

1

SUJET N° 29M05

PRODUIRE ET DISTRIBUER LES 2 PLATS
À L'AIDE DES FICHES TECHNIQUES SUIVANTES

⇒ *Tartes aux poireaux* (8 personnes)

⇒ *Poulet sauté chasseur, pommes cocottes* (8 personnes)

Sujet national	Session 2008	SUJET 29M05
C.A.P CUISINE		<i>Samedi 28 mai 2008</i>
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10
		page 1 / 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Intitulé	Responsable	Nombre de personnes
Tarte aux poireaux		8

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
Pâte brisée			1. Mettre en place le poste de travail.
- Farine	Kg	0,250	2. Confectionner la pâte brisée.
- Beurre	Kg	0,125	
- Sel fin	Kg	0,005	3. Laver, éplucher les légumes.
- Œuf (jaune)	Pièce	1	
- Eau	L	0,05	
- Farine pour fleurir	Kg	0,020	4. Tailler la garniture : - Emincer les poireaux ; - Ciseler les échalotes.
- Beurre pour cercle	Kg	0,020	
Garniture			5. Marquer en cuisson la garniture : - Suer les échalotes ; - Etuver les poireaux.
- Poireaux	Kg	0,800	
- Échalotes	Kg	0,060	
- Beurre	Kg	0,030	
- Gruyère râpé	Kg	0,100	6. Foncer les cercles.
Appareil à crème prise			7. Réaliser l'appareil à crème prise.
- Crème liquide	L	0,15	
- Lait	L	0,15	8. Garnir et cuire les tartes.
- Œufs	Pièce	2	
- Œufs (jaunes)	Pièce	2	9. Débarrasser sur grille après cuisson.
Assaisonnement			10. Dresser.
- Sel	Kg	p.m.	
- Poivre	Kg	p.m.	
- Muscade noix	Kg	p.m.	

3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Intitulé	Responsable	Nombre de personnes
Poulet sauté chasseur, pommes cocottes		8

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
Éléments de base			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Habiller et découper à cru le poulet. 3. Marquer un fond brun de volaille. 4. Préparations préliminaires des légumes. 5. Sauter le poulet. 6. Tourner les pommes cocotte. 7. Rissoler les pommes cocotte. 8. Réaliser la sauce par déglacage. 9. Terminer la sauce chasseur : - Hacher estragon et cerfeuil et ajouter la moitié à la sauce. 10. Dresser les pommes cocotte. 11. Dresser et saupoudrer avec le reste des herbes.
- Poulet Label (PAC)	Pièce	1	
- Farine	Kg	0,080	
- Beurre	Kg	0,040	
- Huile	L	0,04	
Sauce			
- Fond brun lié PAI	L	0,50	
- Échalotes	Kg	0,020	
- Champignons de Paris	Kg	0,250	
- Cognac	L	0,02	
- Vin blanc	L	0,02	
- Beurre	Kg	0,010	
- Estragon	Botte	1/4	
- Cerfeuil	Botte	1/4	
Pommes noisettes			
- Pommes de terre BF 15	Kg	1,250	
- Huile	L	0,040	
Finition			
- Beurre	Kg	0,020	
Assaisonnement			
- Sel	Kg	p.m.	
- Poivre	Kg	p.m.	