	kg	0,010	- Garnir les choux
Dorure			
Œuf (jaune)	pièce	1	- Dresser sur plat
Crème chantilly			
Crème fleurette	l	0,75	
Sucre glace	kg	0,040	
Vanille liquide	l	p.m.	
Finition			
Sucre glace	kg	0,020	

**SUJET**

**BEP HOTELLERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE**

**ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE**

**SESSION 2001**

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

NOMBRE DE PORTIONS : 4

Réalisation : Filets de sole au cidre,  
pommes vapeur

SUJET n° 10

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Eléments de la recette :</b>			
<u>Base :</u>			
Sole filet (0,500 pièce x2)	kg	1	- Eplucher, laver les légumes.
<u>Fumet de poisson :</u>			
Beurre	kg	0,040	- Habiller les soles, lever les filets.
Echalotes	kg	0,040	- Marquer en cuisson le fumet.
Oignons	kg	0,060	
Bouquet garni	pièce	1	
Carottes	kg	0,030	- Ciseler les échalotes.
Arêtes	kg	p.m.	
<u>Garniture :</u>			
Pommes de terre à chair ferme	kg	1	- Plaquer les filets en cuisson à court mouillement.
<u>Cuisson :</u>			
Echalotes	kg	0,030	- Tourner et cuire les pommes vapeur.
Cidre	L	0,30	
Beurre	kg	0,040	- Réaliser une sauce par réduction. (Réduire, crémier, monter au beurre)
<u>Sauce :</u>			
Crème double	L	0,20	- Dresser au plat
Beurre	kg	0,125	
<u>Assaisonnement :</u>			
Sel	kg	p.m.	- Glacer à la salamandre.
Poivre	kg	p.m.	

**SUJET**

**BEP HOTELLERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE**

**ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE**

**SESSION 2001**

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

NOMBRE DE PORTIONS : 1 x 8

Réalisation : Millefeuille aux fraises Chantilly

SUJET n° 10

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Eléments de la recette :</b>			
<u>Pâte feuilletée :</u>			
Farine	kg	0,400	- Réaliser la pâte feuilletée
Sel	kg	0,010	
Eau	L	0,200	- Abaisser très fin sur une plaque 40 x 60 cm.
Margarine feuilletage	kg	0,300	
Farine (pour fleurir)	kg	0,040	- Piquer.
<u>Chantilly :</u>			
Crème fleurette	L	0,70	
Sucre glace	kg	0,060	- Cuire, glacer au sucre glace.
Vanille (extrait liquide)		p.m.	
<u>Garniture</u>			
Fraises	kg	1	- Détailler en bande
<u>Finition :</u>			
Sucre glace	kg	0,040	- Confectionner la Chantilly
			- Equeuter les fraises.
			- Garnir le millefeuille
			- Saupoudrer de sucre glace, décorer
			- Dresser et envoyer.

**SUJET**  
**BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE**  
**CAP CUISINE**

**ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE**

**SESSION 2001**

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

NOMBRE DE PORTIONS : 8

Réalisation : Potage cressonnière

SUJET n° 11

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Éléments de la recette :</b>			
<b>Base :</b>			
Beurre	kg	0,040	- Eplucher, laver les légumes - Laver, trier, ciseler le cresson - Emincer les blancs de poireaux.
Blancs de poireaux	kg	0,160	
Pommes de terre	kg	0,800	
Cresson	botte	1	
<b>Mouillement :</b>			
Eau	L	2,00	- Détailler les pommes de terre en gros quartiers
<b>Finition :</b>			
Crème double	L	0,20	- Etuver les blancs de poireaux et le cresson au beurre
<b>Assaisonnement</b>			
Gros sel	kg	p.m.	- Cuire le potage
Sel fin	kg	p.m.	- Passer le potage, ajouter la crème
			- Dresser.
			- Envoyer

