

SUJET N° 09S06

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

- ⇒ *Poulet sauté Beaulieu* (4 personnes)
- ⇒ *Choux à la crème caramélisés* (8 personnes)

Sujet national	Session 2008	SUJET 09S06
C.A.P CUISINE - Vendredi 13 juin 2008		
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10
		page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Poulet sauté Beaulieu	Saucier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Volaille</u> - Poulet de 1,200 kg	Pièce	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place du poste de travail. 2. Habiller le poulet et découper à cru. 3. Préparer et cuire la garniture : <ul style="list-style-type: none"> - Cuire dans un blanc les fonds d'artichauts - Tourner, blanchir et rissoler les pommes cocotte - Monder, épépiner et étuver les tomates. 4. Sauter le poulet : <ul style="list-style-type: none"> - Assaisonner, fariner, - Faire colorer et cuire au four et à couvert) 5. Sortir le poulet et confectionner la sauce : <ul style="list-style-type: none"> - Faire pincer les sucs, - Dégraisser. - Déglacer vin blanc, réduire. - Mouiller fond brun, réduire. - Passer la sauce au chinois. - Ajouter les olives. - Laisser mijoter, vérifier l'assaisonnement). 6. Hacher le persil. 7. Dresser et envoyer.
<u>Légumes</u> - Artichauts (surgelés)	Pièce	4	
- Citron	Kg	0,100	
- Échalotes	Kg	0,030	
- Pommes de terre	Kg	0,800	
- Persil	botte	1/4	
- Tomates	Kg	0,600	
<u>Crémerie</u> - Beurre	Kg	0,150	
<u>Économat</u> - Farine	Kg	0,040	
- Huile arachide	L	0,15	
- Olives noires dénoyautées	Kg	0,060	
- Sel fin	Kg	Pm	
- Poivre du moulin	Kg	Pm	
<u>Cave</u> - Vin blanc sec	L	0,05	
<u>Divers</u> - Fond brun lié	L	0,25	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Plaques à débarrasser, bahuts, planche à découper, Sautoirs, russes moyennes, couvercles	1 assiette plate 1 plat sabot + sous plat

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Choux à la crème caramélisés	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Pâte à choux</u>			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Confectionner la crème pâtissière. 3. Réaliser la pâte à choux. 4. Coucher et cuire les choux. 5. Garnir les choux. 6. Cuire le caramel et glacer les choux. 7. Dresser.
- Eau	L	0,250	
- Beurre	Kg	0,080	
- Sel	Kg	0,005	
- Farine	Kg	0,100	
- Œufs	Pièce	4	
- Beurre pour cirer la plaque	Kg	0,020	
- Œuf (dorure)	Piece	1	
<u>Crème pâtissière</u>			
- Lait	L	1,00	
- Œufs	Pièce	6	
- Sucre	Kg	0,200	
- Poudre à crème	Kg	0,090	
- Kirsch	L	pm	
<u>Caramel</u>			
- Sucre	Kg	0,200	
- Eau	L	pm	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Calottes, russes, plaque à pâtisserie	Plat rond + papier dentelle