

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

CARRE D'AGNEAU AUX PRIMEURS

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	JUS	FINITION	TOTAL DENREES
BASE : - Parer, habiller et manchonner le carré. - Cuire le carré au four. GARNITURE : - Carottes et navets tournés et glacés à blanc. - Haricots verts et petits pois cuits à l'anglaise. - Pommes de terre façon cocotte. - Garniture aromatique du jus de rôti. FINITION : - Faire le jus de rôti. DRESSAGE : - Sur plat ovale avec la garniture. - Jus en saucière. * surgelés	BOUCHERIE :						
	- Carré	Kg	1				1
	CREMERIE :						
	- Beurre	Kg	0,020	0,040	0,020		0,080
	ECONOMAT :						
	- Sel fin	Kg	P.M	P.M	P.M		P.M
	- Poivre	Kg	P.M	P.M	P.M		P.M
	- Sucre	Kg		P.M			P.M
	- Sel gros	Kg		P.M			P.M
	- Thym, laurier	P.M	P.M			P.M	P.M
	- Huile	L			0,02		0,02
	LEGUMES :						
	- Carottes	Kg			0,400	0,040	0,440
	- Oignons	Kg				0,040	0,040
	- Ail	Gouss e				3	3
	- Navets	Kg			0,400		0,400
	- Haricots verts *	Kg			0,100		0,100
	- Petits pois *	Kg			0,100		0,100
	- Pommes de terre	Kg			0,400		0,400
	DIVERS :						
	- Eau	L				P.M	P.M

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restauration - Dominante : Cuisine – C.A.P. : Cuisine		N° 1	
EPREUVE : E.P.1.2 Production Culinaire	Durée : 4 H 30	Coef. BEP : 8 Coef. CAP : 12	Page 1/2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

TARTE FRANGIPANE AUX POIRES

PROGRESSION	DENREES	U	PATE BRISEE	CREME FRANGIPANE	GARNITURE	FINITION	TOTAUX
<p>Réaliser une pâte brisée sucrée :</p> <p>2 dl de crème pâtissière à base de poudre industrielle à cuire</p> <p>Crème d'amandes :</p> <p>Beurre en pommade + sucre blanchi</p> <p>Travailler en ajoutant les œufs un à un</p> <p>Ajouter poudre d'amandes + parfum (vanille-rhum)</p> <p>Foncer et garnir la tarte de crème frangipane et des poires :</p> <p>Cuisson</p> <p>Lustrer nappage</p> <p>Dresser sur plat rond :</p> <p>Pour un service au guéridon</p>	ECONOMAT :						
	Farine	Kg	0,250				0,250
	Sucre	g	0,015	100			0,115
	Poudre d'amandes	Kg		0,100			
	Poudre à crème pâtissière	Kg		0,20			0,020
	Poires au sirop	Boîte				8 demi	8 demi
	Nappage	Kg				0,100	0,100
	Vanille (extrait)			PM			PM
	CREMERIE :						
	Beurre	Kg	0,125	0,100			0,225
	Œufs	Pièce	1	2			3
	Lait	L		0,200			0,200
	MISE EN PLACE						
Sel			PM			PM	
CAVE :							
Rhum	L		0,025			0,025	

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Cuisine – C.A.P. : Cuisine		N° 1	
EPREUVE : E.P.1.2 Production Culinaire	Durée : 4 H 30	Coef. BEP : 8 Coef. CAP : 12	Page 2/2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