**SUJET**  
**BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE**  
**CAP CUISINE**

**ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE**  
**SESSION 2001**

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

NOMBRE DE PORTIONS : 4

Réalisation : Darnes de saumon grillées sauce moutarde,  
flans de brocoli

SUJET n° 11

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Éléments principaux :</b>			
Saumon (darne de 0,200 kg)	kg	0,800	- Vérifier les darnes de saumon
<b>Marinade :</b>			
Huile	L	0,08	- Réaliser la marinade
Citron	pièce	1/2	
Thym et laurier	botte	p.m.	
<b>Sauce moutarde</b>			
Œufs jaunes	pièce	3	- Mixer les brocolis et dessécher, ajouter les œufs entiers + jaunes, crème, assaisonnement
Beurre	kg	0,200	
Citron	pièce	1/4	
Moutarde	kg	0,020	
<b>Flan de brocoli</b>			
Brocoli	kg	1	- Garnir les moules beurrées, cuire au four au bain marie
Œuf entier	pièce	1	
Œufs jaunes	pièce	2	
Crème double	L	0,10	- Réaliser la sauce moutarde (sauce hollandaise + moutarde).
<b>Décor :</b>			
Citrons	pièce	2 + 1	- Griller les darnes de saumon
Persil	kg	0,020	
<b>Finition</b>			
Beurre	kg	0,020	- Dresser sur le même plat les darnes et les flans, la sauce moutarde en saucière.
<b>Assaisonnement</b>			
Gros sel	kg	p.m.	- Envoyer.
Sel fin	kg	p.m.	
Poivre du moulin	kg	p.m.	
Noix de muscade	kg	p.m.	



**SUJET**  
**BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE**  
**CAP CUISINE**  
**ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE**  
**SESSION 2001**

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

NOMBRE DE PORTIONS : <u>4</u>			
Réalisation : <u>Escalopes de veau Viennoise</u> <u>Pommes sautées à cru</u>	SUJET n° <u>12</u>		
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Éléments de la recette :</b>			
<b>Base :</b>			
Escalopes(4 x 0,150)	kg	0,600	- Eplucher, laver les légumes
Beurre	kg	0,020	- Parer et aplatir les escalopes
Huile	L	0,04	- Préparer l'Anglaise
<b>Panure à l'anglaise</b>			
Farine	kg	0,080	- Paner les escalopes
(Eufs	pièce	3	
Huile	L	0,04	
Mie de pain	kg	0,150	- Préparer les éléments de la garniture viennoise (œufs durs et persil hachés, olives dénoyautées)
<b>Garniture viennoise :</b>			
(Eufs	pièce	3	- Emincer les pommes de terre.
Câpres (surfines)	kg	0,040	
Persil	kg	0,020	
Citron	pièce	1	- Peler à vif et émincer le citron.
Filets d'anchois	kg	0,080	
Olives vertes	kg	0,040	
<b>Finition :</b>			
Fond brun de veau lie *	L	0,20	- Marquer les escalopes en cuisson "sauter".
Beurre	kg	0,080	- Sauter les pommes de terre à cru.
<b>Garniture</b>			
Pommes de terre à chair ferme	kg	1	
Beurre	kg	0,050	- Dresser les escalopes sur plat avec la garniture viennoise.
Huile	kg	0,05	
Persil	kg	0,020	- Dresser les pommes sautées en légumier.
<b>Assaisonnement :</b>			
Sel fin	kg	p.m.	
Poivre	kg	p.m.	
* Fourni par le centre d'examen.			

**SUJET**  
**BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE**  
**CAP CUISINE**  
**ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE**  
**SESSION 2001**  
**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

NOMBRE DE PORTIONS : <u>8</u>			
Réalisation : <u>Génoise crème anglaise</u>	SUJET n° <u>12</u>		
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Éléments de la recette :</b>			
<b>Base :</b>			
(Eufs	pièce	4	- Chemiser le moule
Sucre semoule	kg	0,125	
Farine	kg	0,125	- Monter la génoise.
<b>Chemisage :</b>			
Beurre	kg	0,020	- Cuire au four
Farine	kg	0,020	
<b>Crème anglaise :</b>			
Lait	L	0,50	- Réaliser une crème anglaise
Sucre	kg	0,125	- Dresser sur plat, sauce à part
(Eufs	pièce	4	
Vanille	gousse	1/2	- Présentation au choix.
<b>Présentation :</b>			
Sucre glace	kg	p.m.	

