

SUJET N° 16M06

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

- *Quiche au saumon fumé et aux épinards* (8 personnes)
- *Côtes de porc à la Normande* (4 personnes)

Sujet National	Session 2015	SUJET N°16M06	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes		
Côte de porc à la Normande Pommes cocottes, Haricots verts	Saucier	4 personnes		
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<u>De base</u> - Côtes de porc 0.200kg - Huile - Beurre - Sel	Pièce l kg kg	4 0,02 0,020 pm	1- Parer et mançonner. 2- Lever des billes de pommes Golden à la cuillère à racine et les sauter au beurre. 3- Équeuter les haricots verts et cuire à l'anglaise, et lier au beurre. 4- Tourner les pommes cocottes, blanchir, rissoler et terminer au four. 5- Faire sauter les côtes dans l'huile et le beurre. 6- Réaliser la sauce Normande aux pommes. 7- Dresser et envoyer.	
<u>Garniture</u> - Haricots verts - Beurre - Pommes de terre Bintje - Huile - Persil	kg kg kg l botte	0,400 0,060 0,600 0,02 1/4		
<u>Sauce normande</u> - Pommes Golden - Beurre - Calvados - Citron - Crème	kg kg l pièce l	0,500 0,040 0,05 1/2 0,30		
<u>Assaisonnement</u> - Sel - Poivre - Gros sel	kg kg kg	Pm Pm Pm		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE			
Sautoir, russe, passoire, planche de découpe.	4 assiettes			