



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

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

FICHE TECHNIQUE

INTITULÉ : Potage julienne Darblay

Sujet 31 a / 2010	Nombre de couverts	08
-----------------------------	---------------------------	-----------

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			1- Mettre en place le poste de travail.
Beurre	Kg	0.040	2- Préparer les légumes : -Eplucher, laver tous les légumes. -Emincer finement les poireaux. -Tailler les pommes de terre en quartiers.
Blanc de poireau	Kg	0.400	
Pommes de T (Bintje)	Kg	1.200	
Finition			3- Marquer en cuisson le potage Parmentier.
Crème double	Kg	0.20	4- Préparer la garniture : -Tailler en fine julienne les carottes, les navets, les blancs de poireaux et le céleri ; -Eplucher le cerfeuil.
Cerfeuil	Botte	¼	
Garniture			5- Marquer en cuisson la garniture : -Etuver à couvert la julienne avec le beurre, le sel et le sucre sans coloration.
Carottes	Kg	0.160	6- Passer et terminer le potage : -Mixer le potage. -Crémer, puis remettre à bouillir. -Mettre à point le potage. -Ajouter la julienne. -Réserver au bain marie.
Blanc de poireau	Kg	0.160	
Céleri branche	Kg	0.080	
Navets	Kg	0.080	
Beurre	Kg	0.020	
Assaisonnement			7- Dresser : -Pluches de cerfeuil à l'envoi.
Sel fin, gros sel		PM	
Poivre du moulin		PM	
Sucre		PM	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2010
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -		
Durée : 3 h 30	Coefficient : 10	SUJET 31 / a
		S 1/2

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

FICHE TECHNIQUE

INTITULE : Poulet rôti, pommes croquettes.

Sujet	Nombre de couverts	04
31 b / 2010		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Éléments de base			
Poulet PAC	Kg	1.200	1 - Mettre en place le poste de travail.
Beurre	Kg	0.040	
Huile	Litre	0.040	
Jus de rôti			
Carottes	Kg	0.040	2 - Brider le poulet.
Oignons	Kg	0.040	
Thym, laurier		PM	3 - Laver, éplucher, cuire les pommes de terre.
Fond brun de volaille (*)	Litre	0.5	
Pommes duchesse			
Pommes de terre	Kg	0.800	4 - Préparer la garniture aromatique du jus de rôti.
Beurre	Kg	0.050	
Oeufs (jaunes)	Pièce	6	
Panure à l'anglaise			
Farine	Kg	0.050	5 - Marquer en cuisson le poulet 40 à 50 min.
Oeufs (entiers)	Pièce	2	
Huile	Litre	0.02	6 - Confectionner l'appareil à pommes Duchesse : - Réduire en purée, dessécher, lier aux jaunes d'œufs et au beurre.
Chapelure	Kg	0.150	
Finition			
Cresson	Botte	1/4	7 - Façonner les pommes croquettes et paner à l'anglaise.
Assaisonnement			
Sel fin		PM	8 - Frire les pommes croquettes.
Poivre du moulin		PM	
Noix de muscade		PM	
			9 - Réaliser le jus de rôti.
			10 - Dresser le poulet et les pommes croquettes.
			(*) A fournir par le centre d'examen.

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2010
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -		
Durée : 3 h 30	Coefficient : 10	SUJET 31 / b
		S 2/2