



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° 19M05

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

⇒ *Tarte aux moules et julienne de légumes (8 personnes)*

⇒ *Fricassée de volaille printanière (4 personnes)*

Sujet national	Session 2010	SUJET 19M05	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10	Page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Tarte aux moules et julienne de légumes		8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Pâte brisée			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Confectionner la pâte brisée, réserver au frais. 3. Réaliser les préparations préliminaires de tous les légumes. 4. Cuire les moules marinière, décortiquer, refroidir. 5. Emincer le poireaux de la garniture 2 en fine julienne, étuver au beurre, refroidir. 6. Confectionner l'appareil à crème prise salé, réserver au frais. 7. Foncer 2 cercles de 18 cm de diamètre, disposer sur plaque à pâtisserie. 8. Garnir les fonds de tartes, ajouter l'appareil et cuire. 9. Dresser sur plat rond avec papier dentelle.
- Farine	kg	0,250	
- Beurre	kg	0,125	
- Eau	l	0,05	
- Sel	kg	0,005	
- Œuf (jaune)	pièce	1	
Appareil à crème prise salée			
- Œufs (entiers)	pièce	2	
- Œufs (jaunes)	pièce	2	
- Crème UHT	l	0,20	
- Lait	l	0,20	
- Muscade	kg	PM	
- Sel	kg	PM	
- Poivre blanc	kg	PM	
Garniture 1			
- Moules	kg	1,500	
- Échalotes	kg	0,050	
- Vin blanc	l	0,10	
- Persil	kg	0,025	
- Poivre blanc	kg	PM	
Garniture 2			
- Poireaux (blanc)	kg	0,200	
- Beurre	kg	0,020	
- Sel		PM	
- Poivre blanc		PM	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Calottes, russe, sautoir, couvercle, plaque à débarrasser, cercle à tarte, plaque à pâtisserie ronde ou tourtière	2 plats ronds ou grandes assiettes et papier dentelle

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Fricassée de volaille printanière		4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Base			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Effectuer toutes les préparations préliminaires sur les légumes + bouquet garni. 3. Découper à cru la volaille (blanchir os et carcasses et ajouter au fond blanc). 4. Tourner les carottes, les navets en printanière, glacer à blanc. 5. Tourner les pommes de terre « cocotte », blanchir. 6. Marquer la volaille en cuisson : raidir les morceaux, suer la garniture, singer, mouiller, couvrir et cuire au four. 7. Cuire les haricots et les petits pois à l'anglaise, beurrer. 8. Rissoler les pommes cocottes. 9. Terminer la fricassée : décanter, passer la sauce au chinois, rectifier, terminer la liaison comme pour une blanquette. 10. Dresser harmonieusement le tout dans un légumier et envoyer sur doublure et papier dentelle.
- Poulet 4/4 PAC	kg	1,300	
- Farine	kg	0,040	
- Carottes	kg	0,050	
- Oignons	kg	0,050	
- Poireau (vert)	kg	PM	
- Thym	brindille	1	
- Laurier	feuille	1	
- Fond blanc de volaille	l	0,50	
P.A.I			
- Sel fin	kg	PM	
- Poivre blanc	kg	PM	
- Beurre	kg	0,040	
Garniture			
- Carottes	kg	0,400	
- Navets	kg	0,400	
- Haricots verts	kg	0,080	
- Petits pois	kg	0,080	
- Beurre	kg	0,050	
- Sel fin	kg	PM	
- Poivre blanc	kg	PM	
- Sucre	kg	PM	
- Pommes de terre BF15	kg	0,500	
- Huile	l	0,05	
- Beurre	kg	0,050	
- Sel fin	kg	PM	
Finition			
- Crème UHT	l	0,10	
- Œufs (jaunes)	pièce	1	
- Cerfeuil	botte	1/6	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Calottes, plaque à débarrasser, russes, rondau plat avec couvercle, poêle...			1 légumier, 1 doublure, papier dentelle