



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° 08M06

PRODUIRE ET DISTRIBUER LES 3 PLATS
À L'AIDE DES FICHES TECHNIQUES SUIVANTES

- ⇒ *Sauté de veau Marengo* (8 personnes)
- ⇒ *Purée* (8 personnes)
- ⇒ *Choux Chantilly* (8 personnes)

Sujet national	Session 2010	SUJET 08M06	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10	page 1/4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Sauté de veau Marengo	Saucier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			<p>1 - Vérifier et parer la viande.</p> <p>2 - Préparer la garniture aromatique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Éplucher, laver, ciseler les oignons. • Laver, équeuter le persil, • Confectionner un bouquet garni. • Éplucher, laver et écraser l'ail. <p>3- Marquer le veau en cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rissoler vivement la viande. • Dégraisser et suer les oignons. • Déglacer au vin blanc et laisser réduire. • Singer et torrifier quelques minutes au four très chaud, ajouter le concentré tomates. • Mouiller avec le fond brun de veau. • Porter à ébullition puis cuire doucement au four 200°C, à couvert durant 1h. <p>4- Préparer la garniture aromatique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glacer à brun les petits oignons. • Escaloper et sauter au beurre les champignons de Paris. • Détailler le pain de mie en triangle, les sauter à l'huile et au beurre et réserver. • Concasser, hacher le persil. <p>5- Décanter le veau :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la sauce. • Ajouter la garniture, mijoter quelques minutes. • Débarrasser et réserver à couvert au bain marie. <p>6- Dresser le veau marengo.</p>
- Épaule de veau sans os	kg	1,600	
- Huile d'arachide	l	0,08	
- Oignons	kg	0,200	
- Vin blanc	l	0,10	
- Farine	kg	0,060	
- Concentré de tomate	kg	0,080	
- Bouquet garni	pièce	1	
- Ail (gousses)	pièce	4	
- Fond de veau clair (non lié)	l	1,50	
Garniture			
- Champignons de Paris	kg	0,250	
- Beurre	kg	0,020	
- Petits oignons	kg	0,250	
- Beurre	kg	0,020	
- Sucre semoule	kg	0,030	
- Pain de mie (4 tranches)	kg	0,160	
- Huile d'arachide	l	0,04	
- Beurre	kg	0,020	
Finition			
- Persil	kg	pm	
- Sel fin		pm	
- Poivre du moulin		pm	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
-plaques à débarrasser -bahut - petites calottes - chinois étamine -grands sautoirs avec couvercles - poêles rondes -petites sauteuses	-légumiers -dessous de légumiers - papier gaufré

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Pomme purée	Entremétier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
Éléments de base				
- Pommes de terre (bintje)	kg	2,000	1 - Préparer les pommes de terre. <ul style="list-style-type: none"> • Éplucher, laver. • Découper en gros morceaux. 2 - Marquer les pommes de terre en cuisson. <ul style="list-style-type: none"> • Placer dans une russe. • Recouvrir d'eau froide. • Saler au gros sel et porter à ébullition. • Écumer et cuire lentement pendant 20 min. 3- Réaliser la purée. <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la cuisson des pommes de terre. • Égoutter et sécher au four quelques minutes. • Passer au moulin à légumes. • Travailler la pulpe à feu doux. • Ajouter le beurre et le mélange lait/crème bouillant. • Vérifier l'assaisonnement. Rectifier si nécessaire. • Tamponner la surface et réserver au bain marie. 4- Dresser la purée.	
- Beurre	kg	0,120		
- Lait	l	0,30		
-Crème fleurette	l	0,30		
Finition				
- Beurre	kg	0,020		
- Lait	l	0,10		
Assaisonnement				
- Gros sel		pm		
- Sel fin		pm		
- Noix de muscade (facultatif)		pm		

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
-Plaque à débarrasser - grande russe - moulin à légumes - petite russe - grand bahut - planche à découper - passoire	- légumier - dessous de légumier -papier gaufré

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Choux Chantilly	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			<p>1 - Réaliser la pâte à choux :</p> <ul style="list-style-type: none"> • porter à ébullition l'eau, le sucre, le beurre et le sel, • hors du feu, ajouter la farine, • sécher la détrempe sur le feu quelques minutes, • débarrasser dans une calotte, • incorporer les œufs un à un. <p>2 - Coucher les choux</p> <p>3- Marquer les choux en cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> • au four 200°C pendant 25 -30 min. <p>4- Confectionner la crème Chantilly :</p> <ul style="list-style-type: none"> • réunir la crème et la vanille dans une calotte, • fouetter jusqu'à ce que la crème s'épaississe, • serrer avec le sucre glace. <p>5- Garnir les choux.</p> <p>6- Dresser les choux.</p>
- eau	l	0,25	
- sel fin	kg	0,005	
- sucre semoule	kg	0,010	
- beurre	kg	0,080	
- farine	kg	0,125	
- œuf entier	pièce	4 ou 5	
Dorure			
- œuf entier	pièce	1	
Crème chantilly			
- crème liquide	l	0,60	
- sucre glace	kg	0,040	
- vanille (extrait de vanille)	l	pm	
Finition			
- sucre glace	kg	0,020	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
<ul style="list-style-type: none"> - grande calotte - grille à pâtisserie - plaque à pâtisserie - russe moyenne - sauteuse 	<ul style="list-style-type: none"> - calotte moyenne - douille cannelée - poche - grand fouet
	<ul style="list-style-type: none"> - plat rond plat - papier dentelle