

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N° du CANDIDAT :

Nombre de couverts

8

FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE RIZ PILAF

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
Eléments de base			1 – Mettre en place le poste de travail. 2 – Découper à cru chaque poulet en 4 morceaux ou éventuellement en 8. 3 – Marquer un fond blanc. 4 – Préparer la garniture aromatique. 5 – Préparer la garniture à l'ancienne : - champignons escalopés cuits à blanc - petits oignons glacés à blanc. 6 – Marquer la fricassée en cuisson. 7 – Confectionner le riz pilaf. 8 – Terminer la fricassée. 9 – Terminer le riz pilaf. 10 – Dresser.
Poulet PAC (2 x 1,200)	kg	2,400	
Farine	kg	0,060	
Beurre	kg	0,060	
Oignon	kg	0,120	
Fond blanc de volaille			
Carcasses et abattis des 2 volailles	P.M.	P.M.	
Carottes	kg	0,200	
Oignon	kg	0,200	
Poireaux (blanc)	kg	0,200	
Céleri branche	kg	0,100	
Bouquet garni	pièce	1	
Garniture à l'ancienne			
Champignons de Paris	kg	0,250	
Beurre	kg	0,020	
Citron	pièce	½	
Petits oignons	kg	0,250	
Beurre	kg	0,020	
Finition de la Sauce			
Crème double	litre	0,020	
Riz pilaf			
Beurre	kg	0,080	
Oignons	kg	0,160	
Riz	kg	0,400	
Bouquet garni	pièce	1	
Beurre	kg	0,040	
Assaisonnement			
Gros sel	P.M.	P.M.	
Sel fin	P.M.	P.M.	
Poivre du moulin	P.M.	P.M.	
Clous de girofle	P.M.	P.M.	
Sucre	P.M.	P.M.	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE

Groupement académique Est	Session 2004	SUJET N° 2	
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

TARTE ALSACIENNE AUX CERISES

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
Pâte brisée			1 – Mettre en place le poste de travail. 2 – Préparer la pâte, foncer les tartes. 3 – Equeuter, dénoyauter les cerises. 4 – Confectionner l'appareil à flan sucré. 5 – Marquer les tartes garnies de cerises en cuisson 10 mn à four très chaud. Ajouter ensuite l'appareil et terminer la cuisson à 200°. 6 – Saupoudrer les tartes de sucre glace quelques minutes, avant de les sortir du four.
Farine	kg	0,250	
Sucre semoule	kg	0,025	
Sel fin	kg	0,005	
Beurre	kg	0,125	
Œuf (jaune)	pièce	1	
Eau	litre	0,05	
Farine (pour abaisser)	kg	0,040	
Beurre (pour les cercles)	kg	0,010	
Garniture			
Cerises	kg	0,500	
Appareil à crème prise sucrée			
Œuf (jaune)	pièce	1	
Œufs (entiers)	pièce	2	
Sucre semoule	kg	0,050	
Lait	litre	0,20	
Crème double	litre	0,10	
Vanille (extrait liquide)	P.M.	P.M.	
Finition			
Sucre glace	kg	0,020	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE