



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

## SUJET N° 12M05

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

- *Œufs farcis Chimay* (8 personnes)
- *Filet de julienne sauce vin blanc pommes vapeur* (4 personnes)

Sujet National	Session 2011	SUJET N°12M05	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1 / 3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Œufs farcis Chimay	Entremétier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>ÉLÉMENTS DE BASE</b> - Œufs	pièce	8	<p>1/ Mettre en place le poste de travail.</p> <p>2/ Cuire les œufs durs.</p> <p>3/ Confectionner la duxelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- éplucher, laver et tailler les légumes,</li> <li>- concasser le persil,</li> <li>- ciseler les échalotes,</li> <li>- émincer et hacher les champignons,</li> <li>- faire suer l'ensemble des légumes au beurre, assaisonner,</li> <li>- laisser cuire jusqu'à l'évaporation de l'eau,</li> <li>- réserver.</li> </ul> <p>4/ Confectionner la sauce Mornay.</p> <p>5/ Écaler les œufs, les couper en deux, retirer les jaunes et les passer au tamis</p> <p>6/ Terminer la farce :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lier la duxelles avec un peu de Mornay,</li> <li>- ajouter les jaunes et le persil haché.</li> </ul> <p>7/ Garnir les blanc avec la farce et les disposer dans un plat à gratin beurré :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- napper avec le reste de Mornay,</li> <li>- saupoudrer de gruyère et arroser de beurre fondu.</li> </ul> <p>8/ Gratiner au four (200°C).</p>
<b>DUXELLES</b> - Beurre	kg	0,050	
- Échalotes	kg	0,050	
- Champignons de paris	kg	0,400	
- Persil	kg	0,050	
<b>SAUCE MORNAY</b> - Beurre	kg	0,070	
- Farine	kg	0,070	
- Œufs (jaunes)	pièce	3	
- Lait	l	1,00	
- Gruyère râpé	kg	0,100	
<b>FINITION</b> - Beurre	kg	0,050	
- Gruyère râpé	kg	0,100	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
	<i>Plat à gratin</i>

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<i>Filet de julienne sauce vin blanc pommes vapeur</i>	poissonnier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>ÉLÉMENTS DE BASE</b>			
- Filet de julienne (4 x 0.200 kg)	kg	0,800	<p>1/ Mettre en place le poste travail.</p> <p>2/ Éplucher et ciseler les échalotes.</p> <p>3/ Éplucher, laver et tourner les pommes vapeur.</p> <p>4/ Détailler les fleurons, dorer et cuire au four.</p> <p>5/ Réhydrater <math>\frac{1}{2}</math> l de fumet de poisson.</p> <p>6/ Plaquer et marquer en cuisson les filets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beurrer une plaque, saler, poivrer et parsemer d'échalotes.</li> <li>- Plaquer les filets.</li> <li>- Mouiller avec le vin blanc, le fumet.</li> <li>- Démarrer la cuisson sur le feu et terminer au four.</li> </ul> <p>7/ Cuire les pommes vapeur.</p> <p>8 / Réaliser la sauce :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réserver les filets au chaud après cuisson.</li> <li>- Faire réduire la cuisson.</li> <li>- Ajouter la crème, réduire de nouveau.</li> <li>- Monter au beurre.</li> <li>- Vérifier l'assaisonnement.</li> </ul> <p>9/ Dresser les filets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dresser les filets sur un plat de service.</li> <li>- Napper de sauce et décorer avec les fleurons.</li> <li>- Dresser les pommes vapeur en légumier</li> </ul>
- Beurre	kg	0,050	
- Échalotes	kg	0,050	
- Vin blanc	l	0,10	
- Fumet de poisson déshydraté	kg	pm	
<b>GARNITURE</b>			
- Pommes de terre	kg	0,800	
- Feuilletage plaque PAI	kg	0,100	
<b>FINITION</b>			
- Crème	l	0,25	
- Beurre	kg	0,050	
- Sel	pm	pm	
- Poivre	pm	pm	
<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>			<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>
			<i>Plat ovale et légumier</i>