



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
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° 02M06

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

- *Blanc de volaille pané à la noisette, légumes primeurs,
sauce marchand de vin* (4 personnes)

- *Conversation* (8 personnes)

Sujet national	Session 2014	SUJET 02M06	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<i>Blanc de volaille pané à la noisette, légumes primeurs Sauce marchand de vin</i>	Saucier	4 couverts

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Éléments de base</u> <ul style="list-style-type: none"> • Blancs de volaille 0.120 kg/p • Beurre 			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Préparer les légumes primeurs : <ul style="list-style-type: none"> • Lever des billes de courgettes. • Tailler les carottes en sifflet. • Tourner les navets. • Tailler le fenouil en quatre. 3. Braiser et glacer à blanc les légumes : <ul style="list-style-type: none"> • Braiser le fenouil. • Glacer à blanc et séparément les courgettes, carottes et navets longs. 4. Réaliser la sauce marchand de vin : <ul style="list-style-type: none"> • Réduire lentement à glace le mélange vin, échalotes ciselées, thym, laurier et mignonnette. • Mouiller avec le fond brun lié, réduire à la nappe. • Chinoiser, monter au beurre. 5. Paner à l'anglaise les blancs de volaille. 6. Sauter les blancs. 7. Dresser à votre convenance.
<u>Panure à l'anglaise à la noisette</u> <ul style="list-style-type: none"> • Farine • Œufs • Huile • Noisette (poudre) • Noisette (hachée) 			
<u>Fenouil braisé</u> <ul style="list-style-type: none"> • Huile d'olive • Oignons • Carottes • Fenouil • Fond blanc de volaille P.A.I. • Barde de porc • Citron jaune 			
<u>Légumes primeurs</u> <ul style="list-style-type: none"> • Courgettes • Navets longs • Carottes • Beurre • Sucre semoule • Citron 			
<u>Sauce marchand de vin</u> <ul style="list-style-type: none"> • Vin rouge • Échalotes ciselées • Poivre mignonnette • Thym, laurier • Fond brun lié • Beurre 			

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Poêle antiadhésive, 1 sautoir, 3 sauteuses	4 grandes assiettes, 1 saucière

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<i>Conversation</i>	Pâtissier	8 couverts

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Pâte feuilletée</u> <ul style="list-style-type: none"> • Farine kg 0,250 • Sel kg 0,005 • Eau l 0,125 • Margarine à feuilletage kg 0,180 • Farine pour tourner kg 0,080 			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mette en place le poste de travail. 2. Réaliser la pâte feuilletée : <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser la détrempe, laisser reposer 30mn et donner les tours nécessaires. 3. Réaliser la crème d'amande. 4. Foncer le moule : <ul style="list-style-type: none"> • Abaisser deux disques de pâtes dont un plus petit pour recouvrir la tarte. • Garnir le cercle foncé de crème d'amande. • Poser le second cercle de pâte feuilletée, souder, dorer. • Laisser reposer 30 minutes au frais. 5. Marquer la tarte conversation en cuisson à 180°C durant 40 à 45 mn. 6. Réaliser la glace royale. 7. Réaliser le décor au cornet, glacer avant l'envoi. 8. Dresser sur plat rond.
<u>Crème d'amande</u> <ul style="list-style-type: none"> • Beurre kg 0,125 • Sucre semoule kg 0,125 • Poudre d'amande kg 0,125 • Œuf kg 0,125 • Rhum l 0,03 			
<u>Glace royale</u> <ul style="list-style-type: none"> • Farine kg 0,015 • Sucre glace kg 0,125 • Œuf (blanc) pièce 1 • Citron (jus) pièce pm 			
<u>Dorure</u> <ul style="list-style-type: none"> • Œuf(jaune) pièce 1 			

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
1 cercle à pâtisserie de 260mm, rouleau, calotte, spatule	1 plat rond, carton, dentelle

CAP CUISINE

Plat 1 : Blanc de volaille pané à la noisette, légumes primeurs, sauce marchand de vin
Plat 2 : Conversation

EP2 - Productions culinaires – Sujet n°02M06

page 1/1

MATIÈRE D'ŒUVRE À PRÉPARER PAR CANDIDAT PAR LE CENTRE D'EXAMEN

Boucherie			
	Blanc de volaille	pièce	4
	Barde de porc	kg	0,080
Crèmerie			
	Œufs	pièce	8
	Beurre	kg	0,525
	Margarine à feuilletage	Kg	0,180
Légumes fruits			
	Carottes	kg	0,250
	Fenouil	p	1
	Navets longs ou radis blanc	kg	0,200
	Courgettes	kg	0,200
	Citron	pièce	1
	Oignons	kg	0,050
	Echalotes	kg	0,040
Économat			
	Fond brun lié	kg	0,025
	Fond blanc de volaille P.A.I.	l	0,25
	Huile de tournesol	l	0,10
	Huile d'olive	l	0,04
	Farine	kg	0,420
	Noisette en poudre	kg	0,120
	Noisette hachée	kg	0,120
	Poudre d'amande	kg	0,125
	Sucre semoule	kg	0,150
	Sucre glace	kg	0,125
	Poivre mignonnette, sel fin	kg	PM
	Thym, laurier	kg	PM
	Papier à cornet	pièce	2
Cave			
	Vin rouge	l	0,20
	Rhum	l	0,03

