

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

TARTE A L'OIGNON

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
Eléments de base			1 – Mettre en place le poste de travail. 2 – Confectionner la pâte brisée : - <i>tamiser la farine et la disposer en fontaine</i> - <i>ajouter le sel, l'eau, le jaune d'œuf et le beurre en parcelles.</i> - <i>mélanger ces éléments du bout des doigts au centre de la fontaine.</i> - <i>incorporer progressivement la farine à l'aide d'un coupe-pâte.</i> - <i>fraisier une ou deux fois au maximum.</i> - <i>rassembler la pâte en boule.</i> - <i>envelopper d'un film.</i> - <i>réserver au frais.</i> 3 – Préparer les éléments de la garniture (oignons émincés, compotés, lardons, gruyère râpé). 4 – Préparer les éléments du décor : bracelets d'oignons, persil en branches. 5 – Préparer l'appareil 6 – Foncer les cercles 7 – Garnir et cuire les tartes
Pâte brisée			
<i>Farine</i>	kg	<i>0,250</i>	
<i>Sel fin</i>	kg	<i>0,005</i>	
<i>Beurre</i>	kg	<i>0,125</i>	
<i>Œuf</i>	pièce	<i>1 jaune</i>	
<i>Farine pour abaisser</i>	kg	<i>0,050</i>	
Garniture			
Oignon	kg	0,800	
Beurre	kg	0,040	
Poitrine de porc fumée	kg	0,080	
Huile	litre	0,020	
Appareil à crème prise			
Lait	litre	0,25	
Crème	litre	0,25	
Œufs (entiers)	pièce	2	
Œufs (jaunes)	pièce	2	
Décor			
Persil en branches	botte	¼	
Assaisonnement			
Sel fin	P.M.	P.M.	
Poivre de Cayenne	P.M.	P.M.	
Noix de muscade	P.M.	P.M.	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
A compléter pour la pâte brisée.	A compléter
<i>1 grande calotte</i>	<i>2 grands plats ronds</i>
<i>1 tamis</i>	<i>2 papiers gaufrés</i>
<i>1 brosse à farine</i>	
<i>1 corne</i>	
<i>2 cercles à tarte</i>	

Groupement académique Est	Session 2004	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

ESCALOPE VIENNOISE POMMES COCOTTE

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
Eléments de base			1 – Mettre en place le poste de travail. 2 – Préparer la panure à l'anglaise : - <i>tamiser et réserver la mie de pain dans une plaque à débarrasser.</i> - <i>casser, assaisonner et battre les œufs avec une fourchette.</i> - <i>ajouter l'huile et réserver l'anglaise dans une 2^{ème} plaque à débarrasser.</i> - <i>répartir la farine dans une 3^{ème} plaque</i> 3 – Paner les escalopes. 4 – Eplucher, laver et tourner les pommes cocotte. 5 – Préparer la garniture viennoise : jaunes d'œufs durs hachés, blancs d'œufs durs hachés, persil haché, tranches de citron pelé à vif, câpres, olives, filets d'anchois. 6 – Blanchir et faire sauter les pommes cocotte. 7 – Chauffer et mettre au point le fond de veau lié. 8 – Sauter les escalopes. 9 – Dresser sur les plats décorés à l'avance.
Escalope de veau (8 x 0,150)	kg	1,200	
Huile	litre	0,08	
Beurre	kg	0,040	
Panure à l'anglaise			
<i>Farine</i>	kg	<i>0,160</i>	
<i>Œufs (entiers)</i>	pièce	<i>4</i>	
<i>Huile</i>	litre	<i>0,04</i>	
<i>Mie de pain</i>	kg	<i>0,400</i>	
Garniture viennoise			
Œufs	pièce	4	
Câpres	kg	0,080	
Persil	kg	0,040	
Citron	pièce	2	
Filets d'anchois à l'huile	pièce	8	
Olives vertes	pièce	8	
Finition			
Fond brun de veau lié	litre	0,20	
Beurre	kg	0,080	
Décor			
Citron (facultatif)	pièce	2	
Garniture accompagnement			
Pommes de terre à chair ferme	kg	2	
Huile	litre	0,10	
Beurre	kg	0,040	
Persil	botte	¼	
Assaisonnement			
Sel fin	P.M.	P.M.	
Poivre du moulin	P.M.	P.M.	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
A compléter pour la panure à l'anglaise	A compléter.
<i>3 plaques à débarrasser</i>	<i>2 grands plats longs</i>
<i>1 ramequin</i>	<i>2 légumiers</i>
<i>1 tamis</i>	<i>2 dessous de plat rond</i>
	<i>2 papiers gauffrés</i>

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

INTITULE DES PREPARATIONS

- 1 – TARTE A L'OIGNON
2 – ESCALOPE VIENNOISE POMMES COCOTTE

PROGRESSION

8 h ou 14 h	METTRE EN PLACE LE POSTE DE TRAVAIL
15	REALISER LA PATE BRISEE
30	REALISER LES PREPARATIONS PRELIMINAIRES
45	ESCALOPES - PANER
9 h ou 15 h	POMMES DE TERRE
15	PREPARER LES ELEMENTS DE LA GARNITURE DE LA
30	TARTE A L'OIGNON
45	FONCER LES TARTES A L'OIGNON
10 h ou 16 h	TOURNER LES POMMES COCOTTE
15	PREPARER LES ELEMENTS DE LA GARNITURE VIENNOISE
30	BLANCHIR ET FAIRE SAUTER LES POMMES COCOTTE
45	CONFECTIONNER L'APPAREIL A CREME PRISE
11 h ou 17 h	MARQUER LES TARTES A L'OIGNON EN CUISSON
15	CHAUFFER ET METTRE AU POINT LE FOND DE VEAU LIE
30	MARQUER LES ESCALOPES EN CUISSON
45	DRESSER :LES TARTES A L'OIGNON
12 h ou 18 h	LES ESCALOPES VIENNOISES
15	LES POMMES COCOTTE
30	
45	

Service :

Observations :