



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° 18M05

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

- ⇒ *Médailon de porc Duroc pomme purée* (4 personnes)
- ⇒ *Choux garnis crème pâtissière, Sauce caramel* (8 personnes)

Sujet national	Session 2010	SUJET 18M05	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10	page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Médallions de porc Duroc, Pomme purée		4

DENRÉES	Unité	Quantités	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place le poste de travail. <p style="text-align: center;">PRÉPARER LES LÉGUMES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laver et réserver les herbes. • Éplucher les pommes de terre. • Monder les tomates. • Éplucher dégermer l'ail. <p style="text-align: center;">GARNITURE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuire les pommes de terre. • Réaliser la pomme purée. <p style="text-align: center;">FONDUE DE TOMATES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concasser la chair des tomates • Marquer en cuisson une fondue tomates : échalotes, beurre, tomates, ail, BG, sel, poivre. • Cuire sous papier sulfurisé. <p style="text-align: center;">CUISSON ET SAUCE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déconditionner les champignons et les échalotes. • Marquer en cuisson un « sauté déglacé ». • Réaliser la sauce : <ul style="list-style-type: none"> - dégraisser, ajouter échalotes, champignons et suer. - flamber, déglacer vin blanc, réduire, ajouter le fond réduire et monter au beurre. <p style="text-align: center;">DRESSER</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 portion de médaillon sur assiette avec purée. • 3 portions sur plat rond, nappés de sauce, bouquet de tomate concassée sur chaque médaillon et pluche de cerfeuil sur la tomate. • 3 portions de purée en légumier.
- Filet de porc désossé	kg	0,600	
- Farine	kg	0,040	
- Beurre	kg	0,040	
Sauce.			
- Échalotes ciselées surgelées	kg	0,020	
- Champignons Paris émincés surgelés	kg	0,125	
- Cognac	l	0,03	
- Vin blanc	l	0,05	
- Fond brun de veau lié (poudre/20 cl)	kg	0,020	
- Beurre	kg	0,010	
- Estragon	botte	1/8	
- Cerfeuil	botte	1/4	
Fondue de tomates			
- Beurre	kg	0,020	
- Échalotes surgelées	kg	0,020	
- Grosses tomates	kg	0,400	
- Bouquet garni	pièce	1	
- Ail gousse	pièce	1	
Garniture.			
- Pommes de terre	kg	1,000	
- Lait	l	0,25	
- Beurre	kg	0,050	
Assaisonnement.			
- Sel fin	PM		
- Poivre	PM		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ		Responsable	Nombre de personnes
Choux garnis crème pâtissière			8
DENRÉES	Unités	Quantités	TECHNIQUES DE RÉALISATION
CHOUX			PÂTE À CHOUX
Crèmerie: - Œufs - Beurre	pièce kg	4 0,080	<ul style="list-style-type: none"> • Eau, beurre en petits morceaux, sel fin + 5 grammes de sucre. • Faire bouillir. • Ajouter la farine en une seule fois. • Travailler sur le feu, dessécher. • Retirer du feu, verser dans une calotte. • Ajouter les œufs un par un. • Bien travailler la pâte.
Économat: - Farine - Sel fin - Sucre semoule	kg kg kg	0,150 PM 0,005	
Divers: - Eau	l	0,250	
CRÈME PÂTISSIÈRE			
Crèmerie: - Lait - Œufs jaunes	l pièce	1 6	CRÈME PÂTISSIÈRE <ul style="list-style-type: none"> • Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille (fendue), laisser infuser. • Dans une calotte, blanchir jaunes et sucre, ajouter la poudre à crème à chaud, mélanger. • Verser le lait sur ce mélange, bien mélanger, retirer la vanille. • Cuire 3 minutes. • Débarrasser aussitôt, saupoudrer au sucre glace.
Épicerie: - Poudre à crème - Sucre semoule - Vanille gousse	kg kg pièce	0,080 0,200 1	
CARAMEL			
- Sucre semoule - Eau	kg l	0,200 PM	SAUCE CARAMEL <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser un caramel et le décuire à l'eau.
			FINITION
			<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les choux à la crème saupoudrés de sucre glace. • Dresser sur plat rond. • Saucière pour la sauce caramel
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE	
1 calotte, 1 russe, 1 plaque à débarrasser		1 plat rond 1 saucière	