

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
BASE			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, torréfier, - 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. 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	
GARNITURE BOURGUIGNONNE			
	kg		
	litre		
	kg		
	kg		
	kg		
GARNITURE ACCOMPAGNEMENT			
Nouilles	kg	0,500	
Beurre	kg	0,080	
DECOR			
Persil	kg	0,020	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE

EVALUATION	0	Non conforme	
	1	Maîtrise insuffisante	
	2	Conforme aux exigences	
	3	Maîtrise supérieure	

Evaluation à reporter sur la grille d'évaluation au niveau C21.

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de couverts

8

TARTE A L'OIGNON

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
BASE			1 – Mettre en place le poste de travail. 2 – Confectionner la pâte Brisée. 3 – Préparer la garniture : - éplucher, laver, émincer et compoter les oignons, - réserver un oignon émincé pour la présentation, - détailler en tranches fines puis en lames de 2 cm la poitrine fumée, les sauter rapidement à l'huile. 4 – Foncer les tartes à l'oignon. 5 – Confectionner l'appareil à crème prise salé. 6 – Marquer les tartes à l'oignon en cuisson 30 à 35 minutes à four chaud 200°C. N.B décercler 5 minutes avant la fin de cuisson. 7 – Dresser les tartes, décorer avec le persil en branche.
Farine Type 55	kg	0,250	
Sel fin	kg	0,005	
Beurre	kg	0,125	
Jaune d'œuf	pièce	1	
Eau	litre	P.M.	
Farine (pour abaisser)	kg	0,040	
Beurre (pour les cercles)	kg	0,010	
GARNITURE			
Oignons	kg	0,800	
Beurre	kg	0,080	
Poitrine de porc fumée	kg	0,160	
Huile	litre	0,02	
APPAREIL A CRÈME PRISE			
SALE			
Œufs	pièce	2	
Jaune d'œuf	pièce	1	
Lait	litre	0,10	
Crème	litre	0,20	
FINITION			
Oignons parfaitement ronds	kg	0,100	
DORURE			
Œuf	pièce	P.M.	
DECOR			
Persil en branche	kg	0,040	
ASSAISONNEMENT			
Sel fin		P.M.	
Poivre du moulin		P.M.	
Noix de muscade		P.M.	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
1 cercle pour 4 personnes. 4 cercles individuels	4 à l'assiette. 1 au plat.

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de couverts

4

NAVARIN D'AGNEAU AUX POMMES

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
BASE			1 – Mettre en place le poste de travail. 2 – Préparer la garniture aromatique. 3 – Marquer le navarin en cuisson : - rissoler la viande, - ajouter la garniture aromatique et faire suer, - dégraisser, - singer et torréfier, - ajouter le concentré de tomates, - mouiller avec 0,4 litre d'eau et porter à ébullition, - ajouter l'ail et le bouquet garni, - assaisonner et cuire au four à couvert à 200°C pendant 35 à 40 minutes. 4 – Préparer la garniture : - tourner, blanchir, égoutter les pommes de terre, - glacer les petits oignons à brun. 5 – Décanter le navarin. 6 – Ajouter les pommes de terre, terminer la cuisson pendant 20 minutes. 7 – Réserver au bain marie, ajouter les oignons. 8 – Dresser
Epaule d'agneau parée et désossée (morceaux de 0,0,050 kg)	kg	0,800	
Huile	litre	0,05	
Oignons	kg	0,100	
Carottes	kg	0,100	
Farine	kg	0,030	
Concentré de tomates	kg	0,020	
Bouquet garni	pièce	1	
Ail (2 gousses)	kg	0,015	
GARNITURE			
Petits oignons	kg	0,125	
Beurre	kg	0,010	
Sucre semoule	kg	P.M.	
Pommes de terre à chair ferme	kg	1	
ASSAISONNEMENT			
Sel fin		P.M.	
Poivre du moulin		P.M.	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
	2 à l'assiette 2 au plat