## SUJET

BEP HOTELLERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8Réalisation : Quiche aux poireauxSUJET n° 13

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Éléments de la recette :</b>			
<b>Base :</b>			
Farine type 55	kg	0,250	- Réaliser la pâte brisée
Sel fin	kg	0,005	
Beurre	kg	0,125	- Eplucher, laver les légumes
(Euf (jaune)	pièce	1	
Eau	L	0,05	
Farine (pour fleurir)	kg	0,040	- Emincer et étuver les blancs de poireaux au beurre
Beurre (pour chemiser)	kg	0,020	
<b>Appareil à crème prise salée :</b>			
Lait	L	0,25	- Détailler la poitrine en petits lardons, blanchir et sauter
Crème épaisse	L	0,25	
(Eufs	pièce	2	- Réaliser l'appareil à crème prise salée
(Eufs (jaunes)	pièce	2	
<b>Garniture</b>			
Beurre	kg	0,040	- Foncer les 2 cercles à tarte.
Poireau	kg	0,800	
Poitrine de porc fumée	kg	0,150	- Garnir les quiches et cuire au four.
Huile	L	p.m	
Emmenthal râpé	kg	0,150	
<b>Présentation :</b>			
Persil	botte	1/8	- Dresser les quiches sur plats
<b>Assaisonnement :</b>			
Sel	kg	PM	
Poivre	kg	PM	
Muscade	kg	PM	

## SUJET

BEP HOTELLERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4Réalisation : Contre filet grillé, sauce béarnaiseSUJET n° 13

Pommes pont-neuf

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Éléments de la recette :</b>			
<b>Base</b>			
Contre filet (0,300 kg x 2)	kg	0,600	- Eplucher, laver les légumes.
Huile	L	0,02	
<b>Sauce béarnaise</b>			
Echalote	kg	0,030	- Trier le cresson
Mignonnette	kg	p.m.	
Vinaigre d'alcool	L	0,05	- Vérifier, parer la viande.
(Eufs (jaunes)	pièce	4	
Estragon	botte	1/4	- Tailler les pommes pont-neuf
Cerfeuil	botte	1/8	
Beurre	kg	0,200	- Réaliser la sauce béarnaise
<b>Pommes pont-neuf</b>			
Pommes de terre bintje	kg	1,200	- Pocher les pommes pont-neuf
Huile de friture	L	p.m	
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin	kg	p.m	- Griller les pièces de contre-filet
Poivre	kg	p.m	
<b>Finition</b>			
Beurre	kg	0,020	- Frire les pommes pont-neuf
Cresson	botte	1/4	
			- Dresser sur plats.

## SUJET

BEP HOTELLERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4Réalisation : Caneton poêlé au miel et au citronSUJET n° 14

## Pommes gaufrettes

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Eléments de la recette :</b>			
<b>Eléments de base</b>			
Caneton	kg	1,400	- Habiller et brider le caneton.
<b>Garniture du poêlage :</b>			
Tomates	kg	0,100	- Eplucher, laver tous les légumes.
Oignons	kg	0,100	- Tailler les zestes de citrons en julienne.
Bouquet garni	pièce	1	blanchir et confire dans de l'eau et du sucre
Huile	L	0,05	
<b>Sauce brune aux fruits :</b>			
Miel	kg	0,08	- Marquer le caneton en cuisson (poêler).
Citrons jaunes	kg	0,200	- Tailler les pommes gaufrettes.
Fond de veau lié *	L	0,60	- Réaliser la gastrique (miel+ jus de citrons jaunes)
<b>Garniture d'accompagnement</b>			
Pommes de terre Bintje	kg	1,000	- Confectionner le fond de poêlage et ajouter la gastrique.
<b>Eléments de décor</b>			
Sucre semoule	kg	0,070	- Frire les pommes gaufrettes
Citrons jaunes	kg	0,200	
Eau	L	0,10	
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin	kg	p.m.	- Dresser sur plat (présentation au gré du candidat)
Poivre du moulin	kg	p.m.	
* Fond de veau fourni par le centre			

## SUJET

BEP HOTELLERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8Réalisation : Pannequets au chocolatSUJET n° 14

