

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.
Cuisses de poulet	unité	8	
Farine	kg	0,080	
Beurre	kg	0,040	
Huile	litre	0,040	5 – Préparer les pommes de terre, mettre en cuisson.
Sauce			6 – Confectionner la sauce chasseur. Expliquer en 8 étapes :
	kg		
	kg		
	litre		
	litre		
	litre		
	kg		
	botte		
	botte		
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.	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
A compléter pour cuisson du poulet	A compléter :

Groupement académique Est	Session 2005	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

COMPLETER LA PARTIE GRISÉE

Nombre de couverts

8

FRAISIER

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
Elément de base (génoise)			
- Farine	kg	0,125	1 – Mettre en place le poste de travail. 2 – Confectionner la crème pâtissière. 3 – Monter et cuire la génoise Expliquer en 5 étapes. 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.
	kg		
	unité		
(moule)	kg		
(moule)	kg		
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	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
A compléter pour la génoise	A compléter.

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

INTUTILE DES PREPARATIONS

1 – CUISSSES DE POULET SAUTÉES CHASSEUR – GRATIN DE POMMES DE TERRE
2 – FRAISIER

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 :