

CORRIGE E.Q.O.P.

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Poulet sauté chasseur, pommes cocottes.

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Volaille :			Base
Poulet effilé de	kg	2.400	- Habiller les volailles - Découper à cru - Assaisonner, fariner - Sauter et finir de cuire au four
Légume rie :			
Bouquet garni	unité	1.000	
Carottes	kg	0.100	
Cerfeuil	botte	1.000	Fond brun de volaille
Estragon	botte	1.000	- Eplucher et laver les légumes - Emincer
Champignons	kg	0.250	
Echalotes	kg	0.040	- Marquer en cuisson un fond brun de volaille en utilisant les carcasses de poulets , les abatis, et en mouillant avec Le fond de veau lié
Gros oignons	kg	0.100	
Ail	kg	0.080	
Pommes de terre BF 15	kg	2.000	- Cuire 30 minutes - Passer au chinois
Cremerie :			
Beurre	kg	0.100	
Economat :			Pommes cocottes
Farine t55	kg	0.050	- Blanchir les pommes cocottes
Concentré de tomates	kg	0.010	- Sauter à feu vif
huile	L	0,050	- Terminer la cuisson au four
Cave :			
Cognac	L	0.030	
Vin blanc	L	0.050	Sauce
Divers :			- Eplucher et laver les champignons - Escaloper
Fond de veau brun lié	L	0.500	- Ciseler les échalotes - A la fin de la cuisson du poulet, réaliser Une sauce par déglçage
Assaisonnement :			- Une fois la sauce terminée, ajouter le Cerfeuil et l'estragon hachés.
Poivre du moulin	pm	pm	
Sel fin	pm	pm	

Groupe ment inter académique II	Session	2005	Code	50228-1
Examen et spécialité				
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve				
EP1 : a) Organisation et production culinaire				
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total
COR EQQP	31 Mai 2005 (Matin)	4 heures	16	C 1/1