



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° 07S06

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

- *Fricassée de veau Grand-Mère, Pommes cocotte (4 personnes)*
- *Génoise cacao, crème anglaise (8 personnes)*

Sujet national	Session 2010	SUJET 07S06	
<b>CAP CUISINE</b>			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10	page 1/3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Fricassée de veau Grand-mère Pommes cocottes		4 couverts

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prévoir 3 morceaux par personne.</li> <li>• Réaliser un fond blanc.</li> <li>• Marquer une fricassée de veau en cuisson avec les éléments cités.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><u>Garniture</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escaloper, cuire des champignons à blanc.</li> <li>• Blanchir, sauter des lardons.</li> <li>• Glacer des petits oignons à brun.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><u>Garniture de légume</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tourner, blanchir, rissoler des pommes cocottes.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><u>Finition sauce</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passer la sauce au chinois : terminer la sauce avec la crème.</li> <li>• Ajouter la garniture.</li> </ul>
- Épaule de veau sans os	kg	0,600	
- Beurre	kg	0,040	
- Farine	kg	0,040	
- Gros oignon	kg	0,10	
- Vin blanc	litre	0,025	
- Fond blanc de veau déshydraté	kg	0,075	
<b>Garniture :</b>			
- Poitrine fumée	kg	0,100	
- Champignons de Paris	kg	0,200	
- Petits oignons surgelés	kg	0,080	
- Beurre	kg	0,020	
- Citron	pièce	$\frac{1}{2}$	
- Sucre semoule	kg	pm	
<b>Garniture de légume :</b>			
- Pommes de terre BF15	kg	1,200	
- Huile	litre	pm	
- Beurre	kg	0,010	
<b>Finition sauce :</b>			
- Crème 35% MG	litre	0,150	
<b>Finition plat :</b>			
- Persil haché (fourni)	kg	pm	
<b>Assaisonnement :</b>			
- Sel fin	kg	pm	
- Poivre moulu blanc	kg	pm	
<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>		<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>	
Sauteuse : fricassée Sautoirs : glaçage petits oignons Russe et Poêle : blanchir, sauter les lardons Russe : cuire les champignons Russe : blanchir les pommes cocotte Sautoir : rissoler les pommes cocotte		Fricassée de veau en légumier parsemée de persil haché Pommes cocotte sur plat rond	

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Génoise cacao crème anglaise		8 couverts

  

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base :</b> - Œufs entiers - Sucre semoule - Farine - Cacao en poudre - Beurre fondu			1 - Réaliser une génoise chocolat : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monter au ruban.</li> <li>• Incorporer la farine et le cacao tamisés.</li> <li>• Incorporer le beurre fondu.</li> <li>• Verser la pâte dans un cercle chemisé.</li> <li>• Cuire au four à 150°C 20 minutes environ.</li> </ul> 2- Réaliser une crème anglaise, chinoiser, refroidir réglementairement.  3- Dresser la génoise sur plat rond et la crème anglaise en saucière.
	pièce	4	
	kg	0,125	
	kg	0,125	
	kg	0,015	
	kg	0,040	
<b>Chemisage moule :</b> - Beurre - Farine			
	kg	pm	
	kg	pm	
<b>Crème anglaise :</b> - Jaunes d'œufs - Sucre semoule - Lait entier - Arôme vanille			
	pièce	4	
	kg	0,100	
	litre	0,40	
	litre	pm	

  

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Montage de la génoise : Bain marie et fouet à blancs Cul de poule ou calotte Moule à génoise Papier sulfurisé Russe, chinois et calottes : crème anglaise Grille et plaque	Plat rond sur carton or pour la génoise  Saucière pour la crème anglaise