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

PLATS À RÉALISER :

- 1) Blanc de volaille pané à la noisette, légumes primeurs, sauce marchand de vin.
 2) Conversation

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations préliminaires :			
- Laver et éplucher les légumes	□		
- Paner à l'anglaise	□		
- Clarifier des œufs	□		
- Tourner différents légumes		□	
- Lever à la cuillère à racine		□	
Total	3 A	2 B	0 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2B ou 2C</i>	
Cuissons :			
- Remettre en température des légumes.	□		
- Glacer des légumes à blanc		□	
- Sauter une viande panée		□	
- Braiser des légumes			□
Total	1 A	2 B	1 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Appareils, fonds, sauces :			
- Utiliser des PAI	□		
- Lier par réduction		□	
- Lier à base de matière grasse			□
- Réaliser des sauces brunes (ou dérivés)			□
Total	1 A	1 B	2 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Pâtisserie :			
- Tamiser et fleurir	□		
- Réaliser de la crème d'amande	□		
- Réaliser la pâte feuilletée, débiter, cuire		□	
- Réaliser de la crème Chantilly		□	
Total	2 A	2 B	0 C
<i>Minimum</i>	<i>1A</i>	<i>(1B et 1C) ou (2B ou 2C)</i>	

CAP Cuisine - Session 2014

Matière Œuvre Centre							
Sujet N° 02M06			Plat 1		Plat 2		Coût Total
<i>Intitulé des plats</i>			Blanc de volaille		Conversation		
Désignation du produit	Unité	Coût unitaire	Quantité	Montant	Quantité	Montant	
Volaille							
Blanc volaille	kg	10,41 €	0,600	6,25 €		0,00 €	6,25 €
Boucherie Charcuterie							
Barde de lard	kg	3,80 €	0,1	0,38 €		0,00 €	0,38 €
Crèmerie							
Œufs	pce	0,07 €	4,000	0,28 €	4,000	0,28 €	0,56 €
Beurre	kg	3,40 €	0,300	1,02 €	0,225	0,77 €	1,79 €
Margarine à feuilletage	kg	2,07 €		0,00 €	0,180	0,37 €	0,37 €
Légumes fruits							
Carottes	kg	0,99 €	0,250	0,25 €		0,00 €	0,25 €
Fenouil bulbes	kg	2,13 €	0,300	0,64 €		0,00 €	0,64 €
Navet long	kg	0,99 €	0,200	0,20 €		0,00 €	0,20 €
Courgette	kg	1,00 €	0,200	0,20 €		0,00 €	0,20 €
Citron jaune	kg	1,21 €	1,000	1,21 €		0,00 €	1,21 €
Oignons gros	kg	0,71 €	0,050	0,04 €		0,00 €	0,04 €
Échalotes	kg	1,42 €	0,040	0,06 €		0,00 €	0,06 €
Laurier	btte	0,76 €	0,010	0,01 €		0,00 €	0,01 €
Thym	btte	0,85 €	0,010	0,01 €		0,00 €	0,01 €
Épicerie							
Fonds brun jus de veau lié déshydraté	pce	19,92 €	0,025	0,50 €		0,00 €	0,50 €
Fonds blanc de volaille	kg	13,18 €	0,030	0,40 €		0,00 €	0,40 €
Huile de tournesol	l	1,57 €	0,100	0,16 €		0,00 €	0,16 €
Huile d'olive vierge	l	3,81 €	0,040	0,15 €		0,00 €	0,15 €
Farine	kg	0,59 €	0,075	0,04 €	0,345	0,20 €	0,25 €
Noisettes poudre	kg	11,91 €	0,120	1,43 €		0,00 €	1,43 €
Noisettes concassées	kg	12,00 €	0,120	1,44 €		0,00 €	1,44 €
Amandes poudre	kg	5,92 €		0,00 €	0,125	0,74 €	0,74 €
Sucre semoule	kg	2,16 €		0,00 €	0,150	0,32 €	0,32 €
Sucre glace	kg	3,35 €		0,00 €	0,015	0,05 €	0,05 €
Poivre mignonette	kg	6,95 €	0,005	0,03 €			0,03 €
Cave							
Vin rouge	l	1,64 €	0,200	0,33 €		0,00 €	0,33 €
Rhum brun	pce	7,05 €		0,00 €	0,003	0,02 €	0,02 €
				15,01 €			2,76 €
						17,76 €	

Mettre à la disposition des candidats les modes d'utilisation des produits préconisés (produits secs, PAI...)