

SUJET
BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE
CAP CUISINE
ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE
SESSION 1999

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

Réalisation : Oeufs pochés façon bourguignonne

SUJET n° 0.1

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles	
Éléments de la recette				
<u>Base :</u>				
oeufs extra frais	pièce	8	- Eplucher et laver les légumes.	
vin rouge	l	0,75		
échalotes	kg	0,040		
thym	botte	p.m.		
laurier	botte	p.m.		
<u>Garniture d'appellation :</u>				
oignons grelots	kg	0,250	- Réaliser la garniture bourguignonne : • détailler, blanchir, sauter les lardons, • sauter les champignons escalopés, • glacer à brun les oignons grelots, • toaster le pain de mie.	
poitrine de porc 1/2 sel	kg	0,250		
champignons de Paris	kg	0,250		
pain de mie	kg	0,250		
huile	l	0,05		
beurre	kg	0,040		
sucré	kg	p.m.		
<u>Mouillement :</u>				
fond brun de veau lié	l	0,40		- Pocher les oeufs.
<u>Finition :</u>				
beurre	kg	0,040	- Réaliser la sauce : • réduire le vin rouge au 4/5 ^e	
<u>Assaisonnement :</u>				
sel fin	kg	p.m.	- Hacher le persil.	
poivre du moulin	kg	p.m.	- Poser les oeufs sur les croûtons, répartir la garniture.	
			- Napper de sauce.	
			- Dresser sur plat (1 x 4).	
			- Dresser sur assiettes (4 x 1).	

SUJET
BEP HOTELIERIE RESTAURATION option : CUISINE
CAP CUISINE
ÉPREUVE : PRATIQUE CUISINE
SESSION 1999

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

Réalisation : <u>Contre-filet grillé, beurre maître d'hôtel</u> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"><u>jardinière de légumes</u></div>	SUJET n° <u>0.1</u>
--	---------------------

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
Éléments de la recette			
<u>Base :</u>			
contre-filet (0,300 kg x 2)	kg	0,600	- Eplucher, laver les légumes, trier le cresson.
huile	l	0,02	
<u>Beurre maître d'hôtel :</u>			
beurre	kg	0,100	- Préparer les légumes.
persil	kg	0,020	
citron	pièce	1/2	
<u>Garniture :</u>			
carottes	kg	0,400	- Réaliser le beurre maître d'hôtel.
navets	kg	0,400	
petits pois écossés	kg	0,100	
haricots verts extra-fins	kg	0,100	
beurre	kg	0,040	
<u>Finitions :</u>			
beurre	kg	0,020	- Dresser sur plats.
cresson	botte	1/2	
<u>Assaisonnement :</u>			
gros sel	kg	p.m.	- Beurre maître d'hôtel en saucière.
sel fin	kg	p.m.	
poivre du moulin	kg	p.m.	