

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

COMPLÉTER LA PARTIE GRISÉE

Nombre de couverts

8

CUISSSES DE POULET SAUTE BASQUAISE

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
BASE			
Cuisses de poulet	pièce	8	1 – Manchonner les cuisses de poulet.
Farine	kg	0,040	2 – Sauter les cuisses de poulet.
Huile d'arachide	litre	0,040	3 – Confectionner la sauce après la cuisson des cuisses de poulet.
Beurre	kg	0,020	4 – Ajouter l'ail écrasé.
Sel fin	kg	P.M.	5 – Emincer les oignons; poivrons verts et rouges, le jambon de Bayonne.
Poivre du moulin	kg	P.M.	6 – Etuver séparément à l'huile les oignons, poivrons verts et rouges.
SAUCE			
Vin blanc	litre		7 – Tourner les pommes de terre.
Tomates	kg	0,4	8 – Rissoler.
Fond de veau lié	litre		9 – Monder, concasser les tomates.
Sel fin	kg	P.M.	10 – Débarrasser les morceaux de volaille.
Poivre du moulin	kg	P.M.	11 – Dégraisser.
Ail	kg	0,015	12 – Déglacer au vin blanc.
GARNITURE BASQUAISE			
Oignons	kg		13 – Ajouter les tomates concassées, le fond de veau lié, réduire.
	kg	0,2	14 – Ajouter la garniture dans la sauce.
Poivrons verts	kg		15 – Enlever les gousses d'ail.
Jambon de Bayonne	kg	0,150	
Huile d'olive	litre	0,1	
Sel fin	kg	P.M.	
Piment	kg	P.M.	
POMMES COCOTTES			
Pommes de terre à chair ferme	kg	1	
Huile d'arachide	litre	0,08	
Beurre	kg	0,04	
Persil	kg	0,030	
Sel fin	kg	P.M.	
Poivre du moulin	kg	P.M.	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET N°3
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		
Dominante PRODUCTION CULINAIRE		
Epreuve : EP1 – Pratiques et Techniques professionnelles	Durée Total : 5 h 00	Coef. : 10
Partie : Organisation et production culinaire - Ecrit	Durée : 4 h 00	page 1/1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de couverts

4

FEUILLETE D'ASPERGES SAUCE HOLLANDAISE

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
BASE			
Asperges (0,300 kg par personne)	kg	1,200	1 – Eplucher les asperges. 2 – Botteler et égaliser les tiges. 3 – Cuire les asperges à l'anglaise. 4 – Clarifier le beurre. 5 – Confectionner la sauce hollandaise, bien émulsionner les jaunes et l'eau au fouet sur le coin du feu. 6 – Incorporer le beurre clarifié et décanté hors du feu, terminer la sauce avec le jus d'un demi citron. 7 – Détailler les feuilletés (forme libre), dorer et cuire.
Gros sel	kg	P.M.	
SAUCE HOLLANDAISE			
Œufs (jaunes)	pièce	4	
Beurre	kg	0,200	
Citron	pièce	½	
Sel fin	kg	P.M.	
Poivre de Cayenne	kg	P.M.	
FEUILLETE			
Pâte feuilletée surgelée	plaque	½	
Œuf (dorure)	pièce	1	
DECOR			
Persil	kg	0,030	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
	Dressage à l'assiette.

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET N°3
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		
Dominante PRODUCTION CULINAIRE		
Epreuve : EP1 – Pratiques et Techniques professionnelles	Durée Total : 5 h 00	Coef. : 10
Partie : Organisation et production culinaire - Pratique	Durée : 4 h 00	page 1/2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de couverts

4

CUISSES DE POULET SAUTE BASQUAISE – POMMES COCOTTES
--

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
BASE			
Cuisses de poulet	pièce	4	1 – Mançonner les cuisses de poulet.
Farine	kg	0,020	2 – Sauter les cuisses de poulet.
Huile d'olive	litre	0,020	3 – Réaliser la garniture basquaise :
Beurre	kg	0,020	- Emincer les oignons, poivrons verts et rouges, le jambon de Bayonne
Sel fin	kg	P.M.	- Etuver séparément à l'huile les oignons, les poivrons verts et rouges.
Poivre du moulin	kg	P.M.	
SAUCE			4 – Monder et concasser les tomates.
Vin blanc	litre	0,2	5 – Réaliser la sauce par déglçage, ajouter les tomates concassées et l'ail écrasé.
Tomates	kg	0,2	
Fond de veau brun lié	litre	0,4	6 – Tourner les pommes de terre. Rissoler.
Sel fin	kg	P.M.	7 – Ajouter la garniture basquaise dans la sauce.
Poivre du moulin	kg	P.M.	
Ail	kg	0,015	
GARNITURE BASQUAISE			
Oignons	kg	0,2	
Poivrons rouges	kg	0,2	
Poivrons verts	kg	0,2	
Jambon de Bayonne	kg	0,080	
Huile d'olive	litre	0,1	
Sel fin	kg	P.M.	
Piment	kg	P.M.	
POMMES COCOTTES			
Pommes de terre à chair ferme	kg	1	
Huile d'arachide	litre	0,08	
Beurre	kg	0,04	
Persil	kg	0,030	
Sel fin	kg	P.M.	
Poivre du moulin	kg	P.M.	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
	4 portions à l'assiette. 4 portions en légumes.