



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

SUJET N° 07 M 06

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

Feuilleté d'asperges vertes, sauce mousseline (4 personnes)

Navarin aux pommes (8 personnes)

Sujet National	Session 2011	SUJET N° 07M06	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	Page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Feuilleté d'asperges, sauce mousseline		4 personnes

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			<ul style="list-style-type: none"> • Détailler, dorer et cuire les feuilletés (forme libre). • Éplucher les asperges. • Cuire les asperges. • Confectionner la sauce hollandaise. • Monter la crème fouettée et terminer la sauce mousseline. • Dresser.
- Pâte feuilletée surgelée	kg	0,320	
- Asperges vertes	kg	1	
- Œuf	pièce	1	
Sauce mousseline			
- Œufs (jaunes)	pièce	2	
- Beurre	kg	0,125	
- Citron	pièce	1/2	
- Crème fleurette	l	0,05	
Décor:			
- Persil frisé	botte	1/4	
Assaisonnement			
- Gros sel	kg	PM	
- Sel fin	kg	PM	
- Poivre de Cayenne	kg	PM	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
	Grande assiette plate

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Navarin aux pommes		8 personnes

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place le poste de travail. • Détailler l'épaule d'agneau. • Préparer la garniture aromatique. • Marquer le navarin en cuisson : <ul style="list-style-type: none"> ○ rissoler la viande, ○ suer la garniture aromatique, ○ singer, torréfier, mouiller et cuire au four à couvert. • Glacer les petits oignons à brun. • Hacher le persil. • Tourner et blanchir les pommes de terre. • Décanter le navarin, ajouter les pommes de terre à la viande et terminer la cuisson. • Dresser.
- Épaule d'agneau parée et désossée	kg	1,500	
- Huile	l	0,08	
- Oignons	kg	0,200	
- Carottes	kg	0,200	
- Farine	kg	0,060	
- Concentré de tomate	kg	0,040	
- Bouquet garni	pièce	1	
- Ail	gousse	4	
Garniture			
- Petits oignons	kg	0,250	
- Beurre	kg	0,020	
- Pommes de terre	kg	1,600	
Assaisonnement			
- Sel fin	kg	PM	
- Poivre du moulin	kg	PM	
- Sucre	kg	PM	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
	2 portions à l'assiette Le reste au plat