

Sujet n° 1

QUICHE DU PÊCHEUR

GOULASCH HONGROISE

□ □ □ □ □ □ □

ACADÉMIE DE POITIERS

Session juin 1999

EPREUVE

Pratique de Production Culinaire (réalisation)

Coef. :

Durée : 4 H 30

EXAMEN

B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine
C.A.P. Cuisine

Feuille : 1 / 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

QUICHE DU PÊCHEUR

Nombre de couverts : 8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	APPAREIL	DRESSAGE	TOTAL
Base	Poissonnerie						
- Réaliser pâte Brisée	Moules de bouchot	kg		0,800			0,800
- Foncer 2 cercles de 4 cts	Coques	kg		0,400			0,400
	Haddock	kg		0,200			0,200
	Crevettes décortiquées	kg		0,100			0,100
Garniture	Crémerie						
- Gratter, laver les moules et coques	Beurre	kg	0,125	0,025			0,150
- Ouvrir façon marinière	Lait	l			0,200		0,200
- Décortiquer, réserver	Crème fraîche	l			0,200		0,200
- Tailler le haddock en cubes de 1.5 cm	(Eufs)	pièce	1 J		2 E + 2 J	5	
Appareil	Epicerie						
- Réaliser l'appareil à crème prise	Farine	kg	0,250				0,275
- Assaisonner. Pointe de Curry	Sel fin		0,025				PM
	Poivre du moulin			PM			PM
	Muscade						PM
- Répartir la garniture dans les 2 cercles	Poudre de Curry						PM
- Verser l'appareil	Cayenne						PM
- Cuire au four	Légumes						
Dressage	Persil	kg				0,025	0,025
- Sur plat rond avec papier gaufré et persil branches	Echalotes	kg		0,050			0,050
Remarques	Cave						
	Vin blanc	l		0,040			0,040
	Divers						
- Le haddock étant souvent très salé, doser l'assaisonnement de l'appareil à crème prise en conséquence.	Eau	l	0,050				0,050

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

GOULASCH HONGROISE

Nombre de couverts : 4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	LEGUMES TOURNES	TOTAL
Base	Boucherie				
- Détailler la viande	Basse côtes, pale-ron gîte gîte	kg	0,800		0,800
Garniture	Légumes				
- Réaliser une cuisson par ragoût à brun	Carottes	kg		0,500	0,500
- Terminer ragoût	Gros oignons	kg	0,150		0,150
	Tomates	kg	0,500		0,500
	Ail	gousse	2		2
	Bouquet garni		PM		PM
	Navets	kg		0,300	0,300
	Economat				
- Tourner et glacer carottes et navets	Farine	kg	0,030		0,030
	Tomate concentrée	kg	0,030		0,030
- Dresser ragoût et garniture en légumier	Huile			PM	PM
	Assaisonnement				
	Paprika	c.à.café	1		1
	Sucre			PM	PM
	Sel fin		PM	PM	PM
	Poivre		PM		PM
	Crémerie				
	Beurre	kg		0,050	0,050
	Divers				
	Fond brun clair	L.	1		1

Sujet n° 2

FEUILLETÉ D'ŒUFS BROUILLÉS PORTUGAISE

POULET COCOTTE BOURGUIGNON

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>		<i>Session Juin 1999</i>	
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FEUILLETE D'ŒUFS BROUILLES PORTUGAISE

Nombre de couverts :

8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	Pâte	Portugaise	Oeufs brouillés	Dressage envoyer	Quantités Totales
PATE - réaliser une pâte feuilletée - détailler un feuilleté par personne - cuire les feuilletés	CREMERIE						
	Beurre	Kg		0,050		0,080	0,130
	Crème	L			0,10		0,10
PORTUGAISE - réaliser la tomate concassée	Margarine feuilletage	Kg	0,300				0,300
	Oeufs	Pièce			16		16
	Oeufs (dorure)	Pièce		1			1
CUIRE LES ŒUFS BROUILLES - adjoindre les 2/3 de la tomate concassée	LEGUMERIE						
	Ail	Kg		0,020			0,020
	Echalotes	Kg		0,030			0,030
	Laurier	Pm		Pm			Pm
	Persil	Pm		Pm			Pm
	Persil en branche	kg				0,040	0,040
	Thym	Pm		Pm			Pm
DRESSER - ENVOYER - garnir en dôme les feuilletés chauds - disposer sur le dessus en bouquet, le restant de tomate concassée - persil haché - dresser en 2 plats de 4 couverts	Tomates (moyenne)	Kg		0,800			0,800
	ECONOMAT						
	Farine (0,400+0,100)	Kg	0,500				0,500
	Sucre	Pm		Pm			Pm
DIVERS							
Eau	L	0,20					0,20
ASSAISONNEM.							
	Poivre du moulin	Pm		Pm	Pm		Pm
	Sel fin	Pm	Pm	Pm	Pm		Pm

POULET COCOTTE BOURGUIGNON

Nombre de couverts :

4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	Base	Garniture		Quantités Totales
BASE - habiller le poulet - cuire en cocotte - réaliser fond poêlage	BOUCHERIE					
	Poitrine fumée	Kg		0,125		0,125
	Poulet	Kg	1,200			1,200
GARNITURE - petits oignons glacés à brun - lardons sautés - champignons escalopés sautés - pommes cocottes	CREMERIE					
	Beurre	Kg	0,020	0,100		0,120
	LEGUMERIE					
	Champignons	Kg		0,200		0,200
	Petits oignons	Kg		0,125		0,125
	Pommes de terre nouvelles	Kg		1,000		1,000
DRESSAGE - plat sabot - garniture autour - saucière	ECONOMAT					
	Fond lié	L	0,50			0,50
	Huile	L		0,05		0,05
	Sucre	Pm				
CAVE						
	Vin blanc	L	0,10			0,10
ASSAISONNEM.						
	Poivre	Pm				
	Sel fin	Kg				

Sujet n° 3

GOUGÈRES FORESTIÈRES

**NAVARIN ET SA GARNITURE DE CAROTTES, NAVETS GLACÉS,
FONDS D'ARTICHAUTS**

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>		<i>Session Juin 1999</i>	
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

GOUGÈRES FORESTIÈRES

Nombre de couverts : 8

PHASES TECHNIQUES	DENRÉES	U	BASE	MORNAY	GARNITURE	FINITION	TOTAL
BASE a) Confectionner pâte à choux b) Coucher 16 choux c) Dorer + gruyère d) Cuisson au four	B.O.F. Lait Beurre Oeufs Gruyère râpé	ℓ kg pièce kg	0,090 6 0,050	1 0,100 4 J 0,050	0,030	0,020	1 0,240 10 0,100
Confection Mornay	Charcuterie Poitrine fumée	kg			0,125		0,125
Garniture - Poitrine fumée en petits lardons, sauter	Légumes Champignons	kg			0,200		0,200
Champignons - Emincer + sauter - Ajouter la garniture à la Mornay	Economat Sel Poivre Muscade Farine Eau	kg kg kg kg ℓ	PM PM PM 0,150 1/4	PM PM PM PM 0,100	PM PM		PM PM PM 0,250 1/4
Dressage - Ouvrir les gougères en 2, les garnir - Passer au four, servir chaud sur 2 plats de 4 couverts et papier gaufré							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NAVARIN ET SA GARNITURE DE CAROTTES, NAVETS GLACÉS, FONDS D'ARTICHAUTS

Nombre de couverts : 4

PHASES TECHNIQUES	DENRÉES	U	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAL
BASE - Parer les pièces de viande, découper pour un ragout - Marquer un ragout à brun - Cuire, au terme de la cuisson décanter - Passer la sauce sur les morceaux de viande	Boucherie Epaule d'agneau désossée Légumes Oignons Carottes Bouquet garni All Petits oignons Navets Artichauts (2 x 0,300) Persil Citron	kg kg kg pièce gousses kg kg kg pièce	1,200 0,150 0,150 1 3			1,200 0,150 0,150 1 3 0,200 0,300 0,600 PM 1/4 0,000
Garniture - Tourner les fonds d'artichauts, les cuire dans un blanc. Détailier en quartiers	Crémérie Beurre	kg		0,080	PM	0,080 PM 1/4 0,000
- Tourner les carottes et les navets, les glacer à blanc - Glacer les petits oignons à brun	Economat Huile Farine Sel fin Gros sel Poivre Sucre Tomate concentrée	ℓ kg	0,100 0,060 PM PM PM PM	0,050 0,010 PM PM PM PM		0,150 0,070 PM PM PM PM 0,030
Finition - Dressage - Persil haché au départ, Dressage au plat		kg	0,030			

