



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° 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
<u>Fricassée de dinde</u> - 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 - Jaune d'œuf <u>Riz pilaf</u> - Riz long - Oignons - Beurre - Fond blanc PAI - Ail - Bouquet garni	kg l kg kg l kg kg pièce kg pm pm l pm pm pièce kg kg kg pm pm pm	0,600 Pm pm 1 0,05 0,030 0,030 $\frac{1}{2}$ 0,030 pm pm pm 0,10 pm pm 1 0,200 0,030 0,040 pm pm pm	1 - <u>Fricassée de dinde</u> - 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).  2 - <u>Riz pilaf</u> - Marquer en cuisson le riz pilaf. - Dresser la viande, rectifier la sauce : lier crème + jaune 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

<b>INTITULÉ</b>	<b>Responsable</b>	<b>Nombre de personnes</b>
Beignets de fruits, coulis de framboise	Pâtissier	8

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

<p><b><u>Beignets de fruits</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pommes</li> <li>- Bananes</li> <li>- Rhum</li> <li>- Sucre</li> </ul> <p><b><u>Pâte à frire</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Œufs entiers</li> <li>- Œufs blancs</li> <li>- Farine</li> <li>- Sel fin</li> <li>- Huile</li> <li>- Bière</li> </ul> <p><b><u>Coulis de framboises</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Framboises surgelées</li> <li>- Sucre semoule</li> <li>- Eau</li> </ul>	<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>4</p> <p>4</p> <p>0,05</p> <p>0,050</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>0,250</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>0,25</p> <p>0,200</p> <p>0,200</p> <p>0,20</p>	<p><b>1 - <u>Beignets de fruits</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser une pâte à frire, laisser reposer.</li> <li>- Éplucher et couper les fruits en rondelles pour les pommes et en sifflet pour les bananes, macérer au sucre et rhum.</li> </ul> <p><b>2 - <u>Coulis de framboises</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser un sirop neutre ;</li> <li>- Rajouter à l'ébullition les framboises.</li> <li>- Mixer, passer au chinois étamine, refroidir.</li> </ul> <p><b>3 - <u>Finitions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Finir la pâte à frire.</li> <li>- Frire les beignets, enrober de sucre légèrement.</li> <li>- Dresser, glacer à la salamandre et envoyer, coulis en saucière.</li> </ul>
--	--	---	--

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>