

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 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			
	kg		
	kg		
	kg		
	pièce		
	kg		
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

Groupement académique Est	Session 2004	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

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. 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			
	kg		
	pièces		
	litre		
	kg		
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.	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
A compléter pour la panure à l'anglaise	A compléter.

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	
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 :