## Coulis de fraises

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Eléments de la recette :</b>			
<b>Pâte à crêpes :</b>			
Farine	kg	0,250	- Réaliser la pâte à crêpes.
Œufs	pièce	3	- Réaliser la crème pâtissière au
Lait	L	0,50	chocolat (mettre le cacao poudre dans
Sel fin	kg	0,005	le lait bouillant)
Sucre semoule	kg	0,050	
Beurre	kg	0,050	- Sauter les crêpes
<b>Crème pâtissière au chocolat :</b>			
Lait	L	0,80	- Garnir les crêpes de crème pâtissière et
Cacao poudre	kg	0,03	les plier
Jaune d'œufs	pièce	5	
Sucre semoule	kg	0,150	
Poudre à flan	kg	0,070	
Beurre	kg	0,025	
<b>Coulis de fraises</b>			
Fraises	kg	0,500	- Réaliser le coulis de fraises
Orange	kg	0,100	
Sucre glace	kg	0,040	- Dresser à l'assiette
<b>Décor</b>			
Fraises	kg	0,150	(décor au choix du candidat)
Sucre glace	kg	0,025	

## SUJET

BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8Réalisation : Salade tiède aux foies de volailleSUJET n° 15

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Eléments de la recette :</b>			
<u>Base :</u>			
Foies de volaille	kg	0,640	- Préparer les salades.  - Parer les foies de volaille.  - Détailler le pain de mie en croûtons
Echalotes	kg	0,040	
Huile	L	0,08	
Vinaigre de Xères	L	0,06	
<u>Salade :</u>			
Laitue	pièce	1/2	- Sauter les croûtons.  - Tailler les tomates mondées en dés
Scarole	pièce	1/2	
Feuille de chêne	pièce	1/2	
Huile	L	0,10	
Vinaigre de Xères	L	0,04	
<u>Garniture :</u>			
Pain de mie	kg	0,060	- Préparer les fines herbes
Beurre	kg	0,040	
Tomates	kg	0,160	
<u>Finition :</u>			
Cerfeuil	botte	¼	- Sauter les foies de volaille
Persil	botte	¼	
Ciboulette	botte	½	
<u>Assaisonnement :</u>			
Sel fin	kg	p.m.	- Suer les échalotes.
Poivre au moulin	kg	p.m.	
- Déglacer au vinaigre.			
- Assaisonner la salade			
- Dresser sur 8 assiettes. Présentation libre			

## SUJET

BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4Réalisation : Fricassée de volaille au curry,riz créoleSUJET n° 15

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles	
<b>Eléments de la recette :</b>				
<u>Base :</u>				
Poulet P A C	kg	1,200	- Découper la volaille à cru en 4	
Beurre	kg	0,050		
Farine	kg	0,040		
Curry	kg	0,020		
Tomate	kg	0,400		
Oignons (gros)	kg	0,100	- Confectionner un fond blanc de volaille	
<u>Garniture de la sauce curry :</u>				
Pommes fruits	kg	0,150		
Banane	kg	0,150		
<u>Fond de volaille blanc :</u>				
Carottes	kg	p.m. 0,100	- Marquer en cuisson la fricassée au curry	
Oignons (gros)	kg	0,100		
Poireaux (verts)	kg	0,100		
Céleri branche	kg	0,050		
Bouquet garni	pièce	1		
Eau	L	1		
<u>Finition :</u>				
Crème double	L	0,10		
Jaune d'œufs	pièce	2		
<u>Riz nature :</u>				
Riz	kg	0,200		
<u>Assaisonnement :</u>				
Sel fin	kg	p.m.	- Cuire le riz créole	
Poivre	kg	p.m.		
- Terminer la sauce de la fricassée				
- Dresser en legumiers				

## SUJET

BEP HOTELLERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 8Réalisation : Potage julienne darblaySUJET n° 16

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Eléments de la recette :</b>			
<b>Base :</b>			
Beurre	kg	0,080	- Eplucher, laver tous les légumes.
Blanc de poireau	kg	0,400	
Pommes de terre (bintje)	kg	0,800	
Eau	L	2,00	
<b>Finition :</b>			
Crème double	L	0,10	- Tailler la garniture en julienne
Cerfeuil	botte	1/8	
<b>Garniture :</b>			
Carottes	kg	0,100	- Etuver la julienne.
Blanc de poireau	kg	0,100	
Navets	kg	0,100	
Céleri	kg	0,100	
Beurre	kg	0,015	
<b>Assaisonnement :</b>			
Sel gros	kg	p.m	- Terminer le potage
Sel fin	kg	p.m	
Sucre	kg	p.m	
			- Réserver les pluches de cerfeuil
			- Dresser le potage.