Sujet n° 4

QUICHE AU THON

POULET GRILLÉ - SAUCE DIABLE

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>		<i>Session Juin 1999</i>	
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATIO

QUICHE AU THON

Nombre de couverts : 8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	APPA-REIL	PATE BRISEE	TOMATE CONCAS-SEE	GARNI-TURE	TOTAL
Pâte brisée	B.O.F.						
- Réaliser une pâte brisée, foncer 2 cercles	Beurre Crème épaisse (Eufs (Eufs (jaune) Lait	kg l pièce pièce l	0,250 2 2 0,250	0,125	0,030 1		0,155 0,250 2 3 0,250
Tomate concassée	Légumerie						
- Réaliser une tomate concassée	Tomates Oignons Ail Bouquet garni Persil Ciboulette	kg kg gousse pièce kg botte			0,330 0,050 1 1		0,330 0,050 1 1 0,005 1/8
Thon	Economat						
- Emietter le thon - Hacher le persil + la ciboulette	Thon naturel Sel Sucre Poivre Cayenne Poivre Muscade Farine Eau	kg PM PM PM PM PM kg l				0,200	0,200 PM PM PM PM PM 0,250 0,050
Appareil			PM	PM	PM		PM PM PM PM PM 0,250 0,050
- Réaliser un appareil à crème prise - Garnir - Cuire - Dresser sur plats avec papier gaufré			PM		PM		PM PM PM PM PM 0,250 0,050

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

POULET GRILLE - SAUCE DIABLE - POMMES COCOTTES

Nombre de couverts : 4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	SAUCE DIA-BLE	GARNI-TURE	FINI-TION	TOTAL
Base	Volaille						
- Habiller le poulet pour griller - Griller la pièce - Passer avec moutarde et mie de pain - Finir la cuisson au four	Poulet effilé de 1.200 kg B.O.F. Beurre	pièce Kg	1	0,020	0,040	0,020	1 0,080
Sauce	Charcuterie						
- Réaliser la réduction - Ajouter fond brun et réduire - Monter au beurre	Bacon (tranche de 0.025)	pièce			4		4
Garniture	Légumes						
- Griller les tomates, les têtes de champignons, les tranches de bacon - Rissoler les pommes cocottes	Tomates "garniture" de 50 g Champignons de Paris (têtes de 25 g) Pommes de terre (binje) BF 15 Echalotes Estragon Cerfeuil Cresson	pièce pièce Kg Kg botte botte botte			4 4 1,000		4 4 1,000
Finition	Economat						
- Dresser sur plat ovale avec sauce à part	Huile Moutarde Vinaigre d'alcool Poivre en grains Fond brun lié Cave Vin blanc Boulangerie Mie de pain	l Kg l l l l l Kg	0,020 0,020	0,020 PM 0,200	0,050	1/4	0,070 0,020 0,020 PM 0,200 0,040 0,040

Sujet n° 5

ESCALOPE DE TRUITE SAUMONÉE AU SAFRAN

CHOUX GLACÉS AU CARMEL

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>			<i>Session Juin 1999</i>
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
ESCALOPE DE TRUITE SAUMONÉE AU SAFRAN

 Nombre de couverts : **4**

PHASES TECHNIQUES	DENRÉES	U	BASE	FUMET DE POISSON	GARNITURE		SAUCE FINITION	TOTAL
					fondue tomate	légumes		
Base	Poissonnerie							
- Habiller la truite saumonée	Truite saumonée (mer) entière	kg	1.500					1.500
- Détailler 4 ou 8 escalopes	Arrêtes de poissons plats	kg		0.500				0.500
Fumet de poisson	Crèmerie							
- Réaliser 1/2 litre de fumet	Beurre	kg	0.030	0.030	0.030	0.040	0.060	0.190
	Crème	L					0.200	0.200
Cuisson	Légumes							
- Cuire à court mouillement avec pointe de safran	Echalotes	kg	0.020	0.030	0.020			0.070
	Oignons	kg		0.050				0.050
	Carottes	kg		0.025		0.600		0.625
	Concombres	kg				0.600		0.600
	Tomates	kg			0.500			0.500
Garniture	Assaisonnement							
- Réaliser une fondue de tomates	Bouquet garni	kg		PM	PM			PM
- Tourner glacer concombres à blanc	Ail	gousse			2			2
- Tourner glacer carottes à blanc	Cave							
	Vin blanc	L	0.050					0.050
Sauce - finition	Assaisonnement							
- Réaliser la sauce vin blanc à partir du jus de cuisson	Sel fin		PM		PM	PM		PM
- Crémier	Poivre du moulin		PM		PM			PM
- Mélanger la moitié de la tomate concassée à la sauce	Safran		PM					PM
- Monter au beurre	Sucre				PM	PM		PM
- Dresser à l'assiette poisson, sauce et légumes								

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
CHOUX GLACÉS AU CAMEL

 Nombre de couverts : **8**

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	PATE A CHOUX	CREME	CAMEL	FINITION	TOTAL
- Confectionner la pâte à choux	Crèmerie						
- Coucher. Cuire	Beurre	kg	0,100				0,100
	Œufs	pièce	4			1	11
	Lait	ℓ		6			0,750
- Faire la crème pâtissière	Economat						
- Fourrer les choux par le fond	Sucre	kg	0,010	0,150	0,200		0,360
- Faire le caramel	Farine	kg	0,150	0,100			0,250
	Vanille	ℓ		PM			PM
- Glacer les choux	Assaisonnement						
- Dresser sur papier dentelle	Sel	PM	PM				PM
	Eau	ℓ	0,25			PM	PM
	Citron	pièce				1/2	1/2

Sujet n° 6

CARRÉ DE PORC POÊLÉ - GARNITURE CLAMART

TARTE BOURDALOUE

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>			<i>Session Juin 1999</i>
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

Sujet n° 7

ESTOUFFADE DE BŒUF ARLÉSIENNE

TARTE À L'ALSACIENNE AUX POMMES

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>		<i>Session Juin 1999</i>	
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ESTOUFFADE DE BOEUF ARLESIENNE

Nombre de couverts :

4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	GARNITURE ARLESIENNE TOMATES CONCASSEE	LEGNES	FINITION DRESSAGE	TOTAL
Base	Boucherie						
- Détailler en morceaux	Basses côtes ou paleron ou gîte à la noix	kg	0,600				0,600
- Marquer et cuire en ragoût à brun							
Garniture Arlésienne	Légumes						
- Tomate concassée : réaliser tomate concassée, cuire, réserver	Carottes	kg	0,000				0,000
	Gros oignons	kg	0,000				0,000
	All	kg	0,010	0,010			0,020
	Persil	PM				PM	PM
	Bouquet garni	pièce	1	1			2
- Légumes : Dénoyauter olives, blanchir 2 minutes	Tomates	kg		0,5			0,5
	Courgettes	kg			0,400		0,400
	Aubergines	kg			0,400		0,400
- Tailler aubergines et courgettes en mirepoix. Sauter à l'huile d'olive 10 mn à 15 mn	Echalotes	kg		0,030			0,030
	Crèmerie						
	Beurre	kg			0,050		0,050
Éplaiton - dressage	Economat - Cerve						
- Décanter estouffade	Fond de veau clair	L	0,600				0,600
- Passer sauce	Vin blanc	L	0,350				0,350
- Mettre au point et ajouter la garniture (courgettes, aubergines, olives, la moitié de la tomate concassée)	Farine	kg	0,025				0,025
	Olives vertes	kg			0,150		0,150
	Huile	L	0,050				0,050
- Mijoter 5 minutes	Huile d'olive	L		0,010	0,050		0,060
- Dresser en plat creux							
- Pompons de tomate, persil haché	Mise en place						
	Sel fin	PM	PM			PM	PM
	Poivre du moulin	PM	PM			PM	PM
	Sucre	PM	PM			PM	PM

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE À L'ALSACIENNE AUX POMMES

Nombre de couverts :

