



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

SUJET N° 07S06

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

- ➔ *Quiche au saumon fumé et aux épinards* (8 personnes)
- ➔ *Côtes de porc à la Normande* (4 personnes)

Sujet National	Session 2011	SUJET N°07S06	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Quiche au saumon fumé et aux épinards	Pâtissier	8 Personnes

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
ÉPICERIE			
- Farine	kg	0,250	1- Réaliser la pâte brisée. 2- Laver et effeuiller les épinards. 3- Cuire les épinards à l'anglaise. 4- Étuver les épinards au beurre et assaisonner. 5- Réaliser l'appareil à crème prise. 6- Foncer les cercles (cercle de 28 cm). 7- Remplir avec les épinards et les chutes de saumon fumé. 8- Ajouter l'appareil à crème prise. 9- Cuire à 200°C pendant 20-25 mn. 10- Réaliser la crème fouettée à l'aneth. 11- Lustrer, dresser, envoyer.
- Sel	kg	0,005	
- Poivre blanc	kg	0,002	
- Noix de muscade	kg	pm	
- Gros sel	kg	pm	
POISSONNERIE			
- Chutes de saumon fumé	kg	0,100	
LÉGUMERIE			
- Épinards	kg	0,400	
- Aneth	pièce	$\frac{1}{2}$	
- Citron	pièce	$\frac{1}{2}$	
CRÈMERIE			
- Lait	l	0,200	
- Crème	l	0,300	
- Beurre	kg	0,155	
- Œufs	pièce	5	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Cercle, rouleaux, russe, passoire, calotte.	Plat rond et dentelle.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Côtes de porc à la Normande		4 personnes

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
BOUCHERIE - Carré de porc 4 côtes filet	kg	1	<ol style="list-style-type: none"> 1- Habiller et désosser le carré. 2- Détailler en côtes de porc et les mançonner. 3- Faire sauter les côtes dans l'huile et le beurre. 4- Lever des billes de pommes à la cuillère à racine. 5- Réaliser la sauce normande aux pommes. 6- Équeuter les haricots verts et cuire à l'anglaise. 7- Sauter les haricots verts au beurre. 8- Tourner les pommes cocottes. 9- Blanchir les pommes et les faire rissoler au four. 10- Dresser et envoyer.
LÉGUMERIE - Pommes golden	kg	0,500	
- Citron	p	$\frac{1}{2}$	
- Persil	Botte	0,5	
- Pommes de terre Bintje	kg	0,600	
- Haricots verts frais	kg	0,400	
ÉPICERIE - Sucre semoule	kg	0,025	
- Huile	l	pm	
- Sel, Poivre	kg	pm	
- Gros sel	kg	pm	
CRÈMERIE - Beurre	kg	0,090	
- Crème	l	0,300	
CAVE - Calvados	l	0,100	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Sautoir, russe, passoire, planche de découpe.	4 assiettes