



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

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° 02S06

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

- *Quiche au saumon fumé et aux épinards* (8 personnes)
- *Côtes de porc à la Normande* (4 personnes)

Sujet national	Session 2010	SUJET 02S06	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10	page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ		Responsable	Nombre de personnes
Quiche au saumon fumé et aux épinards		Pâtissier	8 Personnes
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<p>ÉPICERIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Farine - Sel - Poivre blanc - Noix de muscade - Gros sel <p>POISSONNERIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chutes de saumon fumé <p>LÉGUMERIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Épinards - Aneth - Citron <p>CRÈMERIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait - Crème - Beurre - Œufs 	<ul style="list-style-type: none"> kg kg kg kg kg kg kg pièce pièce l l kg pièce 	<ul style="list-style-type: none"> 0,250 0,005 0,002 pm pm 0,100 0,400 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ 0,20 0,30 0,155 5 	<ul style="list-style-type: none"> 1- Réaliser la pâte brisée. 2- Laver et effeuiller les épinards. 3- Cuire les épinards à l'anglaise. 4- Étuver les épinards au beurre et assaisonner. 5- Réaliser l'appareil à crème prise. 6- Foncer les cercles (cercle de 28 cm). 7- Remplir avec les épinards et les chutes de saumon fumé. 8- Ajouter l'appareil à crème prise. 9- Cuire à 200°C pendant 20-25 mn. 10- Réaliser la crème fouettée à l'aneth. 11- Lustrer, dresser, envoyer.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Cercle, rouleaux, russe, passoire, calotte.		Plat rond et dentelle.	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Côtes de porc à la Normande		4 personnes

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
BOUCHERIE - Carré de porc 4 côtes filet	kg	1	<ol style="list-style-type: none"> 1- Habiller et désosser le carré. 2- Détailler en côtes de porc et les mançonner. 3- Faire sauter les côtes dans l'huile et le beurre. 4- Lever des billes de pommes à la cuillère à racine. 5- Réaliser la sauce normande aux pommes. 6- Équeuter les haricots verts et cuire à l'anglaise. 7- Sauter les haricots verts au beurre. 8- Tourner les pommes cocottes. 9- Blanchir les pommes et les faire rissoler au four. 10- Dresser et envoyer.
LÉGUMERIE - Pommes golden	kg	0,500	
- Citron	p	$\frac{1}{2}$	
- Persil	bt	0,5	
- Pommes de terre Bintje	kg	0,600	
- Haricots verts frais	kg	0,400	
ÉPICERIE - Sucre semoule	kg	0,025	
- Huile	l	pm	
- Sel, Poivre	kg	pm	
- Gros sel	kg	pm	
CRÈMERIE - Beurre	kg	0,090	
- Crème	l	0,30	
CAVE - Calvados	l	0,10	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Sautoir, russe, passoire, planche de découpe.	4 assiettes