

# 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

**ESTOUFFADE DE BŒUF BOURGUIGNONNE  
NOUILLES AU BEURRE**

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
<b>BASE</b>			1 – Mettre en place le poste de travail 2 – Parer, tailler la viande en morceaux de 0,050 kg. 3 – Préparer la garniture aromatique. 4 – Marquer l'estouffade en cuisson : - rissoler la viande. - ajouter la garniture aromatique à suer. Dégraisser, singer, torrifier. - mouiller vin rouge et fond brun. Ajouter ail et bouquet garni, - cuire à couvert au four chaud 200°C de 2 H à 2 H 30. 5 – Préparer la garniture bourguignonne. - glacer les petits oignons à brun, réserver, - tailler, blanchir, sauter les lardons, réserver, - escaloper, sauter les champignons, réserver 6 – Décanter, rectifier, passer la sauce au chinois, ajouter lardons et champignons. 7 – Marquer les nouilles en cuisson, lier au beurre. 8 – Dresser.
Bœuf paleron	kg	1,400	
Carottes	kg	0,200	
Oignons	kg	0,200	
Ail	kg	0,010	
Bouquet garni		P.M.	
Vin rouge	litre	0,75	
Fond brun clair	litre	0,80	
Farine	kg	0,060	
Sel	kg	P.M.	
Beurre	kg	0,040	
Huile	litre	0,05	
<b>GARNITURE BOURGUIGNONNE</b>			
Poitrine de porc salée	kg	0,250	
Champignons de Paris	litre	0,250	
Petits oignons	kg	0,250	
Beurre	kg	0,020	
Huile	kg	0,02	
Sucre		P.M.	
<b>GARNITURE ACCOMPAGNEMENT</b>			
Nouilles	kg	0,500	
Beurre	kg	0,080	
<b>DECOR</b>			
Persil	kg	0,020	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
Au choix du candidat	4 à l'assiette 4 au plat.

Groupement académique Est	Session 2005	<b>CORRIGE SUJET N°2</b>
<b>B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>		
<b>Dominante PRODUCTION CULINAIRE</b>		
Epreuve : EP1 – Pratiques et Techniques professionnelles	Durée Totale : 5 h 00	Coef. : 10
Partie : Organisation et production culinaire – Ecrit	Durée : 4 h 00	page 1/1