## SUJET

BEP HOTELLERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4Réalisation : Poulet cocotte grand mèreSUJET n° 16

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Eléments de la recette :</b>			
<b>Base :</b>			
Poulet effilé	kg	1,500	- Eplucher, laver tous les légumes
Beurre	kg	0,020	
<b>Fond de poêlage :</b>			
Carottes	kg	0,040	- Habiller le poulet
Oignons	kg	0,040	
Vin blanc	L	0,08	
Fond de veau lié *	L	0,50	- Brider en entrée.
<b>Garniture :</b>			
Poitrine de porc salée	kg	0,125	- Tourner les pommes cocottes.
Champignons de Paris	kg	0,125	
Huile	L	0,02	
Petits oignons grelots	kg	0,125	- Marquer le poulet en cuisson (poêler)
Beurre	kg	0,010	
Pommes de terre (BF 15)	kg	1,000	- Marquer les garnitures en cuisson
Huile	L	0,04	
Beurre	kg	0,020	
<b>Finition :</b>			
Beurre	kg	0,020	- Blanchir, rissoler les pommes cocottes
Persil	botte	1/8	
<b>Assaisonnement :</b>			
Sel fin	kg	p.m	- Hacher le persil.
Poivre du moulin	kg	p.m	- Glacer le poulet.
Sucre	kg	p.m	- Terminer la garniture.
			- Dresser, envoyer

\* Fourni par le centre d'examen

## SUJET

BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8 (2 x 4)Réalisation : Omelettes roulées à la fondue de tomateSUJET n° 17

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Eléments de la recette :</b>			
Base :			
Oeufs	pièce	24	- Eplucher, laver les échalotes.
Beurre	kg	0,200	
Fondue de tomates :			
Echalotes	kg	0,040	- Monder les tomates.
Beurre	kg	0,040	- Réaliser la fondue de tomates.
Tomates n° 2	kg	0,800	
Ail	kg	0,020	
Bouquet garni	pièce	½	- Réaliser 4 omelettes roulées pour 2 personnes.
Finition :			
Beurre	kg	0,040	- Inciser sur le dessus.
Cerfeuil	botte	¼	- Garnir avec la fondue de tomates.
			- Lustrer.
Assaisonnement :			
Sel fin	kg	p.m.	- Décor de pluches de cerfeuil.
Poivre moulu	kg	p.m.	
Sucre	kg	p.m.	- Dresser sur assiettes.

## SUJET

BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE  
SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4Réalisation : Carré de porc poêlé JudicSUJET n° 17

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Eléments de la recette :</b>			
Base :			
Carré de porc côtes 1 <sup>er</sup> non paré	kg	1,200	- Eplucher et laver les légumes.
Beurre	kg	0,050	- Habiller le carré de porc.
Fond de poêlage :			
Oignons (gros)	kg	0,100	- Préparer les garnitures aromatiques (carré, laitues).
Carottes	kg	0,080	- Marquer le carré en cuisson. Poêler
Bouquet garni	pièce	1	- Blanchir et braiser les laitues.
Tomates n° 2	kg	0,100	- Tourner les pommes château.
Vin blanc	l.	0,10	- Préparer la duxelle de champignons et cuire.
Fond brun lié *	l.	0,80	
Garniture :			
Tomates n° 4	kg	0,400	- Farcir les tomates de duxelle.
Champignons	kg	0,200	- Blanchir les pommes château et rissoler.
Echalotes	kg	0,020	- Réaliser un fond de poêlage.
Pommes de terre BF 15	kg	1,000	- Etuver les tomates.
Laitues	pièce	2	
Carottes	kg	0,060	
Oignons (gros)	kg	0,060	
Fond blanc *	l.	0,80	
Beurre	kg	0,120	- Glacer le carré.
Huile	l.	0,05	
Couenne de lard	kg	0,500	
Citron	kg	0,100	- Dressage libre sur plat.
Assaisonnement :			
Sel fin	kg	p.m.	* A fournir par le centre d'examen.
Poivre moulu	kg	p.m.	

