



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

SUJET N° 09M06

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

- *Carré d'agneau rôti, gratin de courgettes* (4 personnes)
- *Tarte Alsacienne aux pommes, sauce caramel* (8 personnes)

Sujet National	Session 2011	SUJET N° 09M06	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Carré d'agneau rôti, gratin de courgettes		4 personnes

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			<ul style="list-style-type: none"> • Habiller le carré. • Rôtir le carré. • Émincer les courgettes en rondelles. Les cuire à l'anglaise. • Chemiser le plat à gratin au beurre et à l'ail. • Confectionner une sauce Mornay. • Détailler, blanchir et sauter les lardons. • Réaliser un gratin de courgettes, ajouter les lardons. • Mettre le gratin sous la salamandre. • Réaliser un jus de rôti. • Dresser, décorer, et envoyer.
- Carré d'agneau couvert (1 pièce)	kg	1,100	
- Huile d'arachide	l	0,04	
- Sel, poivre	kg	pm	
Jus de rôti			
- Carottes	kg	0,040	
- Oignons	kg	0,040	
- Thym	kg	pm	
- Ail	gousse	2	
- Sel, poivre	kg	pm	
Garniture			
- Poitrine de porc fraîche	kg	0,125	
- Courgettes	kg	0,600	
- Gros sel	kg	pm	
- Lait	l	0,50	
- Farine	kg	0,035	
- Beurre	kg	0,035	
- Œufs (jaunes)	pièce	3	
- Noix de muscade	kg	pm	
- Emmental râpé	kg	0,080	
- Sel, poivre	kg	pm	
Finition			
- Beurre	kg	0,020	
- Cresson	botte	1/4	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
	Plat ovale + saucière + plat à gratin Papillotes papier pour agneau

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Tarte Alsacienne aux pommes, sauce caramel		8 personnes

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			<ul style="list-style-type: none"> • Confectionner la pâte brisée. • Éplucher et tailler en quartiers les pommes. • Foncer les cercles à tarte. • Confectionner l'appareil à crème prise sucrée. • Garnir les tartes. • Cuire les tartes. • Réaliser une sauce caramel. • Dresser.
- Farine	kg	0,250	
- Sucre semoule	kg	0,025	
- Sel fin	kg	0,003	
- Beurre	kg	0,125	
- Œufs (jaune)	pièce	1	
- Eau	l	0,050	
Garniture			
- Pommes	kg	0,600	
- Citron	pièce	1/2	
Appareil à crème prise sucrée			
- Œufs (jaune)	pièce	1	
- Œufs (entiers)	pièce	2	
- Sucre semoule	kg	0,050	
- Lait	l	0,200	
- Crème double	l	0,200	
- Vanille (extrait)	l	pm	
Sauce caramel			
- Sucre semoule	kg	0,200	
- Eau	l	pm	
- Crème liquide	l	0,20	
Finition			
- Sucre glace	kg	0,020	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
	Plats ronds + dentelles