

EP1.2. Préparation et transformation des produits

EP1.2.2. PREPARATION CULINAIRE

Sujet N°1

Rôti de julienne Beurre blanc Pommes purée


Temps alloué : 1 h 20

Préparation pour 2 personnes (à partir des éléments habillés et préparés précédemment en EP1.2.1.)

Eléments de base	Beurre blanc	Assaisonnement	Garniture	Décors
1 rôti de julienne : 600 g Fumet : ½ L Farine : 50 g Matière grasse : 50 g	Vinaigre : 5 cL Echalotes : 10 g Vin blanc : 5 cL Beurre doux : 50 g	Sel Poivre Cayenne Gros sel	Pommes de terre : 500 g Beurre : 20 g Lait : 15 à 25 cL	Citron : 1 Botte de persil : 1 Tomate : 1

Indications :

- Mettre le poste de travail en place (5 minutes).
- Préparer les garnitures (15 minutes).
- Mettre en cuisson les pommes de terre (5 minutes).
- Mettre en cuisson la réduction de beurre blanc (5 minutes).
- Colorer le rôti de poisson et le marquer au four (10 minutes).
- Confectionner les pommes purée ; réserver (15 minutes).
- Monter le beurre blanc (10 minutes).
- Dresser une portion sur assiette (5 minutes).
- Nettoyer son poste de travail (10 minutes).

 ACADÉMIE RENNES	EXAMEN : BEP-CAP	SPECIALITE : ALIMENTATION - POISSONNIER		
SESSION 2001	SUJET	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE		
Durée : 4 h 30 (total EP1)	Coefficient : BEP : 6 / CAP : 10 (total EP1)	Code sujet : 226A DLC 01	Page : 1 / 1	