TRUITE AU RIESLING

RIZ PILAW

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE + CUISSON	SAUCE	GARNITURE	RIZ	TOTAL DENREES
* Eplucher tous les légumes	POISSON :						
	- Truites de 250 g	P	4				4
* Habiller les truites * Préparer les éléments de cuisson des truites et du riz	LEGUMES :						
	- Echalotes	Kg	0,020				0,020
* Détailler les fleurons, cuire au four	- Champignons	Kg			0,080		0,080
	- Citrons	P			1/2		1/2
	- Oignons	Kg				0,075	0,075
* Tourner les champignons, les cuire à blanc							
* Cuire le riz pilaw	B.O.F. :						
* Plaquer, braiser les truites	- Beurre	Kg	0,020	0,050	0,010	0,060	0,140
	- Œuf (dorure)	P			1/2		1/2
* En fin de cuisson, éplucher les truites	- Crème	L		0,200			0,200
* Confectionner la sauce sur réduction							
* Dresser : - 1 plat de 2, riz en légumier, sauce en saucière - 2 assiettes	EPICERIE :						
	- Farine	Kg			P.M		P.M
	- Riz	Kg				0,200	0,200
	- Sel fin	Kg		P.M	P.M	P.M	P.M
	- Sel gros	Kg				P.M	P.M
	- Poivre moulin	Kg		P.M	P.M	P.M	P.M
CAVE :							
- Riesling	L		0,200				0,200
DIVERS :							
- Fumet de poisson	L		0,750				0,750
- Feuilletage fourni	Kg				0,080		0,080
- Eau ou fond blanc	L					0,375	0,375

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restauration - Dominante : Cuisine – C.A.P. : Cuisine		N° 2	
EPREUVE : E.P.1.2 Production Culinaire	Durée : 4 H 30	Coef. BEP : 8 Coef. CAP : 12	Page 1/2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

OEUFS FARCIS CHIMAY

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	SAUCE	FINITION	TOTAL DENREES	
* Cuisson des œufs * Confectionner la Duxelles * Confectionner la sauce Mornay * Terminer la farce Duxelles + béchamel + jaunes d'œufs tamisés * Garnir les œufs * Dresser et gratiner les œufs	CREMERIE :							
	Œufs	P	12		3		15	
	Beurre	Kg		0,040	0,090	0,020	0,150	
	LEGUMES :							
	Echalotes	Kg		0,040			0,040	
	Champignons	Kg		0,400			0,400	
	Citron	P		1/2			1/2	
	Persil	Kg		0,040			0,040	
	EPICERIE :							
	Farine	Kg				0,070	0,070	
	Lait	L				1	1	
	Gruyère	Kg				0,080	0,080	0,160
	Sel fin	Kg			P.M	P.M	P.M	
	Piment Cayenne	Kg			P.M	P.M	P.M	
	Noix Muscade	Kg			P.M	P.M	P.M	

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Cuisine – C.A.P. : Cuisine		N° 2	
EPREUVE : E.P.1.2 Production Culinaire	Durée : 4 H 30	Coef. BEP : 8 Coef. CAP : 12	Page 2/2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

POULET COCOTTE GRAND-MERE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	SAUCE	FINITION	TOTAL DENREES
Organisation du poste de travail. Grammage.	Poulet 4/4	P	1,200				1,200
	Beurre	Kg	0,050				0,050
1. Préparation préliminaire des légumes.	Pommes de terre BF 15	Kg		1,000			1,000
2. Habillage du poulet en <u>ENTREE</u> . Réserver.	Champignons de Paris	Kg		0,150			0,150
3. Préparer la garniture.	Petits oignons	Kg		0,125			0,125
* Glacer a brun, les petits oignons.	Poitrine de porc salée	Kg		0,125			0,125
* Blanchir et faire raidir les lardons.	Beurre	Kg		0,050			0,050
* Tourner les pommes cocottes.	Huile	L		5 cl			5 cl
* Laver et escaloper les champignons, faire sauter à feu vif.	Fond brun lié	L		1 dl	1 dl		1 dl
	Fond brun clair	L		5 cl	5 cl		5 cl
	Vin blanc	L		5 cl	5 cl		5 cl
4. Mettre le poulet a cuire. « ROTIR ».	Beurre	Kg				0,025	0,025
5. Blanchir et faire rissoler les pommes cocottes.	Persil	Kg				0,020	0,020
6. Au terme de la cuisson, retirer la volaille, débrider, réserver.							
7. Dresser le poulet en cocotte, garniture autour de la volaille, napper de son jus, persil haché sur la garniture.							

