



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

## SUJET N° 12S05

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

- *Médailon de porc Duroc pomme purée* (4 personnes)
- *Choux garnis crème pâtissière, Sauce caramel* (8 personnes)

Sujet National	Session 2011	SUJET N° 12S05	
<b>CAP CUISINE</b>			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1/3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Médallions de porc Duroc, Pomme purée		4

DENRÉES	Unité	Quantités	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en place le poste de travail.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>PRÉPARER LES LÉGUMES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laver et réserver les herbes.</li> <li>• Éplucher les pommes de terre.</li> <li>• Monder les tomates.</li> <li>• Éplucher dégermer l'ail.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>GARNITURE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuire les pommes de terre.</li> <li>• Réaliser la pomme purée.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>FONDUE DE TOMATES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concasser la chair des tomates</li> <li>• Marquer en cuisson une fondue tomates.</li> <li>• Cuire sous papier sulfurisé.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>CUISSON ET SAUCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Déconditionner les champignons et les échalotes.</li> <li>• Marquer en cuisson un « sauté déglacé ».</li> <li>• Réaliser la sauce :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- dégraisser, ajouter échalotes, champignons et suer.</li> <li>- flamber, déglacer vin blanc, réduire, ajouter le fond réduire et monter au beurre.</li> </ul> </li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>DRESSER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 portion de médaillon sur assiette avec purée. (en ramequin à démouler)</li> <li>• 3 portions sur plat rond, nappés de sauce, bouquet de tomate concassée sur chaque médaillon et pluche de cerfeuil sur la tomate.</li> <li>• 3 portions de purée en légumier.</li> </ul>
- Filet mignon de porc	kg	0,600	
- Farine	kg	0,040	
- Beurre	kg	0,040	
<b>Sauce..</b>			
- Échalotes ciselées surgelées	kg	0,020	
- Champignons Paris émincés surgelés	kg	0,125	
- Cognac	l	0,03	
- Vin blanc	l	0,05	
- Fond brun de veau lié (poudre/20 cl)	kg	0,020	
- Beurre	kg	0,010	
- Estragon	botte	1/8	
- Cerfeuil	botte	1/4	
<b>Fondue de tomates</b>			
- Beurre	kg	0,020	
- Échalotes surgelées	kg	0,020	
- Grosses tomates	kg	0,400	
- Bouquet garni	pièce	1	
- Ail gousse	pièce	1	
<b>Garniture</b>			
- Pommes de terre	kg	1,000	
- Lait	l	0,25	
- Beurre	kg	0,050	
- Beurre (chemiser un ramequin)	Kg	0,025	
<b>Assaisonnement</b>			
- Sel fin	PM		
- Poivre	PM		

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

<b>INTITULÉ</b>	<b>Responsable</b>	<b>Nombre de personnes</b>
Choux garnis crème pâtissière		8

DENRÉES	Unités	Quantités	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>CHOUX</b>			<b>PÂTE À CHOUX</b>
<b>Crèmerie</b> - Œufs - Beurre	pièce kg	4 0,080	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau, beurre en petits morceaux, sel fin + 5 grammes de sucre.</li> <li>• Faire bouillir.</li> <li>• Ajouter la farine en une seule fois.</li> <li>• Travailler sur le feu, dessécher.</li> <li>• Retirer du feu, verser dans une calotte.</li> <li>• Ajouter les œufs un par un.</li> <li>• Bien travailler la pâte.</li> </ul>
<b>Économat</b> - Farine - Sel fin - Sucre semoule	kg kg kg	0,150 PM 0,005	
<b>Divers</b> - Eau	l	0,250	
<b>CRÈME PÂTISSIÈRE</b>			
<b>Crèmerie</b> - Lait - Œufs jaunes	l pièce	1 6	<b>CRÈME PÂTISSIÈRE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille (fendue), laisser infuser.</li> <li>• Dans une calotte, blanchir jaunes et sucre, ajouter la farine, mélanger.</li> <li>• Verser le lait sur ce mélange, bien mélanger, retirer la vanille.</li> <li>• Cuire 3 minutes.</li> <li>• Débarrasser aussitôt, saupoudrer au sucre glace.</li> </ul>
<b>Épicerie</b> - Poudre à crème - Sucre semoule - Vanille gousse	kg kg pièce	0,080 0,200 1	
<b>SAUCE CAMEL</b>			<b>SAUCE CAMEL</b>
- Sucre semoule - Eau - Crème liquide	kg l l	0,200 PM 0,100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser un caramel et le décuire à la crème liquide</li> </ul>
			<b>FINITION</b>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser les choux à la crème saupoudrés de sucre glace.</li> <li>• Dresser sur plat rond.</li> <li>• Saucière pour la sauce caramel</li> </ul>

<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>	<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>
1 calotte, 1 russe, 1 plaque à débarrasser	1 plat rond 1 saucière