

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

**CUISSE DE POULET 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 les pommes de terre, mettre en cuisson. 6 – Confectionner la sauce chasseur. Expliquer en 8 étapes :
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	$\frac{1}{4}$	
- Estragon	botte	$\frac{1}{4}$	
Gratin de pommes de terre			7 – Terminer la sauce chasseur. 8 – Dresser la commande.
Pommes de terre bintje	kg	2	
Lait	litre	0,800	
Crème fraîche	litre	0,040	
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.	

Suer les échalotes
Sauter les champignons
Flamber au cognac
Mouiller avec le vin blanc
Réduire
Ajouter le fond, réduire
Monter au beurre
Ajouter les fines herbes

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
A compléter pour cuisson du poulet Sautoir.	A compléter : Légumier. Plat à gratin.

Groupement académique Est	Session 2005	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

FRAISIER

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
Elément de base (génoise)			1 – Mettre en place le poste de travail. 2 – Confectionner la crème pâtissière. 3 – Monter et cuire la génoise Expliquer en 5 étapes. <div style="background-color: #cccccc; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <i>Réunir dans un cul de poule inox les œufs entiers et le sucre semoule. Blanchir le mélange à l'aide d'un fouet à blancs. Monter l'appareil en plaçant le cul de poule au bain-marie. Fouetter sans arrêt en soulevant. Retirer le cul de poule du bain-marie lorsque l'appareil a doublé de volume et atteint une température voisine de 40°C. Continuer de fouetter jusqu'à complet refroidissement ; l'appareil doit faire le "ruban". Incorporer délicatement la farine tamisée avec une écumoire et facultativement le beurre fondu. Emplir à l'aide d'une corne le moule chemisé aux 2/3 de sa hauteur. Cuire la génoise à 180°C.</i> </div> 4 – Laver et équeuter les fraises. 5 – Confectionner le sirop de punchage. 6 – Réaliser la crème mousseline. 7 – Imbiber la génoise. 8 – Masquer la génoise. 9 – Garnir la génoise avec les fraises dans un cercle haut. 10 – Recouvrir de pâte d'amande. 11 – Présenter et décorer le fraisier.
- Farine	kg	0,125	
- Sucre semoule	kg	0,125	
- Œufs (entiers)	unité	4	
- Beurre (moule)	kg	0,020	
- Farine (moule)	kg	0,020	
- Beurre (facultatif)	kg	0,040	
Crème mousseline			
Lait	litre	0,250	
Gousse de vanille	unité	½	
Œufs (jaunes)	unité	2	
Sucre semoule	kg	0,065	
Farine	kg	0,035	
Beurre	kg	0,125	
Liqueur de fraises	litre	0,050	
Sirop			
Sucre semoule	kg	0,100	
Liqueur de fraises	litre	0,050	
Eau	litre	0,200	
Garniture			
Fraises	kg	0,100	
Feuilles de menthe	botte	¼	
Pâte d'amande	kg	0,200	
Sucre glace	kg	0,050	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
A compléter pour la génoise - Bain marie - Cul de poule - Fouet - Moule à génoise.	A compléter. - Plat rond.

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

INTUTILE DES PREPARATIONS

1 – CUISSE DE POULET SAUTÉE CHASSEUR – GRATIN DE POMMES DE TERRE
2 – FRAISIER

PROGRESSION

8 h ou 14 h	<i>Mettre en place le poste de travail.</i>
15	<i>Préparation des préliminaires.</i>
30	<i>Désosser l'os du contre-pilon.</i>
45	<i>Réaliser la génoise.</i>
9 h ou 15 h	<i>Cuire.</i>
15	<i>Réaliser la crème mousseline.</i>
30	<i>Préparer le gratin.</i>
45	<i>Terminer le fraisier.</i>
10 h ou 16 h	
15	
30	
45	
11 h ou 17 h	<i>Marquer le gratin en cuisson.</i>
15	<i>Sauter les cuisses, cuire.</i>
30	<i>Préparer les éléments de la sauce.</i>
45	<i>Réaliser la sauce par déglacage.</i>
12 h ou 18 h	
15	<i>Dresser, envoyer.</i>
30	
45	

Service :

Observations :