8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	APPAREIL	GARNITURE CUISSON	FINITION	TOTAL
Base	Crèmerie						
- Réaliser la pâte Brisée	Lait	l		0,100			0,100
	Crème	l		0,100			0,100
- Foncer deux cercles de 4 personnes	Oeufs	pièce	1 J	2			3
	Beurre	kg	0,125				0,125
Appareil à flan	Légumes/Fruits						
- Réaliser l'appareil à crème prise sucrée	Pommes	kg			0,600		0,600
	Citron	pièce			1/2		1/2
Garniture	Economat						
- Garnir avec les pommes coupées en quartiers et l'appareil à crème prise	Farine	kg	0,250 + 0,050				0,300
	Sucre	kg	0,025	0,050		0,020	0,075
	Sucre glace	kg					0,020
	Sel	kg	PM				
	Vanille	l		PM			PM
Finition	Divers						
- Glacer	Eau	l	0,050				0,050
- Dresser sur plat rond avec dentelle							

Sujet n° 8

**POULET SAUTÉ AUX FINES HERBES
GARNITURE FLEURISTE**

GLANDS

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>		<i>Session Juin 1999</i>	
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

Sujet n° 9

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

MILLE FEUILLES AUX POIRES

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>			<i>Session Juin 1999</i>
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

MILLE FEUILLES AUX POIRES

Nombre de couverts : 8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	FEUILLETAGE	PATISSIERE	POIRES POCHÉES	FINITION	TOTAL
Feuilletage	Economat						
- Réaliser un feuilletage à 6 tours	Farine	kg	0,400	0,075			0,475
	Sucre	kg		0,125	0,800		0,925
	Poires	pc			8		8
	Vanille	ℓ		PM		PM	PM
- Abaisser et détailler le feuilletage en 3 rectangles de 15 x 30	Sucre glace	kg				0,050	0,050
- Cuire	B.O.F.						
	Margarine feuilletage	kg	0,300				0,300
Crème							
- Réaliser la pâtissière	Oeufs	pièce	1 *	4			5
	Lait	ℓ		0,500			0,500
Garniture	Cave						
- Pocher les poires dans sirop	Grand Marnier	ℓ		PM			PM
- Emincer							
Montage							
- Un rectangle feuilleté							
- Pâtissière							
- Poires							
- Feuilletage							
- Pâtissière							
- Poires							
- Feuilletage retourné							
Finition							
- Glacer au sucre glace							
	* 1 jaune pour dorure						

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

Nombre de couverts : 4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	SAUCE	GARNITURE À L'ANCIENNE	TOTAL
BASE	BOUCHERIE					
- Habiller la pièce de viande	Epaule de veau sans os	kg	0,800			0,800
- Détailler en morceaux						
- Marquer la cuisson	CREMERIE					
- Cuire	Crème	ℓ		0,050		0,050
SAUCE						
- Confectionner un velouté avec le fond de cuisson	Beurre	kg		0,030	0,010 + 0,010	0,050
- Mettre au point avec la liaison finale jaune et crème	Oeufs	pièce		1 (jaune)		1
GARNITURE A L'ANCIENNE	LEGUMES FRUITS					
- Cuire les champignons escalopés à blanc	Carottes	kg	0,080			0,080
- Glacer les petits oignons à blanc	Ail gousse		1			1
	Gros oignons	kg	0,080			0,080
	Poireaux (blancs)	kg	0,100			0,100
	Céleri branches	kg	0,040			0,040
	Petits oignons	kg			0,150	0,150
	Champignons de Paris	kg			0,150	0,150
	Citron	pièce			¼	¼
	Bouquet garni		PM			PM
DRESSAGE	ECONOMAT					
- Dresser viande et garniture en légumier	Farine	kg		0,030		0,030
- Dentelle - doublure						
	ASSAISONNEMENT					
	Gros sel		PM			PM
	Clous de girofle		PM			PM
	Sel fin				PM	PM
	Poivre blanc				PM	PM
	Sucre				PM	PM

Sujet n° 10

JALOUSIE AU FROMAGE

**FILETS DE TRUITE FARCIS DUXELLES
SUR LIT D'ÉPINARDS**

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>		<i>Session Juin 1999</i>	
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

JALOUSIE AU FROMAGE

Nombre de couverts : 8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	Base	Appareil	Finition			Quantités Totales
- réaliser pâte feuilletée	CREMERIE							
- réaliser appareil base fromagé	Beurre	Kg		0,030				0,030
	Gruyère	Kg		0,050	0,060			0,110
	Lait	L		0,30				0,30
- détailler jalousie et garnir avec l'appareil fromagé	Margarine feuilletage	Kg	0,300					0,300
- cuire au four	Oeufs (dorure)	Pièce			1			1
- dresser sur plat avec papier gaufré et persil branche	LEGUMERIE							
	Persil	Botte			0,0			0,0
	ECONOMAT							
	Farine	Kg	0,400	0,030				0,430
	DIVERS							
	Eau	L	0,20					0,20
	Muscade	Pm		Pm				Pm
	ASSAISONNEM.							
	Poivre	Pm		Pm				Pm
	Sel	Pm	Pm	Pm				Pm

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

FILETS DE TRUITE FARCIS DUXELLES SUR LIT D'ÉPINARDS

Nombre de couverts : 4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	Garniture			Sauce	TOTAL
				Duxelles	Epi-nards	Oris-son		
BASE + FUMET	POISSONNERIE							
Habiller les truites. Lever les filets. Lever la peau des poissons	Truites de 200 g	Pièce	4					4
	Arêtes	Kg	1					1
	LEGUMES							
	Echalotes	Kg	0,030	0,030		0,040		0,100
	Champignons	Kg		0,250				0,250
	Persil			P M				P M
	Épinards	Kg			1,5			1,5
	Oignons	Kg	0,100					0,100
Réaliser le fumet.	GARNITURE							
	Réaliser le Duxelles. Blanchir les épinards							
	CREMERIE							
Sauter	Beurre	Kg		0,030	0,040	0,020	0,060	0,150
	Crème	l					0,2	0,2
	CUISSON							
Masquer de Duxelles un filet de chaque truite. Recouvrir avec le second pour reformer le poisson. Plaquer sur échalotes Cuire à court mouillement.	ASSAISONNEMENT							
	Gros sel				P M			P M
	Sel fin				P M			P M
	Muscade				P M			P M
	Poivre du moulin				P M	P M		P M
	VIN							
	Vin blanc	l	0,100			0,05		0,15
	SAUCE							
Réaliser la sauce vin blanc Dresser en plat sabot sur lit d'épinards sous chaque truite. Napper Glacer.								

Sujet n° 11

CARRÉ DE PORC POÊLÉ CHOISY

GÉNOISE AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>		<i>Session Juin 1999</i>	
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

CARRÉ DE PORC POÛLÉ CHOISY

Nombre de couverts : 4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	SAUCE		TOTAL
Base	Boucherie						
- Habiller le carré	Carré de porc Couenne	kg	1.200				1.200
- Poêler le carré		kg		0.100			0.100
	Crèmerie						
	Beurre	kg	0.040	0.080			0.120
	Légumerie						
- Braiser les laitues							
- Tourner les pommes château les marquer en cuisson	Carottes	kg	0.100	0.070			0.170
	Oignons	kg	0.100	0.070			0.170
	Tomates	kg	0.050				0.050
	Bouquet garni			PM			PM
Sauce	Laitue	pièce		4			4
- Confectionner le fond de poêlage	Pommes de terre	kg		0.800			0.800
- Glacer le carré	Persil			0.020			0.020
	Economat						
Dressage	Fond blanc de veau	l		0.400			0.400
- Dresser le carré sur plat ovale, garniture autour	Huile	l		0.040			0.040
	ASS. : sel, poivre	PM		PM			PM
- Envoyer avec saucière à part	Fond brun lié	l			0.500		0.500
	Cave						
	Vin blanc	l			0.100		0.100

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

GÉNOISE AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE

Nombre de couverts : 8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	CREME PATIS. CHOCOLAT	CREME ANGLAISE	SIROP	FINITION	TOTAL
Base	Crèmerie							
- Monter génoise	Oeufs	pièce	4	3 jaunes	4 jaunes			11
- Mélanger le cacao à la farine + féculé avant de l'incorporer à l'appareil	Lait	L		0,5	0,5			1
	Beurre	kg	0,020					0,020
	Economat							
- Cuire, refroidir	Sucre semoule	kg	0,125	0,125	0,125	0,125		0,500
	Farine	kg	0,060	0,060				0,120
	Cacao amer	kg	0,015	0,020			PM	0,035
	Sucre glace	kg		PM			0,020	0,020
Crème pâtissière	Vanille	gousse			0,5			0,5
- Réaliser la pâtissière chocolatée	Fécule	kg	0,060					0,060
	Crème anglaise							
- Réaliser la crème anglaise	Divers (facultatif)							
	Paillettes chocolat	kg					0,05	0,05
	Eau	L				1/4		1/4
	Sirop							
- Réaliser sirop, refroidir ajouter le rhum								
	Fourrer, monter, décorer, dresser							
- Partager la génoise en 2 ou 3 abaisses	Cave							
- Imbiber de sirop	Rhum	L				0,05		0,05
- Fourrer, décorer								
- Dresser sur plat, saucière à part								

