

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

COMPLÉTER LA PARTIE GRISÉE

Nombre de couverts

8

FEUILLETÉ D'ŒUFS BROUILLÉS PORTUGAISE

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
<u>Pâte feuilletée</u>			1 – Mettre en place le poste de travail 2 – Réaliser la détrempe 3 – Marquer la tomate concassée. Expliquer en 4 étapes : <i>Monder les tomates</i> <i>Ciseler les échalotes</i> <i>Concasser les tomates</i> <i>Marquer en cuisson</i>
Farine	kg	0,300	
Sel fin	P.M.	P.M.	
Margarine à feuilletage	kg	0,200	
Farine pour tourer	kg	0,080	
Œuf (dorure)	unité	1	
<u>Base œufs brouillés</u>			
Œufs	unité	24	
Beurre	kg	0,080	
<u>Concassée de tomates</u>			
- <i>Beurre</i>	kg	<i>0,040</i>	
- <i>Echalotes</i>	kg	<i>0,040</i>	
- <i>Tomates</i>	kg	<i>0,800</i>	
- <i>Bouquet garni</i>	unité	<i>1</i>	
- <i>Ail</i>	gousse	<i>1</i>	
<u>Finition</u>			
Crème fraîche	litre	0,04	
Persil	botte	1/6	
<u>Assaisonnement</u>			
Sel fin	P.M.	P.M.	
Poivre du moulin	P.M.	P.M.	
Sucre	P.M.	P.M.	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
Pour le concassée de tomates. <i>Sautoir ou sauteuse</i>	A compléter <i>Plat ovale</i>

Groupement académique Est	Session 2003	CORRIGE N°1
C.A.P. CUISINE		
Epreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation	Durée: 1 h 00	Coef. : 2
page 1/3		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

COMPLÉTER LA PARTIE GRISÉE

Nombre de couverts

8

**DARNE DE SAUMON GRILLÉE –
SAUCE BEARNAISE – POMMES A L'ANGLAISE**

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
Elément de base Saumon	kg	2	1 – Mettre en place le poste de travail. 2 – Habiller le saumon. Trancher les darnes. Ficeler. Réserver en enceinte réfrigérée. 3 – Préparer la marinade instantanée. 4 – Eplucher, laver et tourner les pommes à l'anglaise. 5 – Préparer les éléments du décor : * persil en branches, * laver, historier 4 citrons, * laver, canneler 2 citrons. 6 – Réaliser la sauce béarnaise. Expliquer en 5 points.
Marinade Huile	litre	0,10	
Citron	unité	2	
Thym	kg	P.M.	
Laurier	kg	P.M.	
Finition - Décor Beurre	kg	0,040	
Citron	unité	4 + 2	
Persil	kg	0,040	
Sauce béarnaise Vin blanc	litre	0,002	
- Vinaigre d'alcool	litre	0,02	
- Echalotes	kg	0,040	
- Poivre mignonette	kg	P.M.	
- Beurre	kg	0,250	
- Estragon	botte	0,25	
Cerfeuil	botte	0,25	Clarifier le beurre. Réaliser la réduction : vin, vinaigre, poivre mignonette, échalotes ciselées, estragon haché. Clarifier les œufs. Monter la sauce. Ajouter les jaunes à la réduction avec un peu d'eau. Monter le sabayon à 40/45°C. Incorporer le beurre clarifié tiède. Ajouter les herbes finement ciselées. Vérifier l'assaisonnement, réserver à couvert, au tiède.
Œufs	unité	4	
Garniture Pommes de terre à chair ferme	kg	2	
Assaisonnement Sel fin	kg	P.M.	
Sel gros	kg	P.M.	
Poivre du moulin	kg	P.M.	
Poivre mignonette	kg	P.M.	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
A compléter pour la béarnaise	A compléter.
- Bain marie	- Plat rond (darnes)
- Sauteuse, fouet, pochon (louche).	- Légumier (pommes à l'anglaise)
	- Saucière (béarnaise)

Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases de préparations à réaliser.

INTUTILE DES PREPARATIONS

- 1 – FEUILLETÉ D'ŒUFS BROUILLÉS PORTUGAISE
2 – DARNE DE SAUMON GRILLÉE SAUCE BEARNAISE – POMMES A L'ANGLAISE

PROGRESSION

8 h ou 14 h	<i>Mettre en place le poste de travail.</i>
15	<i>Réaliser la détrempe.</i>
30	<i>Réaliser les préparations préliminaires.</i>
45	<i>Saumon.</i>
9 h ou 15 h	<i>Pommes de terre.</i>
15	<i>Tourer le feuilletage (2 tours)</i>
30	<i>Réaliser la tomate concassée.</i>
45	<i>Tourer le feuilletage (4 tours).</i>
10 h ou 16 h	<i>Tourner les pommes de terre.</i>
15	<i>Trancher les darnes.</i>
30	<i>Réaliser la marinade instantanée.</i>
45	<i>Réaliser la réduction de la béarnaise.</i>
11 h ou 17 h	<i>Cuire les pommes de terre. Donner les 5^{ème} et 6^{ème} tours.</i>
15	<i>Marquer les dames sur le grill.</i>
30	<i>Détailler les feuilletés. Cuire.</i>
45	<i>Cuire les œufs brouillés, terminer la cuisson des darnes au four.</i>
12 h ou 18 h	<i>Dresser.</i>
15	
30	
45	

Service :

Observations :