## SUJET

BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4Réalisation : Poularde pochée sauce suprêmeRiz pilafSUJET n° 18

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Eléments de la recette :</b>			
<b>Eléments de base</b>			
Poulet effilé	kg	1,500	- Habiller la volaille, trusser, brider. - Blanchir, rafraîchir, égoutter, citronner la volaille
Citron	kg	0,050	
Fond blanc de volaille *	L	3,00	
<b>Garniture aromatique</b>			
Gros oignons	kg	0,100	- Préparer la garniture aromatique.
Carottes	kg	0,100	
Blanc de poireaux	kg	0,100	
Bouquet garni	pièce	1	
<b>Sauce suprême</b>			- Marquer en cuisson la volaille
Beurre	kg	0,070	
Farine	kg	0,070	
Crème double	L	0,20	
Beurre	kg	0,040	- Cuire le velouté
<b>Assaisonnement</b>			- Réaliser la sauce suprême.
Gros sel	kg	p m	
Sel fin	kg	p m	
Poivre blanc	kg	p m	
Clou de girofle	kg	p m	- Cuire le riz pilaf
<b>Riz pilaf :</b>			
Riz long	kg	0,200	
Gros oignons	kg	0,100	
Beurre	kg	0,050	* Fourni par le centre d'examen
Bouquet garni	pièce	1	

## SUJET

BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE  
CAP CUISINE

ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE

SESSION 2001

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8 (2x4)Réalisation : Tarte aux pommesSUJET n° 18

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Eléments de la recette :</b>			
<b>Pâte brisée sucrée</b>			
Farine	kg	0,250	- Réaliser la pâte brisée.
Beurre	kg	0,125	
Sucre semoule	kg	0,025	
(Euf (jaune)	pièce	1	
Eau	L	0,05	
Sel fin	kg	0,005	
Farine ( pour fleurir )	kg	0,050	
Beurre ( pour cercler )	kg	0,010	
<b>Marmelade</b>			
Pommes « Golden »	kg	0,700	- Préparer et cuire la marmelade
Eau	L	0,05	
Sucre semoule	kg	0,050	
<b>Garniture :</b>			
Pommes « Golden »	kg	0,600	- Foncer les tartes.
Citron	kg	0,050	
<b>Finition</b>			
Nappage blond	kg	0,150	- Garnir les tartes.
			- Cuire les tartes.
			- Lustrer les tartes.
			- Dresser les tartes.

**SUJET**  
**BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE**  
**CAP CUISINE**  
**ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE**  
**SESSION 2001**

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

NOMBRE DE PORTIONS : 4

Réalisation : Escalopes de truite de mer aux épinards  
Petits légumes glacés

SUJET n° 19

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Éléments de la recette :</b>			
<b>Base :</b>			
Truite de mer	kg	1,200	- Habiller la truite.
Farine	kg	0,050	- Lever les filets, les escaloper (4pièces)
Huile	L	0,05	- Eplucher et laver les épinards.
Beurre	kg	0,040	- Tourner les légumes, glacer à blanc les légumes.
<b>Sauce :</b>			
Echalotes	kg	0,050	- Sauter les épinards.
Fumet de poissons *	L	0,25	- Sauter les escalopes.
Noilly	L	0,05	- Réduire à glace le fumet et le Noilly avec les échalotes.
Crème	kg	0,150	- Crémier, réduire.
Beurre	kg	0,080	- Monter au beurre.
<b>Epinards sautés :</b>			
Epinards	kg	0,400	- Dresser sur plat.
Beurre	kg	0,080	- Décorer avec les pluches de cerfeuil et la ciboulette.
<b>Petits légumes glacés :</b>			
Carottes	kg	0,250	
Navets	kg	0,250	
Concombres	kg	0,250	
Beurre	kg	0,050	
<b>Finition :</b>			
Cerfeuil	botte	¼	
Ciboulette	botte	¼	
<b>Assaisonnement :</b>			
Sel fin	kg	p.m.	* Fourni par le centre d'examen.
Poivre	kg	p.m.	
Sucre	kg	p.m.	

