

# SUJET N° 36M1006M

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

- *Fricassée de volaille, garniture aux primeurs* (4 personnes)
- *Tarte fine aux pommes* (8 personnes)

Sujet national	Session 2009	SUJET 36M1006M	
CAP CUISINE			4
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10	Page 1/3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<i>Fricassée de volaille, garniture aux primeurs</i>	Saucier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base</b>			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Habiller et découper les poulets.</li> <li>2. Ciseler les oignons.</li> <li>3. Préparer la garniture :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tourner et rissoler des pommes cocotte.</li> <li>- Lever à la cuillère les carottes, les navets et les marquer en cuisson par glaçage à blanc.</li> <li>- Cuire les haricots verts et les petits pois à l'anglaise.</li> </ul> </li> <li>4. Marquer la fricassée                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raidir, suer les oignons et singer.</li> <li>- Mouiller au fond blanc et cuire au four.</li> </ul> </li> <li>5. Terminer la fricassée :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier le velouté le réduire si nécessaire.</li> <li>- Crémer le velouté et le passer au chinois.</li> </ul> </li> <li>6. Dresser aux plats.</li> </ol>
- Poulet labellisé PAC (1,2kg)	pièce	1	
- Farine	kg	0,030	
- Beurre	kg	0,030	
- Oignons	kg	0,060	
- Fond blanc PAI	l	0,75	
<b>Finition de la sauce</b>			
- Crème	l	0,10	
<b>Garniture</b>			
- Carottes	kg	0,200	
- Navets	kg	0,200	
- Beurre	kg	0,020	
- Haricots verts	kg	0,100	
- Petits pois	kg	0,100	
- Beurre	kg	0,010	
- PDT BF 15	kg	1,000	
- Huile	l	PM	
<b>Assaisonnement</b>			
- Sel fin	kg	PM	
- Poivre du moulin	kg	PM	
- Sucre	kg	PM	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- légumes ou cocottes</li> <li>- dessous de plats ronds</li> <li>- papiers gaufrés</li> </ul>

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Tarte fine aux pommes	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Pâte feuilletée PAT</u>	kg	0,700	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Confectionner la crème d'amandes.</li> <li>2. Détailler 8 abaisses. Les piquer et les disposer à l'envers sur une plaque à pâtisserie.</li> <li>3. Les masquer avec une fine couche de crème d'amandes.</li> <li>4. Garnir les tartes individuelles : Les garnir avec les pommes finement émincées.</li> <li>5. Cuire les tartes. Lustrer les pommes avec du beurre pommade puis parsemer du sucre et un peu de cannelle.</li> <li>6. Dresser sur assiettes.</li> </ol>
<u>Crème d'amandes</u>			
- Beurre	kg	0,050	
- Sucre	kg	0,050	
- Œufs	pièce	1	
- Poudre d'amandes	kg	0,050	
- Vanille (extrait liquide)	l	PM	
- Rhum	l	0,002	
<u>Garniture</u>			
- Pommes	kg	1,200	
- Beurre	kg	0,040	
- Sucre	kg	PM	
- Cannelle	kg	PM	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
	- Assiettes

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

**PLATS À RÉALISER :**

- |   |
|---|
| 1) Fricassée de volaille aux primeurs<br>2) Tarte fine aux pommes |
|---|

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b>Préparations culinaires :</b> - Ciseler un oignon - Tourner des légumes - Lever à la cuillère	X	X X	
<b>Total</b>	<b>1A</b>	<b>2B</b>	<b>C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2B ou 2C</i>	
<b>Cuissons :</b> - Cuire des légumes à l'anglaise - Glacer à blanc - Cuire en ragoût à blanc	X	X	X
<b>Total</b>	<b>1A</b>	<b>1B</b>	<b>1C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
<b>Appareils, fonds, sauces :</b> - Utiliser un fond PAI - Réaliser un velouté de volaille - Lier à base de crème	X	X	X
<b>Total</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
<b>Pâtisserie :</b> - Détailler du feuilletage - Cuire du feuilletage - Réaliser la crème d'amandes	X	X X	
<b>Total</b>	<b>1A</b>	<b>2B</b>	<b>C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	