



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

SUJET N° 22M06

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

- *Nage de petits Maquereaux, Poivrons grillés et Tomate Provençale* (4 personnes)
- *Génoise Cacao, Salade d'agrumes et son caramel à l'orange* (8 personnes)

Sujet national	Session 2012	SUJET 22M06	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<i>Nage de petits Maquereaux, Poivrons grillés et Tomate Provençale</i>	Poissonnier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			
- Filet de Maquereaux (0,075kg)	pièce	8	1. Mettre en place le poste de travail
- Carottes	kg	0,200	2. Préparer la nage :
- Oignons	kg	0,200	- Eplucher, laver, canneler et émincer les carottes à la mandoline
- Bouquet garni	pièce	1	- Eplucher, laver et émincer les oignons en bracelet
- Vin blanc sec	l	0,20	- Marquer le court bouillon en cuisson, ajouter les carottes et les oignons
- Gros sel	kg	pm	- Refroidir
- Poivre en grain	kg	pm	3. Réaliser le beurre Provençal :
Beurre de Nage			- Réunir les éléments et mixer au cutter
- Bouillon de nage	l	1/4	- Etaler à 3mm entre deux feuilles de papier sulfurisé
- Beurre extra fin	kg	0,100	- Bloquer au congélateur
- Cerfeuil	botte	1/4	4. Préparer la garniture :
Garniture			- Griller à la flamme les poivrons
- Poivron vert	pièce	1	- Les peler
- Poivron jaune	pièce	1	- Couper en 4 les poivrons et les quadriller au grill
- huile d'olive	l	0,10	- Laver, couper en deux les tomates. Déposer une rondelle de beurre provençal
- Tomate garniture (0,050kg)	pièce	4	5. Cuire les filets de maquereaux dans la nage
Beurre provençal			6. Confectionner le beurre de nage :
- Beurre extra fin	kg	0,080	- Réduire de moitié le bouillon de nage
- Chapelure brune	kg	0,020	- Monter au beurre
- Persil	botte	1/4	7. Glacer les tomates provençales à la salamandre
- Citron jaune	pièce	1/2	8. Dresser
- Ail gousse	pièce	1	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Calotte, cul de poule, planche à découper, rondeau, chinois étamine, plaque à débarrasser, poêle, bahut.	4 assiettes plates

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsables	Nombre de personnes
<i>Génoise Cacao, Salade d'agrumes et son caramel à l'orange</i>	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Génoise au cacao - Œufs - Sucre semoule - Farine - Féculé de PDT - Cacao poudre - Beurre pour le moule - Farine pour le moule			1. Mettre en place le poste de travail 2. Réaliser la génoise au cacao 3. Lever les suprêmes d'orange et réserver le jus 4. Réaliser le caramel d'orange : - Réaliser un caramel avec le sucre, l'eau et le glucose - Décuire avec le jus d'orange passé au chinois étamine - Monter au beurre 5. Dresser
	pièce	4	
	kg	0,125	
	kg	0,055	
	kg	0,055	
	kg	0,015	
	kg	0,010	
	kg	0,010	
Salade d'orange - Orange (0,200kg)			
	pièce	8	
Caramel d'orange - Sucre semoule - Eau - Glucose - Jus des oranges - Grand Marnier - Beurre			
	kg	0,200	
	l	0,040	
	kg	0,020	
	l	pm	
	l	0,05	
	kg	0,040	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Planche à découper, russes, cul de poule, fouet, poche, spatule, douille unie diamètre 16, Maryse, plaque et grille à pâtisserie, couteau d'office.	1 plat rond 1 saucière

Synthèse des techniques mises en œuvre
Vérification de l'équilibre des exigences

PLATS À RÉALISER :

- 1) Nage de petits maquereaux, poivrons grillés et tomate Provençale
 2) Génoise Cacao, Salade d'agrumes et son caramel à l'orange.

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations culinaires : - Éplucher, laver tous les légumes. - Emincer des légumes - Hacher du persil. - Lever des segments d'orange - Monder des poivrons	X X X	X X	
Total	3 A	2 B	
Minimum	1 A	2B ou 2C	
Cuissons : - Pocher des poissons dans une nage. - Griller des légumes. - Glacer à la salamandre.	X	X	X
Total	1 A	1 B	1 C
Minimum	1 A	1 B	1 C
Appareils, fonds, sauces : - Lier par réduction. - Lier à base de matière grasse - Réaliser des beurres composés crus.	X	X	X
Total	1 A	1 B	1 C
Minimum	1 A	1 B	1 C
Pâtisserie : - Beurrer des moules. - Réaliser et cuire la pâte à génoise. - Réaliser un caramel.	X	X	X
Total	1 A	1 B	1 C
Minimum	1 A	(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)	