

## SUJET N° 67V0506M

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

⇒ *Carré de porc poêlé garniture fleuriste et  
pommes cocotte*

*(4 personnes)*

⇒ *Tarte Bourdaloue*

*(8 personnes)*

Sujet national	Session 2009	SUJET 67V0506M	
CAP CUISINE		5	
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10	page 1/3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Carré de porc poêlé garniture fleuriste et pommes cocotte		4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Élément de base</u>			
- Carré de porc brut	kg	1,200	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettre en place le poste de travail.</li> <li>2. Effectuer les préparations préliminaires de tous les légumes et bouquet garni, réserver.</li> <li>3. Habiller les carrés : désosser, parer, ficeler, réserver.</li> <li>4. Tailler les légumes de la garniture aromatique.</li> <li>5. Marquer le carré en cuisson par poêlage.</li> <li>6. Tailler les légumes d'accompagnement : carottes et navets en jardinière, haricots verts en tronçons (3 cm). Cuire tous les légumes à l'anglaise.</li> <li>7. Couper les tomates en deux, évider, étuver doucement au beurre.</li> <li>8. Tourner les pommes cocotte (3/personne), blanchir, rissoler, réserver au chaud.</li> <li>9. Garnir les tomates de jardinière liée au beurre, réserver au chaud.</li> <li>10. Terminer le carré : s'assurer de sa cuisson, réserver au chaud.</li> <li>11. Confectionner le fond de poêlage.</li> <li>12. Glacer le carré.</li> <li>13. Dresser : 1 portion sur assiette ; le reste du carré entier sur plat, garniture autour, saucière à part.</li> </ol>
- Huile	l	0,10	
- Beurre	kg	0,050	
<u>Garniture aromatique</u>			
- Carottes	kg	0,080	
- Oignons gros	kg	0,080	
- Tomates	kg	0,080	
- Vert de poireaux	kg	PM	
- Thym	brindille	1	
- Laurier	feuilles	1	
- Tiges de persil	tiges	PM	
- fonds brun de veau lié (PAI)	l	0,50	
- Vin blanc	l	0,10	
<u>Garniture d'accompagnement</u>			
- Tomates garniture	pièce	4	
- Carottes	kg	0,400	
- Navets	kg	0,400	
- Petits pois	kg	0,100	
- Haricots verts	kg	0,100	
- Pommes de terre BF 15	kg	1,000	
- Beurre	kg	0,100	
- Huile	l	0,20	
<u>Assaisonnements</u>			
- Sel fin	kg	PM	
- Sel gros	kg	PM	
- Poivre blanc	kg	PM	
- Sucre	kg	PM	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Plaques à débarrasser, calottes, russes, rondeau, plat avec couvercle, poêle...	1 assiette 1 plat long, 1 saucière

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Tarte Bourdaloue	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Pâte brisée sucrée</b>			
- Farine	kg	0,250	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettre en place le poste de travail.</li> <li>2. Égoutter les poires, réserver au frais.</li> <li>3. Confectionner la pâte brisée sucrée, filmer, réserver au frais.</li> <li>4. Confectionner la crème d'amandes.</li> <li>5. Foncer 2 cercles à tarte beurrés de 16 cm de diamètre, pincer les bords, réserver au frais.</li> <li>6. Garnir les fonds de tarte de crème d'amandes, disposer les poires.</li> <li>7. Cuire.</li> <li>8. Lustrer au nappage.</li> <li>9. Dresser sur plat rond avec papier dentelle.</li> </ol>
- Beurre	kg	0,125	
- Eau	kg	0,050	
- Sucre	kg	0,050	
- Sel	kg	0,005	
- Œuf (jaune)	pièce	1	
- Beurre (pour cercles)	kg	Pm	
<b>Crème d'amandes</b>			
- Beurre	kg	0,100	
- Sucre semoule	kg	0,100	
- Poudre d'amandes	kg	0,100	
- Farine	kg	0,010	
- Œuf (entier)	pièce	2	
- Rhum	l	0,05	
- Vanille	l	PM	
<b>Garniture</b>			
- Poires au sirop	boîte 4/4	1	
- Nappage blond	kg	0,050	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Calottes, passoire, plaque à débarrasser, plaque à pâtisserie, cercles à tarte, petite russe.	Plats ronds ou assiettes plates, papier dentelle

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

**PLATS À RÉALISER :**

- 1) Carré de porc poêlé, garniture fleuriste et pommes cocotte  
 2) Tarte Bourdaloue

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b>Préparations culinaires :</b>			
- Tailler en bâtonnets	X		
- Habiller un carré de porc			X
- Tourner des pommes cocotte		X	
- Ficeler de la viande		X	
<b>Total</b>	<b>1 A</b>	<b>2 B</b>	<b>1 C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2 B ou 2 C</i>	
<b>Cuissons :</b>			
- Cuire des légumes à l'anglaise	X		
- Poêler une viande			X
- Sauter des pommes cocotte		X	
<b>Total</b>	<b>1 A</b>	<b>1 B</b>	<b>1 C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
<b>Appareils, fonds, sauces :</b>			
- Utiliser des PAI	X		
- Lier par réduction		X	
- Lier à base de matière grasse			X
<b>Total</b>	<b>1 A</b>	<b>1 B</b>	<b>1 C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
<b>Pâtisserie :</b>			
- Réaliser de la crème d'amandes	X		
- Réaliser la pâte brisée, foncer, pincer, cuire		X	
- Utiliser un nappage		X	
<b>Total</b>	<b>1 A</b>	<b>2 B</b>	<b>0 C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	