Sujet n° 12

**DARNES DE SAUMON GRILLÉES BÉARNAISE
POMMES ANGLAISE
JULIENNE DE POIREAUX**

TARTE BOURDALOUE

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>			<i>Session Juin 1999</i>
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

DARNES DE SAUMON GRILLÉES BÉARNAISE
POMMES ANGLAISE - JULIENNE DE POIREAUX

Nombre de couverts : 4

PHASES TECHNIQUES	DENRÉES	U	BASE	BEAR-NAISE	GARNI-TURE	PÂTE BRISÉE	FINITION	TOTAL
Base	Poissonnerie							
- Mariner dans une marinade instantanée les darnes de saumon	Darnes de saumon (0.200 kg)	pièce	4					4
	Créméric							
	Beurre	kg		0.300	0.030			0.330
	Oeufs	pièce		5 J				5
Cuisson								
- Griller	Légumes/fruits							
	P. de terre calibrées B.F. 15	kg			1			1
	Poireaux (blanc)	kg			0.180			0.180
	Citrons (2 pièces)	kg	0.100				0.150	0.250
	Persil	kg		PM	PM			PM
	Estragon (2 cuil.)	botte		1/10				1/10
	Cerfeuil (1 pincée)	botte		1/8	1/8			1/4
	Echalotes	kg		0.030				0.030
	Ciboulette	botte			PM			PM
Sauce béarnaise								
- Réduction, + jaunes émulsionnés + beurre clarifié								
Garniture								
- Eplucher, tourner, cuire à l'anglaise les pommes de terre	Economat							
- Réaliser une julienne de poireaux,	Poivre de Cayenne	kg		PM				PM
- Etuver,	Poivre du moulin	kg	PM					PM
- Additionner de fines herbes	Poivre grains	kg		0.003				0.003
	Sel fin	kg	PM	PM		PM		PM
	Vinaigre d'alcool	L		0.070				0.070
Dresser / envoyer	Thym, laurier	botte	PM					PM
à l'assiette	Huile	L	0.150					0.150
- Sauce à part								

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE BOURDALOUE

Nombre de couverts : 8

PHASES TECHNIQUES	DENRÉES	U	PÂTE BRISÉE	FRUITS	CREME PATISSIERE	CREME	FINITION DRESSAGE	TOTAL
PATE BRISEE	Créméric							
Réaliser la pâte Brisée	Oeufs	Pce	1 jaune		2 jaunes	2 entiers		5
Foncer 2 cercles de 4 personnes	Beurre	Kg	0.125		0,250	0,075		0,200
	Lait	l						0,250
Egoutter les fruits	Légumes - Fruits							
	Citron	Pce						1
CREME PATISSIERE	Economat							
Réaliser crème pâtissière	Poires au sirop	Boîte 4/4		1				1 boîte 4/4
Refroidir								
CREME D'AMANDES	Farine	Kg	0,250 + 0,030		0,025			0,305
Réaliser une crème d'amandes	Sucre semoule	Kg	0,025		0,050	0,120		0,195
Mélanger à la pâtissière froide	Poudre d'amandes	Kg				0,120		0,120
Mettre une couche de crème dans les fonds de tartes	Divers							
Disposer les poires émincées en spirale	Eau	l	0,050			1/2		0,050
Cuire - Refroidir	Vanille	gousse						1/2
	Sel fin	PM	PM			PM		PM
	Vanille liquide	PM				PM		PM
FINITION-DRESSAGE	Cave							
Dresser sur plat rond et dentelle	Rhuin	l				0,010		0,010

Sujet n° 13

FEUILLETÉS AUX FRAISES

SAUTÉ DE LAPIN À LA BOURGUIGNONNE POMMES FONDANTES

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>			<i>Session Juin 1999</i>
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

FEUILLETÉS AUX FRAISES

Nombre de couverts :

8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	APPA-REIL	CREME	GARNI-TURE	DECOR	TOTAL
Base	Crèmerie						
- Réaliser une pâte feuilletée, découper 8 feuilletés en forme de fraise.	Crème fleurette Margarine feuilletage	l kg	0,300	0,500			0,500 0,300
- Dorer, cuire et glacer au sucre glace à la salamandre.	Légumerie Fraises Menthe fraîche	kg botte			0,500	½	0,500 ½
Crème	Economat Farine t45 Nappage blond Sucre glace	kg kg kg	0,400		0,100		0,400 0,100 0,030
- Monter une crème chantilly.	Divers Eau	l	0,200				0,200
Garniture	Assaisonnement Sel fin	kg	0,005				0,005
- Nettoyer et équeuter les fraises, réserver.							
Dressage							
- Découper les feuilletés en deux, garnir avec les fraises coupées en deux et glacer au nappage rouge.							
- Ajouter la chantilly à l'aide d'une poche à douille cannelée, mettre le chapeau ; décorer avec les feuilles de menthe.							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

SAUTÉ DE LAPIN À LA BOURGUIGNONNE - POMMES FONDANTES

Nombre de couverts :

4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	Base	Garniture	Pommes fondantes	Finition	Quantités Totales
BASE	BOUCHERIE						
- découper le lapin	Lapin	Kg	1,200				1,200
- traiter en ragoût à brun	Poitrine salée	Kg		0,100			0,100
GARNITURE	CREMERIE						
- petits oignons glacés à brun	Beurre	Kg	0,040	0,100	0,050	0,050	0,240
- champignons escalopés et sautés	LEGUMERIE Ail gousse	Pièce	1				1
- poitrine salée blanchie et sautée	Carottes	Kg	0,100				0,100
- pommes de terre tournées traitées fondantes	Champignons	Kg		0,150			0,150
- croûtons frits	Oignons	Kg	0,100				0,100
- persil hâché	Persil	Pm				Pm	Pm
FINITION	Petits oignons surgelés	Kg		0,150			0,150
- décanter - passer au chinois	Pommes de terre	Kg			1,200		1,200
DRESSAGE	ECONOMAT Farine	Kg	0,060				0,060
- viande en légumier avec garniture	Fond brun clair	L	0,75				0,75
- pommes de terre en plat sabot	Huile	L	0,05	0,05			0,10
	Pain de mie	kg		0,100			0,100
	Sucre	Pm		Pm			Pm
	CAVE Vin rouge	L	0,40				0,40
	DIVERS Bouquet garni	Pièce	1				2
	Fond blanc	L			1,00		1,00
	ASSAISONNEM. Poivre	Pm	Pm	Pm	Pm		Pm
	Sel	Pm	Pm	Pm	Pm		Pm

Sujet n° 14

PITHIVIERS

FILET DE MERLAN À LA BASQUAISE

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>			<i>Session Juin 1999</i>
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PITHIVIERS

Nombre de couverts :

8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	PATE FEUILLETEE	PÂTISSIÈRE	CREME D'AMANDE	FINITION	TOTAL
Base	Crèmerie						
- Réaliser un feuilletage à six tours.	Beurre	kg		0,250	0,050		0,050
	Lait	l					0,250
	Margarine feuilletage	kg	0,300				0,180
Pâtisseries	(Eufs-(entiers)	pièce	1		1		2
	(Eufs (jaunes)	pièce		2			2
- Réaliser une crème pâtissière.	Economat						
Crème d'amandes	Amandes en poudre	kg			0,060		0,060
- Réaliser une crème d'amandes	Farine T45	kg	0,400	0,030		0,020	0,280
	Sucre glace	kg					0,020
	Sucre semoule	kg		0,060	0,050		0,110
	Vanille liquide	PM		PM	PM		PM
	Cave						
	Rhum	l			0,010		0,010
puis	Divers						
- Mélanger les deux crèmes pour obtenir la frangipane.	Eau	l	0,200				0,200
	Assaisonnement						
Montage	Sel fin	PM	PM				PM
- Façonner le Pithiviers.							
Cuisson							
- Four 200°.							
Dressage							
- Saupoudrer de sucre glace.							
- Glacer au four.							
- Dresser sur plat rond.							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

FILET DE MERLAN À LA BASQUAISE

Nombre de couverts :

