

## SUJET N° 1

VOUS DEVEZ REALISER LES PREPARATIONS SUIVANTES :

*-Estouffade bourguignonne, Tagliatelles fraîches 4 pers.*

*-Tarte aux pommes 8 pers.*

Groupement EST	Session 2006	SUJET N°1
CAP CUISINE		code examen :
Épreuve : EP2 Production culinaire	Durée :4h30	Coef. :10 Page 1/3

**C.A.P. CUISINE**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>INTITULE</b>	<b>CODE ou CROQUIS DE DRESSAGE</b>
<b>Estouffade bourguignonne Tagliatelles fraîches</b>	
<b>Code fiche</b>	<b>Nombre de couverts</b>
	4
<b>RESPONSABLE</b>	

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Elément de base :</b>			1 Mettre en place le poste de travail 2 Vérifier et parer la viande 3 Préparer la garniture aromatique 4 réaliser le fond brun de veau 5 Marquer l'estouffade en cuisson 6 Préparer la garniture Bourguignonne 7 Décanter l'estouffade 8 Hacher et essorer le persil 9 Dresser l'estouffade
Paleron	Kg	0.8	
Huile	L	0.05	
Carotte	Kg	0.100	
Oignon	Kg	0.100	
Farine	Kg	0.030	
Bouquet garni	Pm	1	
Ail	gousse	2	
Vin rouge	L	0.40	
Fond brun de veau	L	0.40	
Persil	Kg	0,05	
<b>Garniture</b>			
<b>Bourguignonne :</b>			
Poitrine de porc 1/2 sel	Kg	0.125	
Huile	L	0.02	
Champignons de Paris	Kg	0.125	
Petits oignons surgelés	Kg	0.125	
Beurre	Kg	0.020	
Sucre semoule	PM	PM	
<b>Assaisonnement :</b>			
Sel fin	PM	PM	
Poivre du moulin	PM	PM	
<b>Garniture :</b>			
Tagliatelles fraîches	kg	0.3	

<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>	<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>
1 cocotte 2 plaques à débarrasser 1 sautoir 1 poêle	1 légumier/1 couvercle 1 doublure

**C.A.P. CUISINE**

**FICHE TECHNIQUE**

**INTITULE**

**Tarte aux pommes**

**PHOTO ou GROQUIS DE DRESSAGE**

**Code fiche**

**Nombre de convives**

**8**

**RESPONSABLE**

**DYNGROS**

**UNITE**

**QUANTITE**

**Elément de base :**

Farine	Kg	0.250
Sucre semoule	Kg	0.025
Sel	Kg	0.05
Beurre	Kg	0.0125
Œufs jaunes	Pce	1
Eau	L	0.05
Farine (pour abaisser)	Kg	0.04
Beurre (pour le cercle)	Kg	0.010

**Garniture :**

Pommes	Kg	0.600
Citron	Pce	1
Sucre semoule	pm	pm
Cannelle poudre	pm	pm
Compote de pommes PAI	kg	0.3

**Dorure :**

Œuf	P	1
-----	---	---

**Finition :**

Nappage blond	kg	0.15
---------------	----	------

**TECHNIQUES DE REALISATION**

- 1 Mettre en place le poste de travail
- 2 Confectionner la pâte brisée
- 3 Eplucher et citronner les pommes
- 4 Ouvrir la boîte de compote
- 5 Foncer la tarte
- 6 Garnir la tarte avec la compote et les pommes émincées en rosace
- 7 Marquer la tarte en cuisson
- 8 Napper la tarte aux pommes
- 9 Dresser la tarte aux pommes

**MATERIEL DE PREPARATION**

- 1 russe
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 cercle à tarte
- 1 mixeur
- 1 plaque à débarrasser

**MATERIEL DE DRESSAGE**

- 1 plat rond
- 1 dentelle ronde