



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° 10M06

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

- ➔ *Escalope de saumon bonne-femme, riz pilaf aux petits légumes* (4 personnes)
- ➔ *Éclairs café* (8 personnes)

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Escalope de saumon bonne-femme Riz pilaf aux petits légumes	Poissonnier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Poissonnerie			
- Saumon entier de 1 kg	kg	1,000	1. Habiller le saumon.
- Arêtes de poissons	kg	0,500	2. Lever les filets de saumon.
Légumes			3. Désarêter, détailler les escalopes.
- Carottes	kg	0,050	4. Eplucher, laver les légumes.
- Échalotes	kg	0,065	5. Tailler la garniture du fumet.
- Oignons (gros)	kg	0,180	6. Marquer un fumet en cuisson.
- Champignons de Paris	kg	0,100	7. Tailler la garniture bonne-femme.
- Persil	kg	0,020	8. Plaquer la garniture et les filets.
- B.G.	Pièce	1	9. Cuire à court mouillement les escalopes de saumon.
- Petits pois surgelés	kg	0,100	10. Marquer le riz en cuisson.
- Haricots verts surgelés	kg	0,100	11. Cuire les légumes surgelés.
Crèmerie			12. Réaliser la sauce bonne femme par réduction, crémier et monter au beurre.
- Beurre	kg	0,280	13. Dresser les escalopes de saumon.
- Crème fraîche	l	0,20	14. Glacer à la salamandre.
Économat			
- Riz long	kg	0,200	
- Fumet de poisson déshydraté	kg	0,050	
- Sel fin		pm	
- Poivre du moulin		pm	
Cave			
- Vin blanc	l	0,10	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
1 planche à découper, 1 plaque à rôtir, papier sulfurisé, 2 sautoirs avec couvercle, 2 petites russes, 1 russe, 1 chinois, ficelle	1 plat sabot et sa doublure 1 légumier et sa doublure

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Éclairs café	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Crèmerie			
- Beurre	kg	0,100	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser la pâte à choux. • Coucher les choux. • Cuire les choux. • Réaliser la crème pâtissière. • Garnir les choux. • Glacer. • Dresser.
- Lait	l	0,75	
- Œufs	pièce	9	
Économat			
- Farine	kg	0,150	
- Maïzena	kg	0,075	
- Eau	l	0,25	
- Fondant	kg	0,300	
- Sucre semoule	kg	0,150	
- Extrait de café	l	0,02	
- Sel fin	kg	0,005	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
3 russes, 2 calottes, 1 ramequin, papier sulfurisé, 1 plaque à débarrasser, film étirable, poche à douille et douilles rondes unies	1 plat rond plat