



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° 18S05

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

- *Poulet cocotte grand mère* (4 personnes)
- *Galette frangipane aux poires* (8 personnes)

Sujet national	Session 2010	SUJET 18S05	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10	page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes	
Poulet cocotte grand mère		4	
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<p style="text-align: center;">Base</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poulet 4/4 (PAC) - Beurre <p style="text-align: center;">Fond de poêlage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carottes - Gros oignons - Vin blanc - Fond brun de volaille <p style="text-align: center;">Garniture</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poitrine de porc salée - Oignons grelots - Champignons de paris - Pommes de terre - Huile - Beurre - Sel fin <p style="text-align: center;">Finition</p> <ul style="list-style-type: none"> - Persil - Beurre 	<p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">l</p> <p style="text-align: center;">l</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">l</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p> <p style="text-align: center;">kg</p>	<p style="text-align: center;">1,200</p> <p style="text-align: center;">0,020</p> <p style="text-align: center;">0,100</p> <p style="text-align: center;">0,100</p> <p style="text-align: center;">0,10</p> <p style="text-align: center;">0,20</p> <p style="text-align: center;">0,125</p> <p style="text-align: center;">0,125</p> <p style="text-align: center;">0,125</p> <p style="text-align: center;">1,000</p> <p style="text-align: center;">0,10</p> <p style="text-align: center;">0,050</p> <p style="text-align: center;">PM</p> <p style="text-align: center;">0,020</p> <p style="text-align: center;">0,020</p>	<p>1. MISE EN PLACE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poulet : Brider. • Pommes de terre : tourner les pommes de terre et blanchir. • Poitrine de porc salée : détailler les lardons, blanchir. • Petits oignons : éplucher. • Champignons : trier, escaloper. • Persil : hacher. • Carottes / Gros oignons. : émincer la G.A <p>2. CUISSON POULET</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poêler colorer le poulet et ajouter la G.A ; cuire au four à couvert. <p>3. CUISSON GARNITURE</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Pommes de terre.</i> : rissoler, finir au beurre. • <i>Petits oignons</i> : glacer à brun. • <i>Lardons</i> : sauter. • <i>Champignons</i> : sauter dans la poêle ayant servi aux lardons. <p>4. FOND DE POÊLAGE</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Réserver</i> le poulet sur une plaque. • <i>Dégraissier</i> le récipient de cuisson et <i>déglicer</i> au vin blanc. • <i>Mouiller</i> fond brun de volaille légèrement lié. • Cuire 5 mn et passer au chinois. <p>5. DRESSAGE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poser le poulet au milieu, la garniture autour ; ajouter persil haché.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Galette frangipane aux poires		8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
- Pâte feuilletée surgelée (PAI)	plaque	1	<p>1. MISE EN PLACE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crème d'amandes : Réaliser une crème d'amandes parfumée au rhum et vanille. <ul style="list-style-type: none"> ○ Crémier beurre et sucre ○ Ajouter œufs, poudre d'amandes, maïzena, rhum et vanille. ○ Réserver (filmer) à température. • Crème pâtissière : <ul style="list-style-type: none"> ○ Réaliser une crème pâtissière. ○ Détailler les poires en salpicon ou émincer ou tailler en quartiers. <p>2. FINITION - FRANGIPANE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mélanger au fouet la crème d'amandes et la crème pâtissière. • Ajouter poires au sirop. <p>3. FAÇONNAGE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Détailler 2 abaisses rondes. • Garnir de frangipane. • Bien souder les bords, dorer et décorer. <p>4. CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuire 220° C durant 10 mn. Finir de cuire 180° C / 200° C durant 20 à 25 mn. <p>Nota : avant de sortir du four, en fin de cuisson, saupoudrer de sucre glace (glaçage) ou badigeonner de sirop à 30°.</p> <p>5. DRESSAGE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Décorer avec la crème chantilly. • Plat rond + papier dentelle.
Crème d'amandes			
- Œufs	pièce	2	
- Beurre	kg	0,125	
- Sucre	kg	0,125	
- Poudre d'amandes	kg	0,125	
- Vanille liquide	l	PM	
- Rhum	l	0,02	
- Maïzena	kg	0,010	
Crème pâtissière			
- Lait	l	0,25	
- Œufs jaunes	pièce	2	
- Sucre	kg	0,050	
- Poudre à crème	kg	0,020	
- Vanille liquide	l	PM	
Garniture			
- Poires au sirop (boîte 4/4)	pièce	1	
Dorure			
- Œuf	pièce	1	
Finition			
- Sucre glace	kg	0,050	
- Crème liquide	l	0,10	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE