



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

## SUJET N° 08M06

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

- ➔ *Filet de saumon au riesling, riz pilaf* (4 personnes)
- ➔ *Tarte au chocolat* (8 personnes)

Sujet national	Session 2011	SUJET 08M06	
<b>CAP CUISINE</b>			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1/3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Filet de saumon au riesling, riz pilaf	Poissonnier	4 portions

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Base</u>			
- Filet de saumon	kg	0,600	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Détailler le saumon en 4 portions.</li> <li>2. Réaliser un fumet PAI.</li> <li>3. Plaquer les portions et braiser ou pocher à court mouillement.</li> <li>4. Réaliser un riz Pilaf : suer les oignons ciselés, nacrer le riz et mouiller à l'eau.</li> <li>5. Cuire le riz Pilaf.</li> <li>6. Confectionner la sauce : réduire le fond de cuisson, crémer, réduire à nouveau et monter au beurre.</li> <li>7. Dresser une portion sur assiette et 3 portions sur plat.</li> </ol>
- Fumet de poisson PAI	kg	0,050	
- Échalotes	kg	0,100	
- Vin blanc Riesling	litre	0,20	
- Beurre	kg	0,025	
<u>Garniture</u>			
- Beurre	kg	0,025	
- Oignon	kg	0,050	
- Bouquet garni	pièce	1	
- Riz	kg	0,250	
<u>Sauce</u>			
- Crème	litre	0,25	
- Beurre	kg	0,100	
<u>Assaisonnement</u>			
- Sel	kg	PM	
- Poivre	kg	PM	

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Tarte au chocolat	Pâtissier	8 portions

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Pâte brisée</u> - Farine - Beurre - Sucre - Œufs - Sel - Eau	kg kg kg pièce kg litre	0,250 0,125 0,030 1 jaune 0,005 0,05	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Confectionner une pâte brisée.</li> <li>2. Abaisser et foncer les cercles.</li> <li>3. Cuire le fond de tarte à blanc.</li> <li>4. Réaliser la ganache.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Porter dans une grande sauteuse la crème à ébullition.</li> <li>○ Ajouter la trimoline.</li> <li>○ Hors du feu, ajouter le chocolat concassé ou les pistoles.</li> <li>○ Lisser et homogénéiser à l'aide d'une spatule.</li> <li>○ Ajouter le beurre en parcelles et lisser à nouveau.</li> </ul> </li> <li>5. Garnir la tarte :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Masquer le fond avec les framboises pépins.</li> <li>○ La garnir entièrement (à ras bord) avec la ganache encore tiède.</li> <li>○ Laisser la tarte au chocolat raffermir dans un endroit frais (et non pas en enceinte réfrigérée).</li> </ul> </li> <li>6. Dresser la tarte.</li> </ol>
<u>Ganache chocolat</u> - Framboises pépin - Chocolat pistoles - Crème liquide UHT - Trimoline - Beurre	kg kg l kg kg	0,080 0,270 0,30 0,030 0,100	