

## SUJET N° 12M05

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

⇒ Côte de porc charcutière, pommes à l'anglaise (4 personnes)  
et billes de courgettes

⇒ Tarte façon Bourdaloue (8 personnes)

Sujet national	Session 2014	SUJET 12M05	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	Page 1/3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Côtes de porc charcutière, pommes à l'anglaise et billes de courgettes	Saucier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base</b>			
- Côte de porc	pièce	4	1. Mettre en place le poste de travail.
- Beurre	kg	0,080	2. Préparer les légumes.
- Huile tournesol	l	PM	3. Tourner les pommes de terre.
<b>Sauce</b>			
- Oignons	kg	0,050	4. Lever à la cuillère à pomme parisienne des boules de courgettes.
- Cornichons	kg	0,050	5. Glacer à blanc les boules de courgettes.
- Moutarde	kg	0,010	6. Ciseler les oignons, tailler les cornichons en julienne, blanchir.
- Sel	kg	PM	7. Parer et manchonner les côtes.
- Poivre	kg	PM	8. Cuire les pommes à l'anglaise.
- Fond brun de veau lié	l	0,40	9. Assaisonner et sauter les côtes, confectionner la sauce par déglçage.
- Vin blanc	l	0,05	10. Chinoiser et monter la sauce au beurre.
- Beurre	kg	0,050	11. Ajouter la julienne de cornichons puis la moutarde.
<b>Garniture</b>			
- Pommes de terre BF15	kg	1,000	12. Dresser et envoyer.
- Courgettes	kg	0,400	
- Beurre	kg	0,030	
- Sucre	kg	PM	
- Sel	kg	PM	
- Poivre	kg	PM	
<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>			<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>
			Dressage à l'assiette

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Tarte façon Bourdaloue	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b><u>Pâte brisée sucrée</u></b>			
- Farine	kg	0,250	1. Mettre en place le poste de travail.
- Beurre	kg	0,125	2. Réaliser la pâte brisée sucrée.
- Œuf	pièce	1	3. Réaliser la crème d'amandes.
- Sucre	kg	0,025	4. Égoutter les poires.
- Sel	kg	PM	5. Abaisser la pâte, foncer la tarte.
- Eau	l	0,05	6. Garnir à la poche avec la crème d'amandes, disposer les 1/2 poires et cuire au four.
<b><u>Crème d'amandes</u></b>			7. Décercler et napper la tarte, dresser sur plat rond.
- Beurre	kg	0,100	
- Sucre	kg	0,100	
- Poudre d'amandes	kg	0,100	
- Œuf	pièce	2	
- Vanille liquide	l	PM	
- Rhum	l	PM	
<b><u>Garniture</u></b>			
- ½ Paires au sirop	pièce	8	
<b><u>Finitions</u></b>			
- Nappage blond	kg	0,150	
<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>			<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>
2 cercles de 18 cm de diamètre			Doublures rondes, dentelles

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

**PLATS À RÉALISER :**

- 1) Côtes de porc charcutière, pommes à l'anglaise et billes de courgettes  
 2) Tarte façon Bourdaloue

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b>Préparations culinaires :</b> - Peser et mesurer - Tourner des pommes de terre - Lever à la cuillère des boules de courgettes	X	X X	
<b>Total</b>	<b>2 A</b>	<b>2 B</b>	<b>C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2 B ou 2 C</i>	
<b>Cuissons :</b> - Pommes anglaise - Sauter avec déglçage - Glacer à blanc des légumes	X	X	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 - Lier par réduction - Réaliser une sauce brune	X	X	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> - Utiliser la poche à douille - Réaliser une pâte Brisée - Foncer, pincer, cuire une pâte Brisée - Utiliser du nappage	X	X X <del>X</del>	
<b>Total</b>	<b>1 A</b>	<b>3 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>	