



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

SUJET N° 08S06

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

- Oeufs pochés façon "Bragance" 8 personnes
- Fricassée de volaille, rif pilaf et brunoise de poivrons 4 personnes

Sujet National	Session 2011	SUJET n°08S06	
CAP CUISINE			
Épreuve EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Œufs pochés façon « Bragance »	Entremétier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			<ul style="list-style-type: none"> • Préparer les tomates. <ul style="list-style-type: none"> • Couper en deux les tomates dans le sens de la circonférence. • Les saler légèrement puis les retourner sur une plaque munie d'un papier absorbant. • Confectionner la sauce béarnaise. • Cuire les tomates. <ul style="list-style-type: none"> • Mettre les tomates à l'endroit dans une plaque huilée et les cuire au four. • Détailler et cuire à blanc les fonds de pâte feuilletée. • Pocher les œufs. • Dresser. <ul style="list-style-type: none"> • Mettre les œufs dans une chauffante. Poser sur les fonds de feuilletage les demi-tomates. • Napper de béarnaise, disposer les œufs. • Décors : estragon blanchi.
- Œufs	pièce	12	
- Vinaigre blanc	l	0,10	
Garniture			
- Tomates	pièce	8	
- Huile d'olive	l	0,05	
- Feuilletage plaque	kg	0,320	
Sauce Béarnaise			
- Vinaigre d'alcool	l	0,05	
- Vin blanc	l	0,05	
- Poivre en grains	kg	0,005	
- Échalotes	kg	0,040	
- Cerfeuil	botte	$\frac{1}{4}$	
- Estragon	botte	$\frac{1}{4}$	
- Œufs	pièce	4	
- Eau	l	Pm	
- Beurre	kg	0,250	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
2 petites calottes - 1 plaque à rôtir 1 petite russe - 1 chinois étamine 1 petite sauteuse - 1 écumoire 1 plaque à débarrasser - 1 fouet	8 plats à œufs ou 8 assiettes de base ou à entremet

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Fricassée de volaille, riz pilaf et brunoise de poivrons	Saucier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			<ul style="list-style-type: none"> • Base : <ul style="list-style-type: none"> • découper le poulet à cru, • blanchir la carcasse et les abattis et cuire dans le fonds blanc PAI, • manchonner les cuisses de poulet. • Cuisson : <ul style="list-style-type: none"> • réaliser un ragout à blanc. (raidir, suer G.A, singer, mouiller et cuire à couvert). • Cuire le riz façon pilaf. • Monder, réaliser la brunoise, et cuire les poivrons : <ul style="list-style-type: none"> • faire suer la brunoise au beurre et l'ajouter au $\frac{1}{4}$ de la cuisson du riz. • Terminer la sauce : <ul style="list-style-type: none"> • décanter la volaille, dégraisser la sauce, réduire, rectifier la liaison avec du beurre manié si nécessaire, • ajouter la crème, • chinoiser et monter au beurre. • Dresser : <ul style="list-style-type: none"> • disposer le poulet dans un plat, • ajouter le reste de brunoise de poivrons, • proposer le riz à part.
- Poulet 4/4 PAC	kg	1,200	
- Beurre	kg	0,040	
- Farine	kg	0,040	
- Oignons	kg	0,075	
- Fond blanc de volaille	l	0,50	
Finition Sauce			
- Crème double	l	0,15	
Riz Pilaf aux Poivrons			
- Riz	kg	0,240	
- Beurre	kg	0,040	
- Oignons	kg	0,075	
- Fond blanc de volaille	l	0,50	
- Poivron rouge	kg	1/4	
- Poivron vert	kg	1/4	
- Poivron jaune	kg	1/4	
- Huile d'olive	l	0,05	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
1 sautoir et couvercle - 1 planche à découper 1 sauteuse et couvercle - 1 russe moyenne 1 chinois étamine - 2 plaques à débarrasser	4 assiettes gala