



Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace 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° 02M06

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

- ➔ *Lapereau aux champignons, pommes à l'anglaise* (6 personnes)
- ➔ *Tarte chocolat et framboises* (8 personnes)

Sujet national	Session 2010	SUJET 02M06	
<b>CAP CUISINE</b>			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10	page 1/3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

<b>INTITULÉ</b>	<b>Responsable</b>	<b>Nombre de personnes</b>
LAPEREAU AUX CHAMPIGNONS POMMES À L'ANGLAISE	Rôtisseur	6

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<b>Éléments de base</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lapereau (1 pièce)                   kg           1,500</li> <li>• Huile d'arachide                    l             0,04</li> <li>• Beurre                                   kg           0,40</li> <li>• Échalotes grises                   kg           0,080</li> <li>• Bouquet garni avec romarin                   pièce           1</li> <li>• Ail                                       gousse       2</li> <li>• Vin blanc sec                         l             0,20</li> <li>• Fond brun de veau (PAI)           l             1,40</li> <li>• Poitrine fumée                      kg           0,200</li> </ul>				<p><i>1- Mettre en place son poste de travail.</i></p> <p><i>2- Découper le lapereau puis réserver en enceinte réfrigérée.</i></p> <p><i>3- Préparer les légumes :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laver, citronner et escaloper les champignons.</li> <li>- Mettre au frais.</li> <li>- Confectionner un bouquet garni.</li> <li>- Éplucher, laver et ciseler les échalotes finement.</li> <li>- Tourner les pommes de terre puis réserver dans un cul de poule avec de l'eau.</li> </ul> <p><i>4-Détailler des lardons, mettre à blanchir. Puis les mettre à rafraîchir sous l'eau froide. Réserver.</i></p> <p><i>5-Marquer les morceaux de lapereau en cuisson.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saler et poivrer les morceaux.</li> <li>- Rissoler dans un rondau.</li> <li>- Dégraisser, ajouter les échalotes ciselées et suer sans coloration.</li> <li>- Réaliser un fond de veau brun PAI.</li> <li>- Déglacer les morceaux avec le vin blanc et laisser réduire.</li> <li>- Mouiller avec le fond, saler poivrer, puis ajouter le bouquet garni. Faire reprendre l'ébullition et cuire au four à couvert au four à 180°C pendant 45mn.</li> <li>- Mettre en cuisson les pommes de terre à l'anglaise.</li> </ul> <p><i>6-Faire sauter les champignons et les lardons à la poêle puis assaisonner. Réserver.</i></p> <p><i>7-Réaliser du persil haché. Réserver.</i></p> <p><i>8-Décanner les morceaux de lapereau puis terminer la sauce.</i></p> <p><i>9-Dresser le lapereau aux champignons et lardons ainsi que les pommes à l'anglaise.</i></p>
<b>Garniture</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Champignons de paris                   kg           1</li> <li>• Beurre                                   kg           0,040</li> <li>• Échalotes                              kg           0,200</li> <li>• Citron                                   kg           0,150</li> <li>• Pomme de terre AGATHA           kg           1,800</li> </ul>				
<b>Finition.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persil                                    pm</li> </ul>				
<b>Assaisonnement</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sel                                        pm</li> <li>• Poivre                                   pm</li> </ul>				

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Calotte, cul de poule, planche à découper, rondau, chinois étamine, plaque à débarrasser, poêle, bahut.	Cocotte ronde ou grand légumier, dessous de plat rond. Papier dentelle.

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
TARTE CHOCOLAT ET FRAMBOISES	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Éléments de base</u>			<p><b>1 -Mettre en place son poste de travail.</b></p> <p><b>2-Réaliser la pate Brisée puis mettre au frais (10 mn)</b></p> <p><b>3-Foncer le cercle et pincer. Garnir de poids</b></p> <p><b>4-Cuire le fond à blanc (200 c 20mn)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendre soin de retirer les poids en milieu de cuisson ainsi que le cercle puis passer la dorure sur les bords.</li> <li>- Finir la cuisson et la coloration.</li> <li>- Débarrasser la tarte cuite à blanc sur une grille</li> </ul> <p><b>5-Réaliser la ganache.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Porter dans une sauteuse la crème à ébullition.</li> <li>- Ajouter la trimoline.</li> <li>- Hors du feu, ajouter le chocolat en pistoles.</li> <li>- Lisser et homogénéiser à l'aide d'une spatule.</li> <li>- Ajouter le beurre en parcelles et lisser à nouveau.</li> </ul> <p><b>6-Garnir la tarte.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Masquer le fond avec la purée de framboise.</li> <li>- Garnir entièrement avec la ganache encore tiède afin que le dessus soit parfaitement lisse.</li> <li>- Mettre dans un endroit frais.</li> </ul> <p><b>7-Décorer la tarte.</b></p> <p>Avec les feuilles de menthe réaliser un décor sur la tarte.</p> <p><b>8-Dresser la tarte au chocolat.</b></p>
<u>Pate Brisée</u>			
• Farine	kg	0,250	
• Beurre	kg	0,125	
• Sucre semoule	kg	0,025	
• Sel	pm	pm	
• Œuf (jaune)	pièce	1	
• Eau	l	0,05	
• Beurre pour le cercle	kg	0,010	
• Farine pour abaisser	kg	0,040	
• Dorure	pièce	1	
<u>Garniture</u>			
• Purée de framboise (PAI)	kg	0,080	
• Chocolat (pistoles)	kg	0,270	
• Crème liquide	l	0,30	
• Trimoline	kg	0,030	
• Beurre	kg	0,100	
<u>Décor</u>			
• Feuille de menthe	botte	1/4	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Tamis, brosse à farine, corne, calotte, grille à pâtisserie, spatule, cercle à tarte, russe.	Grande assiette, carton à entremet, papier dentelle.