



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Paris pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement
professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

SUJET N° 03M06

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

- *Fricassée de dinde au curry, riz pilaf* (4 personnes)
- *Beignets de fruit, coulis de framboise* (8 personnes)

Sujet national	Session 2010	SUJET 03M06	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10	page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ		Responsable	Nombre de personnes
Fricassée de dinde au curry, riz pilaf		Saucier	4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<p><u>Fricassée de dinde</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Filet de dinde - Huile - Farine - Fond blanc de volaille PAI - Vin blanc - Oignons - Blanc de poireaux - Poivron jaune - Carottes - Ail - Bouquet garni - Crème - Cerfeuil - Curry <p><u>Riz pilaf</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Riz long - Oignons - Beurre - Fond blanc PAI - Ail - Bouquet garni 	<ul style="list-style-type: none"> kg l kg l l kg kg pièce kg pm pm l pm pm kg kg kg pm pm pm 	<ul style="list-style-type: none"> 0,600 Pm pm 0,05 0,05 0,030 0,030 $\frac{1}{2}$ 0,030 pm pm 0,10 pm pm 0,200 0,030 0,040 pm pm pm 	<p><u>1 - Fricassée de dinde</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Parer et détailler la viande en morceaux de 60g environ. - Éplucher, laver les légumes, tailler en brunoise les carottes, monder et tailler en brunoise le poivron jaune, ciseler les oignons (moitié pour le riz), émincer finement le blanc de poireau, hacher l'ail et réaliser les bouquets garnis. - Confectionner un fond blanc (réserver la moitié pour le riz). - Marquer en cuisson la fricassée (ragoût à blanc). <p><u>2 - Riz pilaf</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Marquer en cuisson le riz pilaf. - Dresser la viande, rectifier la sauce : lier crème + jaunes et assaisonnements, napper et envoyer. - Égrener, rectifier l'assaisonnement et dresser le riz pilaf et envoyer.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Planche à découper, russes, sautoir, plaque à rôtir, plaque à débarrasser, cul de poule, fouet, spatule, éminceur, couteau d'office, économe.		1 assiette plate diamètre 28 1 plat à sabot ovale 1 légumier avec dessous	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Beignets de fruits, coulis de framboise	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
--------------------	--------	----------	---------------------------

<p><u>Beignets de fruits</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pommes - Bananes - Rhum - Sucre <p><u>Pâte à frire</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Œufs entiers - Œufs blancs - Farine - Sel fin - Huile - Bière <p><u>Coulis de framboises</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Framboises surgelées - Sucre semoulé - Eau 	<p>pièce</p> <p>pièce</p> <p>l</p> <p>kg</p> <p>pièce</p> <p>pièce</p> <p>kg</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>l</p> <p>kg</p> <p>kg</p> <p>l</p>	<p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">0,05</p> <p style="text-align: center;">0,050</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">0,250</p> <p style="text-align: center;">pm</p> <p style="text-align: center;">pm</p> <p style="text-align: center;">0,25</p> <p style="text-align: center;">0,200</p> <p style="text-align: center;">0,200</p> <p style="text-align: center;">0,20</p>	<p><u>1 - Beignets de fruits</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une pâte à frire, laisser reposer. - Éplucher et couper les fruits en rondelles pour les pommes et en sifflet pour les bananes, macérer au sucre et rhum. <p><u>2 - Coulis de framboises</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un sirop neutre ; - Rajouter à l'ébullition les framboises. - Mixer, passer au chinois étamine, refroidir. <p><u>3 - Finitions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Finir la pâte à frire. - Frire les beignets, enrober de sucre légèrement. - Dresser, glacer à la salamandre et envoyer, coulis en saucière.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE	
<p>Planche à découper, russe, plaque à débarrasser, cul de poule, fouet, poche, spatule, Maryse, plaque et grille à pâtisserie, chinois étamine, mixer, éminceur, couteau d'office, économe.</p>		<p>1 assiette à dessert diamètre 20</p> <p>1 plat rond</p>	

**Synthèse des techniques mises en œuvre
Vérification de l'équilibre des exigences**

PLATS À RÉALISER :

- 1) Fricassée de dinde au curry, riz pilaf.
- 2) Beignets de fruits, coulis de framboises.

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations culinaires : - Tailler en brunoise des légumes - Préparer des produits surgelés - Émincer et ciseler des légumes - Détailler de la viande en morceaux - Peler ou monder un poivron	X X x	X X	
Total	3	2	
Minimum	1 A	2B ou 2C	
Cuissons : - Mettre en place le poste de travail à la friture - Cuire du riz à court mouillement - Cuire en ragoût à blanc	X	X	X
Total	1	1	1
Minimum	1 A	1 B	1 C
Appareils, fonds, sauces : - Utiliser des PAI - Lier à base de purée de fruits - Lier à base de jaune d'œuf	X	X	X
Total	1	1	1
Minimum	1 A	1 B	1 C
Pâtisserie : - Réaliser un coulis de fruits - Monter des blancs en neige - Incorporer des blancs en neige	X	X X	
Total	1	2	
Minimum	1 A	(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)	