**SUJET**  
**BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE**  
**CAP CUISINE**  
**ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE**  
**SESSION 2001**

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

NOMBRE DE PORTIONS : 8 (2x4)

Réalisation : Bandes feuilletées aux fruits

SUJET n° 19

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Éléments de la recette :</b>			
<b>Pâte feuilletée</b>			
Farine	kg	0,400	- Réaliser la pâte feuilletée
Sel	kg	0,008	
Eau	L	0,20	
Margarine à feuilletage	kg	0,300	- Réaliser la crème pâtissière
Farine (pour fleurir)	kg	0,040	
Œufs (jaune dorure)	pièce	1	- Détailler les deux bandes de tarte
<b>Crème pâtissière</b>			
Lait	L	0,75	
Œufs (jaunes)	pièce	5	
Sucre	kg	0,125	- Piquer et cuire à blanc les bandes feuilletées
Vanille liquide	L	p.m.	
Farine	kg	0,080	
Kirsch	L	0,02	
<b>Garniture</b>			
Poires au sirop	boite	½	- Garnir les tartes
Ananas au sirop	boite	½	
Bigarreaux au sirop	boite	½	
<b>Finition</b>			
Nappage	kg	0,140	- Lustrer les tartes
<b>Dresser sur plat</b>			



**SUJET**  
**BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE**  
**CAP CUISINE**

**ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE**  
**SESSION 2001**

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

NOMBRE DE PORTIONS : 8

Réalisation : Velouté aux champignons

SUJET n° 20

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Éléments de base :</b>			
Beurre	kg	0,100	- Eplucher, laver les légumes.
Blanc de poireaux	kg	0,160	
Farine	kg	0,100	- Emincer en paysanne les poireaux.
Fond blanc de volaille *	L	2,00	
champignons	kg	0,800	- Emincer les champignons.
<b>Liaison :</b>			
Œufs (jaune)	pièce	4	- Suer les poireaux dans le beurre et ajouter la farine, puis cuire le roux blanc.
Crème double	L	0,20	- Mouiller avec le fond blanc et ajouter les champignons.
<b>Garniture :</b>			
Champignons	kg	0,300	- Cuire le velouté.
Beurre	kg	0,050	- Préparer la garniture.
			- Tailler en julienne les champignons de la garniture.
<b>Assaisonnement :</b>			
Gros sel	kg	p.m.	- Étuver la julienne.
Sel fin	kg	p.m.	- Passer le velouté au chinois étamine et ajouter la liaison.
			- Ajouter la garniture.
			- Dresser le velouté.

\* Fourni par le centre

**SUJET**  
**BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE**  
**CAP CUISINE**

**ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE**

**SESSION 2001**

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

NOMBRE DE PORTIONS : 4

Réalisation : Darne de colin pochée – Beurre blanc

SUJET n° 20

Julienne de légumes – Pommes vapeur

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b>Éléments de base :</b>			
Colin entier (été)	kg	0,800	- Habiller le colin et détailler les darnes.
Citron	kg	0,100	
Fumet de poisson *	L	½	- Eplucher, laver les légumes.
<b>Garniture :</b>			
Carottes	kg	0,150	- Tourner les pommes de terre.
Poireaux	kg	0,150	
Navets	kg	0,150	- Tailler en julienne de légumes.
Beurre	kg	0,050	
Pommes de terre (type BF 15)	kg	1,000	- Préparer les éléments de décor.
<b>Beurre blanc :</b>			
Echalotes	kg	0,020	- Préparer la réduction du beurre blanc.
Vin blanc	L	0,10	
Vinaigre	L	0,01	- Cuire les pommes vapeur et étuver doucement la julienne de légumes.
Beurre	kg	0,100	
<b>Décor :</b>			
Citrons	kg	0,200	- Pocher les darnes.
Persil	botte	1/8	- Monter le beurre blanc.
<b>Assaisonnement :</b>			
Sel gros	kg	p.m.	- Dresser les darnes sur un nid de julienne dans un plat et les pommes vapeur en cocotte ou en légumier.
Sel fin	kg	p.m.	
Poivre du moulin	kg	p.m.	- Dresser le beurre en saucière.

\* Fourni par le centre