4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	GARNITURE	BASE	FUMET	FINITION SAUCE	TOTAL
Garniture	POISSONS						
- Emincer poivrons et oignons	Merlans (4 x 250 g)	kg		1			1
- Etuver à l'huile d'olive, ajouter tomates mondées + bouquet garni + ail							
- Cuire jusqu'à évaporation de l'eau de végétation	LÉGUMES						
	Carottes	kg			0,050		0,050
	Echalotes	kg	0,050	0,020	0,030		0,100
	Oignons	kg	0,100		0,080		0,180
	Tomates	kg	0,800				0,800
	Poivrons	kg	0,150				0,150
Base	Persil	botte	1				1
- Habiller les merlans	Ail	PM	PM				PM
- Lever les filets	Bouquet garni	pièce	1				1
- Retirer la peau							
- Plaquer, cuire à court mouillement avec échalotes, fumet, vin blanc	CRÈMERIE						
	Beurre	kg		0,030	0,050	0,125	0,205
	ÉCONOMAT						
Fumet	Huile d'olive	l	0,03				0,03
- Réaliser fumet avec les arêtes de merlans	Sel, poivre	PM		PM		PM	PM
	CAVE						
Finition sauce	Vin blanc	l		0,10			
- Réaliser sauce vin blanc avec le jus de cuisson							
- Monter au beurre							
- Dresser sur assiette							

Sujet n° 15

BLANQUETTE D'AGNEAU AU PAPRIKA

TARTELETTES D'ŒUFS BROUILLÉS FORESTIÈRE

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>		<i>Session Juin 1999</i>	
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

BLANQUETTE D'AGNEAU AU PAPRIKA

Nombre de couverts : 4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	GARNIT. AROMATL.	MOUIL- LEMENT	SAUCE	GARNI- TURE	TOTAL
Base / Cuisson	Boucherie							
- Parer, désosser et cuber l'épaule.	Epaule d'agneau désossée	kg	1,200					1,200
- Blanchir.	Crèmerie							
- Pocher (+ paprika)	Beurre	kg				0,060	0,060	0,120
	Crème fleurette	ℓ				0,200		0,200
	(Eufs jaunes)	pièce				2		2
Garniture aromatique	Légumerie							
- Les laisser entiers.	Ail	kg		0,030				0,030
	Artichauts de 300 g	pièce					2	2
Sauce	Carottes	kg		0,200				0,200
- Réaliser 1 ℓ de velouté, vérifier le paprika et adjoindre liaison finale (crème + jaunes).	Céleri branche	kg		0,100				0,100
	Champignons de Paris	kg					0,300	0,300
	Citrons	kg					0,020	0,020
	Gros oignons	kg		0,200				0,200
	Petits oignons	kg					0,200	0,200
	Poireaux	kg		0,200				0,200
Garniture	Economat							
- Petits oignons glacés à blanc.	Clous de girofle	pièce		3				3
- Champignons escalopés et cuits à blanc.	Farine t45	kg				0,060		0,060
	Sucre semoule	kg					0,010	0,010
- Artichauts cuits à blanc et escalopés.	Divers							
	Bouquet garni	unité		1				1
	Fond blanc	ℓ			2,000			2,000
Finition / Dressage	Assaisonnement							
- A l'assiette, décoration libre.	Gros sel	PM		PM		PM	PM	PM
	Paprika	PM			PM	PM	PM	PM
	Poivre du moulin	PM		PM		PM	PM	PM
	Sel fin	PM				PM	PM	PM

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTELETTES D'ŒUFS BROUILLÉS À RESTIÈRE

Nombre de couverts : 8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	GARNI- TURE	HOLLAN- DAISE	ŒUFS	DECOR	TOTAL
Base	Boucherie							
- Réaliser une pâte Brisée.	Jambon blanc	kg		0,140				0,140
	Poitrine fumée	kg		0,140				0,140
- Bien la piquer, puis foncer 8 moules à tartelette, pincer.	Crèmerie							
- Cuire à blanc.	Beurre	kg	0,125		0,225	0,060		0,410
	Crème fleurette	ℓ		0,06				0,06
	(Eufs entiers)	pièce				16		16
	(Eufs jaunes)	pièce	1					2
Garniture	Légumerie							
- Julienne de champi- gnons, poitrine et jambon + hachis d'ail, persil et ciboulette.	Ail	kg		0,010				0,010
	Champignons de Paris	kg		0,140				0,140
	Ciboulette	botte		½			½	1
- Etuver et crémer.	Persil frisé	kg		0,010				0,010
	Tomate cerisette	kg					0,070	0,070
	Citron	pièce		½	½			1
Sauce	Economat							
- Réaliser une hollandaise, réserver.	Farine t55	kg	0,250					0,250
Cuisson	Divers							
- Confectionner des œufs brouillés.	Eau	ℓ	0,05					0,05
- Y adjoindre la garniture, vérifier.	Assaisonnement							
	Paprika	PM		PM			PM	PM
	Poivre du moulin	PM		PM			PM	PM
	Sel fin	PM	PM	PM			PM	PM
Finition / Dressage								
- Garnir les tartelettes.								
- Napper de sauce.								
- Glacer.								
- Dresser à l'assiette.								

Sujet n° 16

RIZ À L'IMPÉRATRICE

ESCALOPE DE DINDE MARIE-LOUISE

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>			<i>Session Juin 1999</i>
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
RIZ À L'IMPÉRATRICE

Nombre de couverts :

8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE RIZ AU LAIT	ANGLAISE COLLEE	CREME FOUET- TEE	CHEMI- SAGE POUR LES MOULES	TOTAL
Base	Crèmerie						
- Faire macérer les fruits confits au kirsch.	Lait	l	0,750	0,500			1,250
	Oeufs	pièce		4			4
	Crème fleurette	l			0,300		0,300
- Préparer le riz et le cuire au lait au four.							
	Economat						
Anglaise collée	Riz rond	kg	0,200				0,200
	Sucre semoule	kg		0,075			0,075
- Réaliser une crème anglaise collée.	Fruits confits	kg	0,120				0,120
	Kirsch	l	0,050				0,050
	Gélatine	kg		0,008		0,006	0,014
	Gelée de groseille	kg				0,150	0,150
Crème fouettée	Vanille	gousse	½	½			1
- Monter la crème fouettée.	Sel	PM	PM				PM
Chemisage des moules							
- Chemiser le fond des moules avec de la gelée de groseille collée.							
Terminer le riz							
- Adjoindre l'anglaise, les fruits confits.							
- Ajouter la crème fouettée.							
- Remplir les moules.							
- Réserver au frais.							
- Démouler sur plat.							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
ESCALOPE DE DINDE MARIE-LOUISE

Nombre de couverts :

4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	GARNITURE			FINI- TION	TOTAL
				Artichauts Pom. Nois.	Duxelles	Soubise		
Base	Volaille							
- Paner à l'anglaise les escalopes de dinde	Escalopes de dinde (0.150 kg)	pièce	4					4
- Sauter les escalopes								
	Crèmerie							
Garniture	Beurre	kg		0.050	0.060	0.020	0.040	0.170
- Tourner et cuire les fonds d'artichauts dans un blanc	Oeufs	pièce	2					2
	Lait	l				0.250		0.250
- Réaliser une duxelles de champignons								
	Légumes-Fruits							
- Lever et rissoler les pommes noisettes	Artichauts (4 x 0.400 kg)	pièce		4				4
	Champignons de Paris	kg			0.400			0.400
	Gros oignons	kg				0.050		0.050
	Pommes de terre (grosses)	kg		1.000				1.000
Sauce soubise	Citron	pièce		1				1
- Ciseler	Echalotes	kg			0.050			0.050
- Etuver les oignons								
- Marquer une béchamel sur les oignons								
	Economat							
	Farine	kg	0.080	0.020		0.020		0.120
	Huile	l	0.050	0.100				0.150
	Sel fin	kg	0.005	PM		PM	PM	PM
	Poivre	kg	0.003	PM		PM	PM	PM
Finition garniture	Fond lié	l					0.200	0.200
- Mélanger duxelles et soubise et garnir les fonds d'artichauts	Pain de mie	kg	0.200					0.200
	Gros sel			PM				PM
Dressage								
- Sur assiette + cordon de fond lié, réduit et beurré								

Sujet n° 17

BEIGNETS DE POMMES AU COULIS DE FRAMBOISE

CANARD POËLÉ AU CIDRE - PETITS POIS ET CAROTTES GLACÉES

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>		<i>Session Juin 1999</i>	
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
BEIGNETS DE POMMES AU COULIS DE FRAMBOISE

Nombre de couverts :

8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	PATE A FRIRE	FRUITS	FRITURE	FINI- TION	COULIS	TOTAL
Pâte	Economat							
- Réaliser l'appareil.	Bière	ℓ	0,200					0,200
	Farine	kg	0,200					0,200
- Monter les blancs.	Huile	ℓ	0,020					0,020
	Sucre	kg		0,100				0,100
- Incorporer.	Sucre glace	kg				0,075	0,100	0,175
	Huile de friture	ℓ			pm			pm
Fruits	B. O. F.							
- Eplucher, tailler, macérer les pommes.	(Eufs (entiers))	pièce	2					2
	(Eufs (blancs))	pièce	3					3
Coulis	Légumerie							
- Mixer les framboises.	Pommes	kg		0,800				0,800
- Ajouter le sucre.	Framboises congelées	kg					0,400	0,400
- Passer au chinois.								
Cuisson	Cave							
- Frire.	Calvados	ℓ		0,050				0,050
- Glacer au sucre glace.								
Dressage								
- Sur papier rond gaufré.								
- Saucière de coulis à part.								

