

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 : <div style="background-color: #cccccc; height: 100px; margin-top: 10px;"></div> 4 – Confectionner la pâte, amener à 6 tours. 5 – Détailler les feuilletés 6 – Cuire les feuilletés 7 – Préparer et cuire les œufs brouillés 8 – Dresser les œufs dans les feuilletés 9 – Décorer tomates et persil.
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>			
	kg		
	kg		
	kg		
	unité		
	gousse		
<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.	A compléter

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET 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	
	litre		
	kg		
	kg		
	kg		
	botte		
Cerfeuil	botte	0,25	
Œufs	unité	4	7 – Marquer les pommes de terre en cuisson 8 – Marquer les darnes en cuisson; Terminer au four.
Garniture Pommes de terre à chair ferme	kg	2	9 – Dresser les darnes grillées, les pommes à l'anglaise et la sauce béarnaise.
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.

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	
15	
30	
45	
9 h ou 15 h	
15	
30	
45	
10 h ou 16 h	
15	
30	
45	
11 h ou 17 h	
15	
30	
45	
12 h ou 18 h	
15	
30	
45	

Service :

Observations :