

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N° du CANDIDAT :

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 en cuisson. 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	0,225	
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>			
Beurre	kg	0,040	
Echalotes	kg	0,040	
Tomates	kg	0,800	
Bouquet garni	unité	1	
Ail	gousse	1	
<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 semoule	P.M.	P.M.	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
	Selon les instructions du jury. (assiettes)

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET N°4
C.A.P. CUISINE		
Epreuve : EP2– Production et distribution culinaire	Durée: 4 h 30	Coef. : 12
		page 1/2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N° du CANDIDAT:

Nombre de couverts

8

CUISSSE DE POULET SAUTÉ CHASSEUR GRATIN DE POMMES DE TERRE

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
Eléments de base			1 – Mettre en place le poste de travail. 2 – Préparer les cuisses de poulet (enlever l'os du contre-pilon, manchonner). 3 – Préparer tous les légumes. 4 – Marquer les cuisses de poulet en cuisson. 5 – Préparer le gratin de pommes de terre, mettre en cuisson. 6 – Confection la sauce chasseur. 7 – Terminer la sauce chasseur. 8 -Dresser à la commande.
Cuisses de poulet	unité	8	
Farine	kg	0,080	
Beurre	kg	0,040	
Huile	litre	0,040	
Sauce			
Echalotes	kg	0,040	
Champignons de Paris	kg	0,250	
Cognac	litre	0,040	
Vin blanc	litre	0,100	
Fond de veau brun lié	litre	0,800	
Beurre	kg	0,020	
Cerfeuil	botte	¼	
Estragon	botte	¼	
Gratin de pommes de terre			
Pommes de terre bintje	kg	2	
Lait	litre	0,800	
Crème fraîche	litre	0,40	
Gruyère râpé	kg	0,150	
Beurre	kg	0,040	
Ail (facultatif)	gousse	1	
Assaisonnement			
Sel fin	P.M.	P.M.	
Poivre du moulin	P.M.	P.M.	
Muscade	P.M.	P.M.	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
	Légumier. Plat à gratin.