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
CANARD POËLÉ AU CIDRE - PETITS POIS ET CAROTTES GLACÉES

Nombre de couverts :

4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	Base	Caracture	Food poilage			Quantités Totales
BASE	BOUCHERIE							
- habiller et brider le canard	Canard	Kg	2,000					2,000
- cuisson poêlée du canard								
GARNITURE	CREMERIE							
- petits pois cuits à l'anglaise	Beurre	Kg	0,030	0,060				0,090
- carottes tournées et glacées								
- petits oignons glacés à brun	LEGUMERIE							
	Carottes	Kg	0,100	0,600				0,700
	Oignons	Kg	0,100					0,100
	Persil	Pm				Pm		Pm
SAUCE	Petits oignons	Kg		0,100				0,100
- réaliser fond de poêlage	Petits pois surgelés	Kg		0,150				0,150
DRESSAGE	ECONOMAT							
- plat à sabot	Fond brun lié	L			0,50			0,50
- légumier	Sucre	Pm		Pm				Pm
- saucière								
	CAVE							
	Cidre	L			0,20			0,20
	DIVERS							
	Bouquet garni	Pièce	1					1
	ASSAISONNEM.							
	Poivre	Pm	Pm	Pm				Pm
	Sel fin	Pm	Pm	Pm				Pm

Sujet n° 18

ŒUFS FARCIS CHIMAY

**DARNES DE SAUMON GRILLÉES BÉARNAISE - POMMES ANGLAISE
PETITES TARTELETTES POIREAUX ET FINES HERBES**

□ □ □ □ □ □ □

ACADÉMIE DE POITIERS		Session Juin 1999	
EPREUVE	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	Coef. :	Durée : 4 H 30
EXAMEN	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		Feuille : 1 / 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ŒUFS FARCIS CHIMAY

Nombre de couverts :

8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	DUXELLES	SAUCE MORNAVY	FINITION	TOTAL
Œufs	B. O. F.						
- Mettre à durcir les œufs.	Œufs	pièce	12				12
	Beurre	kg		0,040	0,080	0,020	0,140
	Gruyère	kg			0,040	0,080	0,120
Duxelles							
- Ciseler échalotes.							
- Suer.							
- Hacher champignons.							
- Cuire dans leur eau de végétation	Légumerie						
- Assaisonner. Réserver.	Champignons de Paris	kg		0,400			0,400
	Echalotes	kg		0,040			0,040
	Persil	kg		0,040			0,040
Sauce Mornay							
- Réaliser un roux.							
- Mouiller avec le lait.							
- Faire une béchamel.							
- Prélever 1/3.							
- Le restant, en faire une sauce Mornay.	Epicerie						
	Farine	kg			0,060		0,060
	Sel fin	kg		PM	PM		PM
	Poivre de Cayenne	kg			PM		PM
	Muscade	kg			PM		PM
Farce							
- Hacher les jaunes d'œufs.							
- Hacher le persil.							
- Lier le tout avec Duxelles + béchamel.	Crémérie						
	Lait	l			0,80		0,80
Finition							
- Garnir les œufs avec farce à l'aide poche et douille cannulée.							
- Napper Mornay.							
- Glacer salamandre.							
Pressage							
- 4 portions plat.							
- 4 x 1 assiette.							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

DARNES DE SAUMON GRILLÉES BÉARNAISE POMMES ANGLAISE PETITES TARTELETTES POIREAUX ET FINES HERBES

Nombre de couverts :

4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	BEAR-NAISE	GARNITURE	PATE BRISÉE	FINITION	TOTAL
Base	Poissonnerie							
- Réaliser une marinade instantanée	Dames de saumon (0.200 kg)	pièce	4					4
- Mariner les dames de saumon								
Cuisson	Crémérie							
	Beurre	kg		0.300	0.030	0.060		0.390
	Œufs	pièce		5 J	2	1 J		8
	Crème fraîche	L			0.010			0.010
- Griller	Lait	L			0.010			0.010
Sauce béarnaise	Légumes/fruits							
- Réduction + jaunes émulsionnés + beurre clarifié	P. de terre calibrées BF 15	kg			1			1
	Poireaux (blanc)	kg			0.180			0.180
	Citrons (2 pièces)	kg	0.100				0.150	0.250
	Persil	kg		PM			PM	PM
	Estragon (2 cuil.)	botte		1/10				1/10
	Cerfeuil (1 pincée)	botte		1/8	1/8			1/4
- Eplucher, tourner, cuire à l'anglaise les pommes de terre	Echalotes	kg		0.030				0.030
	Ciboulette	botte			PM			PM
- Réaliser une pâte brisée								
- Foncer 4 moules à tartelettes :								
- Tailler la Julienne de poireaux et l'étuver	Economat							
- Préparer un appareil à crème prise, salé + fines herbes	Poivre de Cayenne	kg		PM				PM
	Muscade	kg			PM			PM
	Poivre du moulin	kg	PM					PM
- Garnir les tartelettes	Poivre grains	kg		PM		PM		PM
	Sel fin	kg	PM	PM		PM		PM
- Cuire au four	Vinaigre d'alcool	L		0.070				0.070
	Thym, laurier	botte	PM					PM
	Farine	kg				0.125		0.125
	Huile	L	0.150					0.150
	Gros sel				PM			PM
Dresser / envoyer								
- Sur plat long, garniture autour								
- Disposer les citrons et le persil en branches	Divers							
- Sauce à part	Eau	L				0.025		0.025

Sujet n° 19

**CONTRE-FILET RÔTI
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
CHOU-FLEUR GLACÉ HOLLANDAISE**

POTAGE JULIENNE DARBLAY

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>		<i>Session Juin 1999</i>	
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

CONTRE-FILET RÔTI - JARDINIÈRE DE LÉGUMES
CHOU FLEUR GLACÉ HOLLANDAISE

Nombre de couverts :

4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	SAUCE HOLLANDAISE	DRESSAGE	PATE BRISEE	TOTAL
Base	Boucherie							
- Parer le contre-filet.	Contre-filet	kg	1					1
- Ficeler.	Crèmerie							
- Rôti.	Beurre	kg		0,040	0,125		0,125	0,285
- Réaliser le jus.	Œufs	pièce			2		1	3
	Fruits - Légumes							
Garnitures	Carottes	kg		0,400				0,400
- Réaliser 4 tartelettes en pâte brisée.	Navets	kg		0,400				0,400
- Tailler carottes navets et haricots verts en jardinière.	Haricots verts	kg		0,100				0,100
	Petits pois	kg		0,100				0,100
- Séparer le chou-fleur en 4 bouquets.	Chou-fleur	kg		0,500				0,500
- Cuire tous les légumes à l'anglaise séparément.	Citron	pièce			½		½	½
- Etuver la jardinière.	Cresson	botte				0,750		0,750
	Economat							
	Huile	l	0,025					0,025
	Farine	kg					0,250	0,250
	Divers							
Sauce hollandaise	Fond de veau brun clair	l	0,300					0,300
- Réaliser Hollandaise.	Sel	PM	PM	PM	PM			PM
	Poivre	PM	PM	PM	PM			PM
- Napper les 4 bouquets de chou-fleur avec la sauce.	Cayenne	PM			PM			PM
- Glacer à la salamandre.	Eau	l					0,005	0,005
	Dressage							
- A l'assiette.								
- Mettre le chou-fleur dans les tartelettes.								

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

POTAGE JULIENNE DARBLAY

Nombre de couverts :

8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	FINITION	TOTAL
BASE	CREMERIE					
- Marquer et cuire un potage de base type "Parmentier"	Beurre	kg	0,040	0,020		0,060
- Mettre au point	Crème	l			0,200	0,200
	LEGUMES					
GARNITURE	Blancs de poireaux	kg	0,400	0,160		0,560
- Tailler les légumes en julienne	Pommes de terre Bintje	kg	1,200			1,200
- Etuver	Céleri bra	kg		0,080		0,080
	Navets	kg		0,080		0,080
	Carottes	kg		0,160		0,160
	Cerfeuil	botte			1/4	1/4
	ASSAISONNEMENT					
- Lier potage à la crème	Sel gros	kg	PM			PM
- Réunir potage parmentier et julienne étuvée	Sel fin	kg		PM		PM
- Dresser en soupière avec pluches de cerfeuil	Sucre	kg		PM		PM

Sujet n° 20

CÔTE DE VEAU NAPOLITAINE

GÉNOISE FOURRÉE AUX FRAISES

□ □ □ □ □ □ □

ACADÉMIE DE POITIERS			Session Juin 1999
EPREUVE	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	Coef. :	Durée : 4 H 30
EXAMEN	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		Feuille : 1 / 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

CÔTE DE VEAU NAPOLITAINE

Nombre de couverts :

4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	SAUCE TOMATE	TOMATE CONCASSEE	SPAGHETTI	TOTAL
Base	Boucherie						
- Habiller le carré de veau.	Carré de veau	kg	0,800				0,800
- Détailler les côtes, mançonner, parer et paner à l'anglaise.	Côtes 1ère Poitrine de porc salée	kg		0,150			0,150
- Sauter les côtes.	Crèmerie						
- Réduire, lier et mettre le fond au point.	Beurre	kg	0,030 + 0,010	0,100	0,020	0,040	0,200
	Parmesan	kg				0,060	0,060
	Œufs	pièce	2				2
Sauce tomate	Légumes						
- Réaliser 1 l de sauce tomate.	Carottes	kg		0,150			0,150
	Oignons	kg		0,150			0,150
	Ail	gousse		4	1		5
	Echalotes	kg			0,020		0,020
	Tomates	kg			0,400		0,400
	Persil	PM		PM	PM		PM
Tomate concassée	Épicerie						
- Étuver une tomate concassée.	Farine	kg	0,050	0,050			0,100
	Spaghetti	kg				0,240	0,240
	Concentré de tomates	l		0,200			0,200
Spaghetti	Boulangerie						
- Cuire les spaghetti à l'anglaise.	Mie de pain fraîche	kg	PM				PM
- Lier au beurre.		PM	PM	PM	PM	PM	PM
		PM	PM	PM	PM	PM	PM
		PM	PM	PM	PM	PM	PM
		PM	PM	PM	PM	PM	PM
		l	0,070			PM	0,070
Finition / Dressage	Divers						
- Beurre noisette sur les côtes.	Fond brun clair	l	0,400				0,400
- Cordon de fond lié autour, tomate concassée, persil haché sur les côtes.	Thym, laurier						
- Spaghetti à part avec parmesan en ravier.							
- Dresser 1 saucière de sauce tomate.							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

GÉNOISE FOURRÉE AUX FRAISES

Nombre de couverts :

8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	PÂTISSERIE	COULLIS	SIROP	FINITION	TOTAL
Base	CRÈMERIE							
- Monter la génoise	Beurre	kg	0,020					0,020
- Mouler (1 x 8)	Œufs	pièce	4	3 jaunes				7
- Cuire, refroidir	Lait	l		0,50				0,50
Crème	FRUITS							
- Réaliser la crème pâtissière	Fraises	kg			0,300		0,500	0,800
	Menthe fraîche	botte					¼	¼
Coulis	ÉPICERIE							
- Laver, équeuter les fraises	Farine	kg	0,125	0,070				0,195
- Mixer avec le sucre, passer à l'étamine	Sucre semoule	kg	0,125	0,125	0,050	0,050		0,350
- Chauffer et ajouter la gélatine puis la liqueur	Sucre glace	kg					0,020	0,020
- Mélanger avec la pâtissière	Nappage rouge	kg					0,050	0,050
	Gélatine	kg			0,004			0,004
	Amandes hachées	kg					0,030	0,030
Sirop	CAVE							
- Réaliser ½ litre de sirop	Liqueur de fraises	l			0,01	0,05		0,06
- Refroidir, ajouter la liqueur								
Finition								
- Partager la génoise en 2 ou 3 abaisses, imbiber au sirop, fourrer avec la crème + fraises en morceaux, saupoudrer sucre glace, masquer les côtés au nappage rouge, appliquer amandes hachées grillées, décorer fraises émincées et feuilles de menthe.								

Sujet n° 21

FEUILLETE AUX FRAISES

**COTES DE BŒUF GRILLEES - SAUCE BEARNAISE
LAIQUES BRAISEES - POMMES CROQUETTES**

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>		<i>Session Juin 1999</i>	
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

FEUILLETÉS AUX FRAISES

Nombre de couverts :

8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	APPA-REIL	CREME	GARNI-TURE	DECOR	TOTAL
Base	Crèmerie						
- Réaliser une pâte feuilletée, découper 8 feuilletés en forme de fraise.	Crème fleurette	l		0,500			0,500
	Margarine feuilletage	kg	0,300				0,300
- Dorer, cuire et glacer au sucre glace à la salamandre.	Légumerie						
	Fraises fraîches	kg			0,500		0,500
	Menthe fraîche	botte				1/2	1/2
Crème	Economat						
	Farine T45	kg	0,400				0,400
	Nappage blond	kg			0,100		0,100
	Sucre glace	kg		0,030			0,030
Garniture	Divers						
	Eau	l	0,200				0,200
- Nettoyer et équeuter les fraises, réserver.	Assaisonnement						
	Sel fin	kg	0,005				0,005
Dressage							
- Découper les feuilletés en deux, garnir avec les fraises coupées en deux et glacer au nappage rouge.							
- Ajouter la chantilly à l'aide d'une poche à douille cannelée, mettre le chapeau ; décorer avec les feuilles de menthe.							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

CÔTES DE BOEUF GRILLÉES - SAUCE BEARNAISE
LAITUES BRAISÉES - POMMES CROQUETTES

Nombre de couverts :

4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	GARNI-TURE	SAUCE	FINI-TION	TOTAL
Préparer les laitues braisées	Viande						
	Couenne porc	kg		0,200			0,200
Blanchir - rafraichir	2 côtes de boeuf	kg	1,200				1,200
	de (0,600 x 2)						
Braisier	Crèmerie						
	Pommes croquettes						
Préparer un appareil à pomme duchesse	Beurre	kg			0,125	0,010	0,135
	Oeufs	P		2	2		4
Mouler, laisser refroidir	Légumes						
	Laitue	P.		4			4
Démouler, façonner des cylindres de 3 cm de diamètre et de 5 à 6 cm de long.	Carottes	kg		0,040			0,040
	Oignons	kg		0,040			0,040
Les paner à l'anglaise	Ail	kg		0,010			0,010
	Thym et laurier	PM					
Cuisson à la friture (180° environ)	P. de terre	kg		1			1
	Estragon	Botte			1/8		1/8
Confectionner une sauce béarnaise	Echalotes	kg			0,025		0,025
	Cerfeuil	Botte				PM	
Cuire les côtes de boeuf en respectant les cuissons demandées	Economat						
	Huile d'arachide	L	0,08	0,12			0,20
Dressage	Chapelure	kg		0,100			0,100
	Farine	kg		0,120			0,120
Sur plat sauce à part	Sel fin - poivre	PM					
	Vinaigre d'estragon	L			0,05		0,05
Garniture autour	Mignonnette	PM					
	Divers						
	Fond blanc de veau	L		1,5			1,5
	Huile bain de friture.	PM					PM

Sujet n° 22

TARTE À L'OIGNON

CARRÉ D'AGNEAU AUX PRIMEURS

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>			<i>Session Juin 1999</i>
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
TARTE À L'OIGNON

Nombre de couverts :

8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	DECOR	APPAREIL A FLAN	TOTAL
Base	Charcuterie						
- Préparer la pâte Brisée.	Poitrine fumée	kg		0,080			0,080
Préparer la garniture	Légumerie						
- Oignons finement émincés compotés à blanc avec lardons de poitrine fumée blanchis et sautés.	Gros oignons	kg		0,750			0,750
	Persil	kg			0,030		0,030
	Crèmerie						
- Gruyère râpé.	Beurre	kg	0,130	0,080			0,210
	(Eufs (jaune)	pièce	1				1
	(Eufs (entiers)	pièce				4	4
Foncer les cercles	Lait	ℓ				¼	¼
	Crème	ℓ				¼	¼
- 2 x 4.	Gruyère	kg		0,080			0,080
Préparer l'appareil à flan	Economat						
(comme quiche)	Sel fin	PM	PM			PM	PM
	Cayenne	PM				PM	PM
	Muscade	PM				PM	PM
Garnir et cuire les tartes	Huile	ℓ		0,020			0,020
	Farine	kg	0,275				0,275
	Eau	ℓ	0,050				0,050
Dressage							
- 2 plats ronds							
- Persil en branche.							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
CARRÉ D'AGNEAU AUX PRIMEURS

Nombre de couverts :

4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	FINITION DRESSAGE	TOTAL
Base	Boucherie					
- Désosser carré	Carré d'agneau raccourci 8 côtes	kg	1			1
- Habiller						
- Rôtir						
- Réaliser jus						
	Crèmerie					
	Beurre	kg		0,040	0,020	0,060
Garniture	Fruits, légumes					
- Tourner les carottes, pommes de terre et navets en légumes "cocottes"	Carottes	kg		0,4		0,4
- Glacer à blanc, carottes et navets.	Navets	kg		0,4		0,4
- Sauter pommes de terre.	Haricots verts	kg		0,1		0,1
- Cuire haricots verts et petits pois à l'anglaise.	Petits pois écosés	kg		0,1		0,1
- Lier beurre	Pommes de terre BF 15			0,4		0,4
	Persil					P.M
	Ail	kg	0,025			0,025
	Thym		P.M			P.M
	Cresson	botte			¼	
Finition, Dressage	Epicerie, Economat					
	Assaisonnement					
- Sur plat ovale	Sel		P.M	P.M		P.M
- Bouquet de cresson	Poivre		P.M	P.M		P.M
- Légumes alternés	Sucre					
- Beurre noisette	Huile	ℓ	0,025	0,020		0,045
- Saucière de jus						

Sujet n° 23

FILETS DE SOLE DIEPPOISE

QUICHE AUX BLANCS DE POIREAUX ET LARDONS

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>			<i>Session Juin 1999</i>
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
FILETS DE SOLE DIEPPOISE

Nombre de couverts :

4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	GARNI-TURE	CUIS-SON	SAUCE	TOTAL
Base	Poissons						
- Habiller les soles	Soles de 0.6 kg	pièce	2				2
- Lever les filets	Moules	kg		1			1
- Réaliser fumet	Crevettes décortiquées	kg		0.120			0.120
	Légumes, fruits						
	Echalotes	kg	0.050	0.050	0.025		0.125
	Champignons	kg		0.300			0.300
	Citron	pièce		1			1
	Oignons	kg	0.080				0.080
Garniture	B.O.F.						
- Emincer les champignons	Beurre	kg	0.040	0.040	0.010	0.080	0.170
- Cuire à blanc	Crème	l				0.200	0.200
- Cuire les moules							
Cuisson	Economat						
- Plaquer les filets							
- Cuire à court mouillement							
Sauce	Cave						
- Réaliser une sauce vin blanc avec le jus de cuisson. (sauce par réduction)	Vin blanc	l		0.100	0.050		0.150
- Terminer	sel, poivre	PM	PM		PM		PM
Dresser	Divers						
- A l'assiette	Bouquet garni		PM				PM
- Filets nappés							
- Garniture autour							

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
QUICHE AUX BLANCS DE POIREAUX ET LARDONS

Nombre de couverts :

8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	PATE BRISEE	APPAREIL A CREME PRISE	CUISSON ET DRESSAGE	TOTAL
BASE	BOUCHERIE						
- Nettoyer, émincer les blancs de poireaux, faire étuver au beurre	Poitrine de porc salée	kg	0.150				0.150
- Tailler des lardons, blanchir, sauter	CREMERIE						
	Beurre	kg	0.080	0.125		0.025	0.230
	Crème	L			0.20		0.20
	Lait	L			0.20		0.20
	Oeufs	pce		1 J	2 E + 2 J		5
	Gruyère râpé	kg			0.050		0.050
PATE BRISEE	LEGUMES						
- Réaliser la pâte Brisée	Poireaux (blancs)	kg	0.500				0.500
- Foncer 2 cercles de 4 personnes	EPICERIE						
APPAREIL A CREME PRISE SALE	Huile	L	0.05				0.05
- Confectionner l'appareil à crème prise salé	Farine	kg		0.250 + 0.025			0.275
FINITION	Sel fin	kg	PM		PM		PM
- Garnir les cercles avec la garniture et appareil, mettre le gruyère râpé, cuire au four	Cayenne	kg	PM		PM		PM
	Noix de muscade	kg	PM		PM		PM
DRESSAGE	DIVERS						
- Servir tiède sur plat rond avec papier gaufré	Eau	L		0.05			0.05

Sujet n° 24

FILETS DE LIMANDE DUGLÉRÉ - RIZ PILAF

TARTE DE JULIENNE DE LÉGUMES AU BASILIC

□ □ □ □ □ □ □

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i>			<i>Session Juin 1999</i>
<i>EPREUVE</i>	Pratique de Production Culinaire (réalisation)	<i>Coef. :</i>	<i>Durée : 4 H 30</i>
<i>EXAMEN</i>	B.E.P. Hôtellerie/Restauration - option Cuisine C.A.P. Cuisine		<i>Feuille : 1 / 3</i>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
FILETS DE LIMANDE DUGLÉRÉ - RIZ PILAF

Nombre de couverts :

4

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE	FUMET	GARNITURE ET PLAQUAGE	RIZ PILAF	FINITION	TOTAL
Base	Poissonnerie							
- Habiller la limande. - Lever les filets.	Limande	kg	1,200					1,200
Fumet	Crèmerie							
- Marquer un fumet de poisson.	Beurre	kg		0,025	0,010	0,050	0,050	0,135
Garniture	Légumerie							
- Cisler oignons et échalotes.	Carottes	kg		0,025				0,025
- Monder et concasser les tomates.	Echalotes	kg		0,015	0,025			0,040
- Hacher le persil.	Oignons	kg		0,025	0,025	0,100		0,150
	Persil	PM		PM	PM			PM
	Tomates	kg		0,250				0,250
Cuisson	Economat							
- Plaquer les filets avec la garniture.	Poivre blanc moulu	PM	PM					PM
- Pocher à court mouillement.	Riz long	kg				0,200		0,200
- Décanter.	Cave							
	Vin blanc	ℓ				0,050		0,050
Riz pilaf	Divers							
- Cuire un riz à court mouillement.	Bouquet garni	pièce						
Sauce	Assaisonnement							
- Réduire la cuisson avec la garniture.	Sel fin	PM	PM		PM	PM		PM
- Monter au beurre.								
Dressage								
- Dresser sur plat.								
- Napper.								
- Envoyer.								

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
TARTE DE JULIENNE DE LÉGUMES AU BASILIC

Nombre de couverts :

8

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	BASE PATE BRISEE	GARNITURE LEGUMES	APPAREIL CREME PRISE SALE	TOTAL
BASE	CREMERIE					
- Confectionner la pâte brisée	Beurre	kg	0,125	0,080		0,205
- Foncer 2 cercles de 4 pers.	Oeufs	pièce	1 J		2E + 1J	4
	Lait	ℓ			0,150	0,150
	Crème	ℓ			0,150	0,150
GARNITURE	LEGUMES					
- Tailler puis étuver la julienne.	Carottes	kg		0,250		0,250
(carottes, champignons, poireaux)	Champignons	kg		0,180		0,180
	Poireau	kg		0,200		0,200
	Basilic	botte			1/4	1/4
	Citron	pièce		1/2		1/2
APPAREIL A CREME PRISE SALE	ECONOMAT					
- Confectionner l'appareil à crème prise salé. Ajouter le basilic hâché.	Farine	kg	0,250			0,280
- Garnir la pâte avec la julienne de légumes.	Huile	ℓ	+ 0,030	0,010		0,010
- Appareil à crème prise salé	ASSAISONNEMENT					
- Cuire	Cayenne				PM	PM
- Dresser sur plat avec papier gaufré	Muscade				PM	PM
	Gros sel			PM	PM	PM
	Sel		PM	PM	PM	PM
	Poivre blanc			PM	PM	PM
	DIVERS					
	Eau	ℓ	0,050			0,050