

CORRIGE

INTITULE
BLANQUETTE DE VEAU PRINTANIERE

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<u>ELEMENTS DE BASE</u>			1: Préparer la viande . Parer , dégraisser , découper . Blanchir la viande
Épaule de veau désossée (0,25 pt)	Kg	1,4 (0,25 pt)	
<u>GARNITURE AROMATIQUE</u>			2: Préparer la garniture aromatique 3: Marquer la blanquette en cuisson . Réunir la viande blanchie et la garniture aromatique
Carottes (0,25 pt)	Kg	0.200	
Céleri branche	Kg	0.100	4: Réaliser un roux blanc , refroidir 5 : Préparer la garniture printanière . Eplucher et tourner les carottes , navets , courgettes
Gros oignons	Kg	0.200(0,25 pt)	
Poireau (0,25 pt)	Kg	0.200	. Mouiller à hauteur , saler . Cuire doucement et écumer si besoin
Ail	Gousse	2	
BG	Pm	Pm	6 : Préparer les champignons . Eplucher , laver, escaloper . Cuire les champignons à blanc
<u>GARNITURE PRINTANIERE</u>			
Carottes	Kg	0.800	7 : Confectionner la sauce de la Blanquette (0, 5 par réponse) . Verser 1 L de fond de cuisson sur le roux blanc
Navets	Kg	0.800	
Courgettes	Kg	0.800	. Cuire doucement 10 min. .Hors du feu ajouter progressivement la liaison crème + jaunes , mélanger
Champignons	Kg	0.200(0,25 pt)	
Citron	Kg	0.050	8 : Dresser la blanquette . Réunir viande , garniture et sauce
Beurre	Kg	0.150	
<u>SAUCE</u>			
Beurre (0,25 pt)	Kg	0.060	. Contrôler l' assaisonnement et la liaison . Passer au chinois
Farine (0,25 pt)	Kg	0.060	
Crème fraîche	L	0.2(0,25 pt)	
Œufs (jaunes)	P	2 (0,25 pt)	
<u>ASSAISONNEMENT</u>			
Gros sel	Pm	Pm	
Sel fin	Pm	Pm	
Poivre	Pm	pm	
Clou de girofle	pm	pm	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Sauteuses , rondeau , plaques à débarasser	Assiettes de service

Groupement inter académique II	Session 2005	Code 50354
Examen et spécialité CAP CUISINE		
Intitulé de l'épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation		
Type CORRIGE	Date et heure	Durée 1h
		Coefficient 2
		N°de page/total C 1/3

INTITULE
TARTE ALSACIENNE AUX CERISES

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<u>PATE BRISEE</u>			1 : Confectionner la pate brisée . Tamiser la farine et mettre en fontaine . Ajouter le beurre , sel , sucre , jaune et eau . Mélanger tous les ingrédients au centre de la fontaine et incorporer la farine . Fraiser la pate . Rassembler en une boule et réserver au frais <p style="text-align: right;">(0,5 point / réponse)</p> 2 : Confectionner l' appareil à crème prise sucré 3 : Dénoyer les cerises 4 : Foncer la tarte . Abaisser la pate . Foncer le cercle beurré . Disposer sur plaque beurrée 5 : Garnir avec cerises et appareil 6 : Cuisson de la tarte four 220°C . Saupoudrer de sucre glace en fin de cuisson 7 : Dresser sur plat + dentelle
Farine (0,25 pt)	Kg	0.250 (0,25 pt)	
Beurre	Kg	0.125 (0,25 pt)	
Oeuf (jaune)	P	1	
Sucre (0,25 pt)	Kg	0.025	
Sel fin	Kg	0.005	
Eau	l	0.05	
<u>APPAREIL</u>			
Œufs entiers	p	2	
Œufs (jaunes)	P	1	
Lait	L	0.20 (0,25 pt)	
Crème fraiche (0,25 pt)	L	0.10 (0,25 pt)	
Sucre semoule	Kg	0.050	
Vanille	Pm	Pm	
<u>GARNITURE</u>			
Cerises bigarreaux au sirop	Kg	0.300 (0,25 pt)	
<u>FINITION</u>			
Sucre glace (0,25 pt)	Kg	0.020 (0,25 pt)	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Tamis , cercle à tarte , plaque à pâtisserie , calottes Plaque à débarasser	Plat rond + dentelle

CAP CUISINE	50354
EP1 : Approvisionnement et organisation	C 2/3

FICHE D'ORGANISATION

Intitulé des préparations :

1. Blanquette de veau printanière
2. Tarte alsacienne aux cerises

Progression

08H ou 14H	Mettre en place le poste de travail
	Préparer la viande / blanchir
	Préparer la garniture aromatique
	Marquer la blanquette en cuisson
09H ou 15H	Confectionner la pate brisée
	Confectionner l' appareil à crème prise et dénoyauter les cerises
	Abaisser la pate et fonder la tarte
	Garnir la tarte et mettre en cuisson
10H ou 16H	Réaliser un roux blanc
	Eplucher et tourner les légumes de la garniture
	Cuire les légumes à blanc
11H ou 17H	Préparer les champignons
	Confectionner la sauce blanquette
	Dresser la blanquette de veau
	Dresser la tarte alsacienne
12H ou 18H	

Service :

Blanquette de veau sur assiettes
Tarte alsacienne sur plat rond avec papier dentelle

Observations:

CAP CUISINE	50354
EP1 : Approvisionnement et organisation	C 3/3