

EP2

PRODUCTION CULINAIRE

SUJET N°3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

TARTES AUX POIREAUX

Nombre de couverts

8

Dentrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<u>Pâte Brisée</u>			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Confectionner la pâte Brisée. 3. Laver, éplucher les légumes. 4. Tailler la garniture : <ul style="list-style-type: none"> - Emincer les poireaux ; - Ciseler les échalotes. 5. Marquer en cuisson la garniture : <ul style="list-style-type: none"> - Suer les échalotes ; - Etuver les poireaux. 6. Foncer les cercles. 7. Réaliser l'appareil à crème prise. 8. Garnir et cuire les tartes. 9. Débarrasser sur grille après cuisson. 10. Dresser.
Farine	kg	0.250	
Beurre	kg	0.125	
Sel fin	kg	0.005	
Œuf (jaune)	pièce	1	
Eau	L	0.050	
Farine pour fleurir	kg	0.020	
Beurre pour cercle	kg	0.020	
<u>Garniture</u>			
Poireaux	kg	0.800	
Echalotes	kg	0.060	
Beurre	kg	0.030	
Gruyère râpé	kg	0.100	
<u>Appareil à crème prise</u>			
Crème liquide	L	0.150	
Lait	L	0.150	
Œufs	pièce	2	
Œufs (jaunes)	pièce	2	
<u>Assaisonnement</u>			
Sel	kg	p.m.	
Poivre	kg	p.m.	
Muscade noix	kg	p.m.	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

POULET SAUTÉ CHASSEUR, POMMES COCOTTE

Nombre de couverts

4

Dentrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<u>Eléments de base</u>			1. Mettre en place le poste de travail.
Poulet Label (PAC)	kg	1.2	2. Habiller et découper à cru le poulet.
Farine	kg	0.080	
Beurre	kg	0.040	3. Marquer un fond brun de volaille.
Huile	L	0.040	
<u>Sauce</u>			4. Préparations préliminaires de légumes.
Fond brun lié PAI	L	0.500	5. Sauter le poulet.
Echalotes	kg	0.020	
Champignons de Paris	kg	0.250	6. Tourner les pommes cocotte.
Cognac	L	0.020	
Vin blanc	L	0.020	7. Rissoler les pommes cocotte.
Beurre	kg	0.010	
Estragon	botte	1/4	8. Réaliser la sauce par déglçage.
Cerfeuil	botte	1/4	
<u>Pommes noisettes</u>			9. Terminer la sauce chasseur : - Hacher estragon et cerfeuil et ajouter la moitié à la sauce.
Pommes de terre Bf 15	kg	1.250	10. Dresser les pommes cocotte.
Huile	L	0.040	
<u>Finition</u>			11. Dresser et saupoudrer avec le reste des herbes.
Beurre	kg	0.020	
<u>Assaisonnement</u>			
Sel	kg	p.m.	
Poivre	kg	p.m.	

ÉQUILIBRE DES EXIGENCES SUJET N° 3

Plats à réaliser :	<ul style="list-style-type: none"> - Tarte aux poireaux - Poulet sauté chasseur, pommes cocotte
---------------------------	---

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<u>Préparations préliminaires</u>			
Découper à cru une volaille			X
Emincer des légumes	X		
Ciseler des échalotes	X		
Hacher de l'estragon	X		
Tourner des pommes cocotte		X	
<u>Cuissons</u>			
Sauter avec déglçage			X
Sauter des champignons		X	
Blanchir des légumes	X		
Etuver des légumes		X	
<u>Appareils, fonds et sauces</u>			
Utiliser un PAI	X		
Réaliser un fond brun de volaille		X	
Réaliser une sauce brune par déglçage			X
<u>Pâtisserie</u>			
Réaliser une pâte brisée		X	
Foncer un cercle		X	
Réaliser un appareil à crème prise	X		