

## Sujet N°19M06

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

➤ *Poulet cocotte grand mère*

*8 personnes*

➤ *Génoise crème anglaise*

*4 personnes*

Sujet National	Session 2013	SUJET N°19M06	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1/3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Poulet cocotte grand-mère		8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Boucherie</u>			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Habiller et brider les volailles.</li> <li>2. Éplucher, laver et tailler la garniture aromatique.</li> <li>3. Marquer la volaille en cuisson « poêler ».</li> <li>4. Réaliser la garniture grand-mère :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glacer à brun les petits oignons</li> <li>- Tailler la poitrine de porc en lardons, blanchir, sauter</li> <li>- Escaloper et sauter les champignons</li> </ul> </li> <li>5. Tourner les pommes cocotte, les blanchir et les rissoler.</li> <li>6. Hacher le persil.</li> <li>7. Vérifier la cuisson de la volaille, rectifier l'assaisonner et réaliser le fond de poêlage.</li> <li>8. Dresser et présenter.</li> </ol>
- Poulet effilé	kg	2,400	
- Poitrine de porc $\frac{1}{2}$ sel	kg	0,250	
<u>Garniture aromatique</u>			
- Oignons	kg	0,080	
- Carottes	kg	0,080	
- Vin blanc	l	0,30	
- Fond de volaille PAI	kg	0,080	
<u>Légumes et fruits</u>			
- Champignons	kg	0,250	
- Persil	botte	1/6	
- Échalotes	kg	0,050	
- Estragon	botte	1/6	
- Pommes de terre (bintje)	kg	2	
- Petits oignons	kg	0,250	
<u>BOF</u>			
- Beurre	kg	0,080	
<u>Économat</u>			
- Huile d'arachide	l	0,05	
- Sel	kg	pm	
- Poivre	kg	pm	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Planche à découper Cocotte en fonte Cul de poule Bassin à débarrasser	Assiette gala Plat ovale Saucière Légumier

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Génoise, crème anglaise	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Génoise</u>			
- Œufs	pièce	4	1 - Confectionner la génoise.
- Sucre	kg	0,125	2 - Chemiser le moule à génoise.
- Farine	kg	0,125	3 - Cuire la génoise.
- Beurre	kg	0,040	4 - Réaliser un sirop.
<u>Chemisage</u>			5 - Confectionner la crème anglaise.
- Beurre	kg	0,020	6 - Bien refroidir la crème anglaise.
- Farine	kg	0,020	7 - Préparer les éléments de décor, monter la chantilly.
<u>Crème Anglaise</u>			8 - Décorer la génoise.
- Lait	l	0,25	9 - Dresser et présenter.
- Œufs (jaunes)	pièce	3	
- Sucre	kg	0,040	
- Vanille (Gousse)	pièce	$\frac{1}{4}$	
<u>Chantilly</u>			
- Crème liquide	l	0.25	
- Sucre glace	kg	0.040	
<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>			<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>
Planche Cul de poule Bassin à débarrasser Fouet Batteur Moule à génoise			Cercle à génoise Plat rond de présentation Dentelle