

SUJET N°3

VOUS DEVEZ REALISER LES PREPARATIONS SUIVANTES :

- *Saucisson en brioche sauce mère* (8 personnes)

- *Fricassée de volaille à l'ancienne riz pilaf* (4 personnes)

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

ACADEMIE
ETABLISSEMENT

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

C.A.P. CUISINE

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
**SAUCISSON EN BRIOCHE
SAUCE MADERE**

PROLOGE et PRODUITS DE DRESSAGE

DATE DE LA FICHE

Nombre de personnes
8 PERSONNES

RESPONSABLE

DENREES	UNITES	QUANTITE
Boucherie :		
Saucisson à cuire	Kg	0.8
Crèmerie		
Beurre	Kg	0.05
Oufs	P	1
Légumes:		
Echalotes	Kg	0.4
Persil en branche	Kg	0.02
Cave		
Madère	L	0.05
Divers		
Fond de veau brun lié	L	0.04
Pâte à brioche fournie	Kg	0.700
Fond blanc	L	0,500
Assaisonnement		
Sel fin poivre du moulin	Pm	pm

TECHNIQUES DE REALISATION

- Pocher le saucisson, ôter la peau puis refroidir
- Rouler la pâte autour des saucissons
- Faire pousser
- Dorer
- Puis cuire 25 minutes au four à 180°
- Réaliser une sauce madère
- Dresser sur plat, mettre la sauce en saucière

MATERIEL DE PREPARATION
Russe, rouleau à pâtisserie,
Cul de poule

MATERIEL DE DRESSAGE
Plat de service ovale (2) + saucière

ACADEMIE
ETABLISSEMENT :

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

C.A.P. CUISINE

FICHE TECHNIQUE

INTITULE

FRICASSEE DE VOLAILLE A L ANCIENNE
RIZ PILAF

PHOTO et ROGLAS DE DRESSE

Code fiche

Nombre de Couverts

4 COUVERTS

RESPONSABLE

DENREES

UNITES

QUANTITE

Boucherie Poulet effilé 1.2 kg	Kg	1.2
Crèmerie Beurre	Kg	0.06
Crème	L	0.015
Légumes fruits Carotte	Kg	0.1
Céleri branche	Kg	0.05
Champignons de paris	Kg	0.125
Citron	Kg	0.075
Oignons	Kg	0.200
Oignons grelots	Kg	0.125
Poireaux	Kg	0.1
Economat Farine	Kg	0.08
Divers B.G	P	1
Riz	Kg	0.2
Assaisonnement Gros sel	PM	PM
Sel fin	PM	PM
Poivre du moulin	PM	PM
Clou de girofle	PM	PM
Sucre	kg	PM

TECHNIQUES DE REALISATION

- Base**
- Habiller et découper à cru les volailles
- Fond blanc**
- Réaliser un fond blanc de volaille avec les carcasses
- Cuisson**
- Marquer en cuisson un ragoût à blanc
 - Cuire
- Garniture**
- Champignons escalopés cuits à blanc
 - Petits oignons glacés à blanc
- Finition :**
- Terminer la sauce et rassembler la volaille
 - Garniture et sauce
- Dresser
- Riz pilaf :**
- Suer les oignons ciselés
 - Nacrer le riz
 - Mouiller au fond blanc et rajouter le BG
 - Cuire au four à couvert

MATRIEL DE PREPARATION

MATRIEL DE DRESSAGE

C.A.P. CUISINE
Epreuve EP2 – Productions culinaires

NOTE AUX SURVEILLANTS

SUJET N°3 – page 3/3 :

Rubrique : Techniques de réalisation

SUPPRIMER LE TERME « HABILLER » ET LIRE « DECOUPER A CRU LES VOLAILLES »