

SUJET N° 60L0806M

PRODUIRE ET DISTRIBUER LES 2 PLATS
À L'AIDE DES FICHES TECHNIQUES SUIVANTES

- ⇒ *Émincé de volaille, légumes primeurs* (4 personnes)
- ⇒ *Tarte feuilletée aux fruits* (8 personnes)

Sujet national	Session 2009	SUJET 60L0806M	
CAP CUISINE		2	
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10	page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Nombre de couverts
<i>Émincé de volaille, légumes primeurs</i>	4

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
Base			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Éplucher, laver et tailler les légumes. 3. Escaloper les suprêmes de volaille. 4. Marquer le fond blanc de volaille en cuisson. Le corser avec le fond blanc déshydraté. . 5. Tourner les carottes, navets et courgettes. 6. Marquer l'émincé de volaille en ragoût à blanc. 7. Cuire les champignons à blanc. 8. Glacer à blanc les légumes tournés et les petits oignons. 9. Décanter la viande et réduire le velouté. 10. Crémer. Passer au chinois. 11. Rectifier l'assaisonnement. 12. Dresser et envoyer.
- Filets de poulet	kg	0,700	
- Farine	kg	0,040	
- Beurre	kg	0,040	
- Oignon	kg	0,060	
Fond blanc de volaille			
- Carcasses, os de volaille	kg	PM	
- Carottes	kg	0,100	
- Oignons	kg	0,100	
- Poireaux (blancs)	kg	0,100	
- Céleri	kg	0,050	
- Bouquet garni	pièce	1	
- Fond blanc (déshydraté)	kg	0,025	
Finition de la sauce			
- Crème épaisse	l	0,15	
Garniture			
- Oignons grelots (surgelé)	kg	0,100	
- Champignons de Paris (surgelés)	kg	0,100	
- Carottes	kg	0,200	
- Navets	kg	0,200	
- Courgettes	kg	0,200	
- Beurre	kg	0,080	
- Sucre	kg	0,050	
- Citron	pièce	1/2	
Assaisonnement			
- Sel fin			
- Gros sel	kg	PM	
- Poivre du moulin	kg	PM	
	kg	PM	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Russes, sautoirs, papier sulfurisé, rondau bas, chinois	Dressage sur assiette

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Nombre de couverts
<i>Tarte feuilletée aux fruits</i>	8

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
Pâte feuilletée			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Réaliser une pâte feuilletée à 6 tours. 3. Égoutter les fruits au sirop. 4. Réaliser une crème pâtissière. 5. Détailler le feuilletage et le piquer (façon tarte en bande). 6. Mettre en cuisson le feuilletage. 7. Garnir les tartes. 8. Lustrer les tartes. 9. Dresser les tartes.
- Farine type 55	kg	0,300	
- Eau	l	0,15	
- Sel fin	kg	0,008	
- Margarine feuilletage	kg	0,225	
- Farine pour tourer	kg	0,040	
Dorure			
- Œuf	pièce	1	
Crème pâtissière			
- Lait	l	0,500	
- Œufs (jaunes)	pièce	4	
- Sucre	kg	0,125	
- Poudre à crème pâtissière à chaud	kg	0,040	
- Vanille gousse	pièce	1/2	
- Kirsch	l	pm	
Garniture au sirop			
- Abricot au sirop appertisé	pièce	32	
(ou poire sirop appertisé)	pièce	16	
Finition			
- Nappage blond	kg	0,140	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Rouleau, plaque à pâtisserie, pinceau, calottes, plaque à débarrasser	Plat torpilleur

Synthèse des techniques mises en œuvre
Vérification de l'équilibre des exigences

PLATS À RÉALISER :

- | |
|---|
| 1) Émincé de volaille, légumes Primeurs (4 personnes) |
| 2) Tarte feuilletée aux fruits (8 personnes) |

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations culinaires : - Laver et éplucher les légumes - Préparer des produits surgelés - Détailler de la viande en morceaux - Tourner différents légumes	X X	X X	
Total	2 A	2 B	C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2 B ou 2 C</i>	
Cuissons : - Cuire des produits surgelés - Glacer des oignons à blanc - Cuire en ragoût, à blanc	X	X	X
Total	1 A	1 B	1 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Appareils, fonds, sauces : - Utiliser des PAI (fond) - Liaison à la farine - Lier à base de jaunes d'œuf	X	X	X
Total	1 A	1 B	1 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Pâtisserie : - Réaliser une crème pâtissière - Réaliser une pâte feuilletée, débiter, cuire - Utiliser un nappage	X	X X	
Total	1 A	2 B	C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	