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restauration - Dominante : Cuisine – C.A.P. : Cuisine		N° 3	
EPREUVE : E.P.1.2 Production Culinaire	Durée : 4 H 30	Coef. BEP : 8 Coef. CAP : 12	Page 1/2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

AUMONIERES DE POIRES AU CAMEL A L'ORANGE

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	CREPES	GARNITURE	CAMEL	DECOR	TOTAL DENREES
Confectionner la pâte à crêpes, laisser reposer.	FRUITS :						
	- Oranges	P		1	2		3
Préparer la garniture : - Tailler le zeste d'une orange en julienne et le confire à la grenadine	- Citrons	P		1/2			1/2
- Emincer, citronner les poires, les sauter au beurre, sucrer et flamber au Grand Marnier.	B.O.F :						
	- Lait	L	0,500				0,500
	- Œufs	P	3				3
	- Beurre	Kg	0,080	0,100			0,180
- Ajouter les zestes confits, réserver.	- Crème	L				0,050	0,050
	EPICERIE :						
	- Farine	Kg	0,250				0,250
- Cuire 9 crêpes.	- Sucre semoule	Kg	0,040	0,050	0,200		0,290
	- Sel fin	Kg	P.M				P.M
	- Poires sirop	4/4		2			2
Préparer la sauce caramel : - Décuire un caramel blond avec le jus de 2 oranges, passer.							
	DIVERS :						
Garnir les aumonières : - Garnir 8 crêpes avec les poires, les maintenir avec un cordon de crêpe.	- Sirop de grenadine	L		P.M			P.M
Dresser 8 assiettes : - Fond de caramel - Décor de crème	CAVE :						
	- Grand Marnier	L		0,100			0,100

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Cuisine – C.A.P. : Cuisine		N° 3	
EPREUVE : E.P.1.2 Production Culinaire	Durée : 4 H 30	Coef. BEP : 8 Coef. CAP : 12	Page 2/2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

BANDE DE TARTE FEUILLETEE AUX FRAMBOISES

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	SAUCE CREME	FINITION	TOTAL DENREES
FEUILLETAGE :	FEUILLETAGE :						
	Réaliser la détrempe.						
Tourer le feuilletage à 6 tours.	Farine	Kg	0,300				0,300
	Eau	L	0,150				0,150
Façonner et cuire la bande de tarte.	Margarine à feuilletage		0,225				0,225
	CREME PATISSIERE :						
Réaliser la crème pâtissière.	Sel		0,005				0,005
	CREME PATISSIERE :						
FINITION :	Lait	L			1/2		1/2
	Garnir la bande de tarte de crème pâtissière.						
Disposer les framboises.	Jaune d'œuf	Pièce			4		4
	Sucre	Kg			0,125		0,125
Napper la tarte.	Farine	Kg			0,070		0,070
	Vanille				P.M		P.M
DRESSAGE :	GARNITURE :						
	Plat rectangulaire ou long + dentelles						
	Framboises	Kg			0,500		0,500
	FINITION :						
	Nappage rouge	Kg				0,120	0,120

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Cuisine – C.A.P. : Cuisine		N° 4	
EPREUVE : E.P.1.2 Production Culinaire	Durée : 4 H 30	Coef. BEP : 8 Coef. CAP : 12	Page 2/2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

FILETS DE MERLAN DUGLÈRE POMME VAPEUR

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE + CUISSON	GARNITURE	SAUCE	FINITION	TOTAL DENREES
* Habiller les merlans	Merlans	P	4				4
* Lever les filets	Beurre	Kg	0,040		0,040	0,050	0,130
* Oter la peau, parer, régulariser leur épaisseur	Echalotes	Kg	0,040		0,040		0,080
	Oignons	Kg	0,080		0,080		0,160
* Confectionner le fumet de poisson	Tomates	Kg	0,400				0,400
* Tourner les pommes de terre - Cuisson vapeur	Persil	Kg	0,040			0,020	0,060
	Vin blanc	L	0,10		0,10		0,20
* Préparer la garniture des poissons	Carottes	Kg			0,080		0,080
* Cuissons des filets	B.G	P			1		1
* Confectionner la sauce	Pommes de terre	Kg		2			2
* Napper les filets	Sel	Kg	P.M	P.M	P.M		P.M
* Dresser les pommes de terre à part	Poivre de moulin	Kg	P.M		P.M		P.M

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restauration - Dominante : Cuisine – C.A.P. : Cuisine		N° 5	
EPREUVE : E.P.1.2 Production Culinaire	Durée : 4 H 30	Coef. BEP : 8 Coef. CAP : 12	Page 1/2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8

TARTES AUX POMMES

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	PATE	COMPOTE	GARNITURE	FINITION	TOTAL DENREES	
BASE : - Faire la pâte brisée. - Foncer 2 cercles. COMPOTE : - Faire la compote de pommes. GARNITURE : - Préparer et émincer les pommes. CUISSON : - Garnir les fonds de tarte. - Cuire au four. FINITION : - Lustrer la tarte. DRESSAGE : - Sur plats ronds avec papier dentelle.	CREMERIE :							
	- Œuf	Pièce	1				1	
	- Beurre	Kg	0,125			0,010	0,135	
	ECONOMAT :							
	- Farine	Kg	0,250			0,040	0,290	
	- Sucre	Kg	0,025	0,040			0,065	
	- Sel	Kg	0,005				0,005	
	- Nappage blond	Kg				0,140	0,140	
	LEGUMES ET FRUITS :							
	- Citron	Pièce		1/2	1/2		1	
	- Pommes	Kg		0,600	0,600		1,200	
	DIVERS :							
	- Eau	L	0,05				0,05	
	- Papier dentelle	Pièce					1	1

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Cuisine – C.A.P. : Cuisine		N° 5	
EPREUVE : E.P.1.2 Production Culinaire	Durée : 4 H 30	Coef. BEP : 8 Coef. CAP : 12	Page 2/2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

CARRÉ D'AGNEAU AUX PRIMEURS

PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE	GARNITURE	JUS	FINITION	TOTAL DENREES
BASE : - Parer, habiller et manchonner le carré. - Cuire le carré au four. GARNITURE : - Carottes et navets tournés et glacés à blanc. - Haricots verts et petits pois cuits à l'anglaise. - Pommes de terre façon cocotte. - Garniture aromatique du jus de rôti. FINITION : - Faire le jus de rôti. DRESSAGE : - Sur plat ovale avec la garniture. - Jus en saucière. * surgelés	BOUCHERIE :						
	- Carré	Kg	1				1
	CREMERIE :						
	- Beurre	Kg	0,020	0,040	0,020		0,080
	ECONOMAT :						
	- Sel fin	Kg	P.M	P.M	P.M		P.M
	- Poivre	Kg	P.M	P.M	P.M		P.M
	- Sucre	Kg			P.M		P.M
	- Sel gros	Kg			P.M		P.M
	- Thym, laurier	P.M		P.M		P.M	P.M
	- Huile	L			0,02		0,02
	LEGUMES :						
	- Carottes	Kg			0,400	0,040	0,440
	- Oignons	Kg				0,040	0,040
	- Ail	Gousse				3	3
	- Navets	Kg			0,400		0,400
	- Haricots verts *	Kg			0,100		0,100
	- Petits pois *	Kg			0,100		0,100
	- Pommes de terre	Kg			0,400		0,400
	DIVERS :						
	- Eau	L				P.M	P.M

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Cuisine – C.A.P. : Cuisine		N° 6	
EPREUVE : E.P.1.2 Production Culinaire	Durée : 4 H 30	Coef. BEP : 8 Coef. CAP : 12	Page 1/2

