

# EP1.2. Préparation et transformation des produits

## EP1.2.2. PREPARATION CULINAIRE

### Sujet N°2

#### Darnes de cabillaud Beurre blanc Julienne de légumes


Temps alloué : 1 h 15

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

Éléments de base	Beurre blanc	Assaisonnement	Garniture	Décors
2 Darnes de cabillaud de 160 g Fumet à disposition : 1 L	Vinaigre blanc : 2 cL Echalotes : 50 g Vin blanc : 5 cL Crème fraîche : 60 g Beurre doux : 400 g Beurre ½ sel : 200 g	Sel fin Poivre blanc Cayenne	Carottes : 75 g Blanc de poireaux : 125 g Champignons : 50 g Beurre : 40 g Noilly : 5 cL Sel Poivre blanc	Citrons : 2 Bouquet de persil : 1

#### Indications :

- Mettre le poste de travail en place (5 minutes).
- Préparer la julienne de légumes (20 minutes).
- Confectionner le beurre blanc (15 minutes).
- Marquer les darnes de lieu en cuisson (10 minutes).
- Dresser les darnes de lieu et la garniture ; décorer (10 minutes).
- Nettoyer son poste de travail (15 minutes).

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