



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°21S06

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

- Piccatas de veau à l'orange, pommes cocotte,  
flan de céleri *(4 personnes)*
- Riz au lait aux framboises, coulis de fruits  
rouges *(8 personnes)*

Sujet National	Session 2012	SUJET N°21S06	
<b>CAP CUISINE</b>			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1/3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de personnes		
Piccatas de veau à l'orange, pommes cocotte, flan de céleri.				4		
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION			
<u>Base</u> - Filet mignon de veau                   kg                   0,700 - Beurre   kg                   0,040			1. Mettre en place le poste de travail. 2. Tailler les piccatas (3 par personne), battre. 3. Effectuer les préparations préliminaires des légumes (échalotes ciselées, segments d'oranges). 4. Tourner les pommes de terre cocotte, blanchir. 5. Beurrer, chemiser les moules à dariole. 6. Confectionner les flans de céleri (purée de céleri desséchée et appareil à crème prise salée). 7. Garnir les moules, marquer en cuisson les flans au bain-marie. 8. Rissoler les pommes cocotte. 9. Sauter les piccatas. Réserver au chaud. 10. Réaliser la sauce brune par déglacage, réduire, passer au chinois, monter au beurre, et ajouter les segments d'orange. 11. Dresser une assiette : 3 piccatas, les pommes cocottes rissolées, un flan de céleri et la sauce. Dresser le reste sur plat.			
<u>Garniture 1</u> - Pommes de terre à chair ferme (charlotte)                   kg                   1,000 - Huile d'arachide                   l                   0,04 - Beurre   kg                   0,020						
<u>Garniture 2</u> - Purée de céleri rave surgelée                   kg                   0,300 - Beurre   kg                   0,040						
<u>Appareil à crème prise salée</u> - Œuf entier                                   pièce                   1 - Œuf (jaune)                               pièce                   1 - Crème liquide                           l                   0,05						
<u>Sauce</u> - Échalotes                                   kg                   0,020 - Liqueur à l'orange                   l                   0,05 - Jus d'orange                               l                   PM - Fond brun de veau lié PAI           l                   0,30 - Beurre   kg                   0,020						
<u>Finition</u> - Orange                                       pièce                   2 - Cerfeuil                                   botte                   1/6						
<u>Assaisonnement</u> - Sel fin                                       kg                   PM - Poivre blanc                               kg                   PM						
MATÉRIEL DE PRÉPARATION					MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Planche à découper, calottes, plaques à débarrasser, russes, sautoir, chinois étamine, verre doseur, moules à darioles, papier sulfurisé, pinceau, plaque à rôtir					Une grande assiette, un plat ovale.	

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Responsable	Nombre de personnes
Riz au lait aux framboises, coulis de fruits rouges.				8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<u>Riz au lait</u> - Lait - Sel fin - Riz rond - Vanille  <u>Appareil à bavarois</u> - Lait - Œufs (jaunes) - Sucre semoule - Vanille - Gélatine (6 feuilles) - Crème fleurette - Framboises  <u>Coulis de fruits rouges</u> - Fraises - Framboises - Sucre glace - Citron  <u>Décor</u> - Framboises - Menthe	l kg kg gousse  l pièce kg gousse kg l kg  kg kg kg pièce  kg botte	0,75 PM 0,150 $\frac{1}{2}$  0,50 4 0,150 $\frac{1}{2}$ 0,012 0,30 0,100  0,100 0,100 0,080 $\frac{1}{2}$  0,050 1/8	1. Mettre en place le poste de travail. 2. Blanchir le riz. 3. Laver délicatement les fruits, éponger sur du papier absorbant. 4. Marquer en cuisson le riz au lait, à couvert et au four. 5. Confectionner la crème anglaise, incorporer la gélatine. Refroidir. 6. Débarrasser le riz et le refroidir rapidement sur glace. 7. Monter la crème liquide, finir l'appareil à bavarois. Incorporer les framboises entières. 8. Mouler le riz : remplir 2 ramequins de 5 cm de diamètre et un moule à charlotte de 16 cm de diamètre. Réserver en enceinte réfrigérée. 9. Confectionner le coulis de fruits rouges. 10. Dressage : démouler les deux ramequins sur 2 assiettes, décorer. Démouler le moule à charlotte sur plat rond, décorer et proposer le coulis en saucière.	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	
Russes, russe ou petit rondau avec couvercle, plaque à débarrasser, calottes, fouet, chinois étamine, 2 ramequins de 5 cm de diamètre, 1 moule à charlotte de 14/ 16 cm de diamètre.			Deux assiettes à entremets. Un plat rond. Une saucière.	

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

**PLATS À RÉALISER :**

- |  |
|--|
| 1) Piccatas de veau à l'orange, pommes cocotte, flan de céleri.<br>2) Riz au lait aux framboises, coulis de fruits rouges. |
|--|

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b>Préparations préliminaires :</b> - Laver, éplucher des légumes. - Clarifier des œufs. - Préparer des produits surgelés. - Peler à vif des agrumes. - Lever des segments d'agrumes. - Détailler de la viande en morceaux (piccatas)	X X X X	X X	
<b>Total</b>	4	2	
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2 B ou 2 C</i>	
<b>Cuissons :</b> - Blanchir des légumes. - Cuire des produits surgelés. - Rissoler des pommes de terre. - Sauter / déglacer des piccatas.	X X	X	X
<b>Total</b>	2	1	1
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
<b>Appareils, fonds, sauces :</b> - Utiliser des produits semi-élaborés/PAI. - Lier par réduction. - Réaliser une sauce brune. - Lier au beurre.	X	X	X X
<b>Total</b>	1	1	2
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
<b>Pâtisserie :</b> - Réaliser de la crème anglaise. - Préparer des appareils à flans salés. - Cuire du riz pour entremets. - Réaliser de la crème fouettée. - Réaliser des bavares.	X X	X X X	
<b>Total</b>	2	3	
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	

<b>Sujet national</b>	<b>Session 2012</b>	<b>Évaluation SUJET n°21S06</b>	
<b>CAP CUISINE</b>			
Épreuve EP2- Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	Page 1/1