

# SUJET N° 18S05

MATIÈRES PREMIÈRES			ÉTAPE DE RÉALISATION		
<b>Éléments de base</b>			1- Éplucher et laver les légumes		
- Poitrine de poulet P.A.C	kg	1,200	2- Découper à cru le poulet		
- Ail	kg	0,050	3- Concasser et colorer les carcasses, ajouter le fond P.A.C		
- Poivre d'arôme	l	0,15	- Marquer le fond de sautelle en beurre		
<b>Sauce marchand de vin</b>			4- Travailler les légumes		
- Fond brun de volaille	l	0,50	- Couvrir les légumes		
- Échalotes	kg	0,050	- Blanchir l'artichaut et le persil		
- Vin rouge	l	0,10	- Mixer et épicer les tomates		
- Beurre	kg	0,050	- Travailler les légumes de la ratatouille (courgettes, tomates, poivrons, aubergines) en brunade		
- Estragon	kg	1	- Mixer des poivrons et travailler en brunade		
<b>Secrétaire</b>			5- Cuire les légumes et la garniture		
- Oignon	kg	0,050	- Cuire les fonds d'artichauts à la vapeur		
- Courgettes	kg	0,150	- Étuver la ratatouille à l'eau d'olive		
- Poivrons rouges	kg	0,050	Assaisonner		
- Aubergines	kg	0,150	6- Dresser et terminer le poulet et terminer la volaille au choud		
- Tomates	kg	0,200	7- Réchauffer la sauce bordelaise		
- Persil	kg	1	- Dégraisser le stuféaux, verser les échalotes, déglacer au vin rouge, réduire en 4/5, mouiller avec le fond brun de volaille, réduire		
- Fond d'artichaut	kg	0,050	- Passer au chinois, vérifier l'assaisonnement, monter au beurre et ajouter l'estragon haché		
- Ail	kg	0,050	8- Dresser et envoyer le poulet sauté bordelaise avec sa garniture d'accompagnement		
<b>Assaisonnement</b>			9- Dresser et envoyer le poulet sauté bordelaise avec sa garniture d'accompagnement		
- Gros sel - Sel fin	kg	PA			
- Poivre du moulin	kg	PA			

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

- *Poulet sauté marchand de vin, ratatouille niçoise (4 personnes) et fond d'artichaut*
- *Aumônière à la Normande - sauce caramel (8 personnes)*

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
- 4- 4 plaques chauffées avec couvercles	- Papier dentelle
- 4- 4 plaques chauffées, plaques à débarrasser	- 2 légumes, 2 pots ronds de présentation
- 4- 4 plaques chauffées, plaques à débarrasser	- 2 plats ovales

Sujet national	Session 2015	SUJET 18S05	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1/3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ		Responsable	Nombre de personnes
Poulet sauté marchand de vin, ratatouille niçoise et fond d'artichaut		Saucier	4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<p><b>Éléments de base</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poulet labellisé P.A.C            kg            1,200</li> <li>- Beurre                                    kg            0,020</li> <li>- Huile d'arachide                    l              0,05</li> </ul>			<p>1- Éplucher et laver les légumes.</p> <p>2- Découper à cru le poulet.</p> <p>3- Concasser et colorer les carcasses, ajouter le fond P.A.I. Marquer le fond de volaille en cuisson.</p> <p>4- Tailler les légumes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☉ Ciseler les oignons.</li> <li>☉ Hacher l'estragon et le persil.</li> <li>☉ Monder et épépiner les tomates.</li> <li>☉ Tailler les légumes de la ratatouille (courgettes, tomates, poivrons, aubergine) en brunoise.</li> <li>☉ Monder des poivrons et tailler en brunoise</li> </ul> <p>5- Cuire les légumes de la garniture.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☉ Cuire les fonds d'artichauts à la vapeur.</li> <li>☉ Étuver la ratatouille à l'huile d'olive. Assaisonner.</li> </ul> <p>6- Sauter les morceaux de poulet et terminer la cuisson au four. Réserver la volaille au chaud.</p> <p>7- Réaliser la sauce Bordelaise.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☉ Dégraisser la sauteuse, suer les échalotes, déglacer au vin rouge, réduire au 4/5, mouiller avec le fond brun de volaille, réduire.</li> <li>☉ Passer au chinois, vérifier l'assaisonnement, monter au beurre et ajouter l'estragon haché.</li> </ul> <p>8- Réchauffer les légumes et le poulet.</p> <p>9- Dresser et envoyer le poulet sauté Bordelaise avec sa garniture d'accompagnement.</p>
<p><b>Sauce marchand de vin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fond brun de volaille            l              0,50</li> <li>- Échalotes                                kg            0,050</li> <li>- Vin rouge                                l              0,10</li> <li>- Beurre                                    kg            0,050</li> <li>- Estragon                                botte        ¼</li> </ul>			
<p><b>Garniture</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Oignons                                 kg            0,050</li> <li>- Courgettes                             kg            0,150</li> <li>- Poivrons verts                        kg            0,080</li> <li>- Poivrons rouges                     kg            0,080</li> <li>- Aubergines                             kg            0,150</li> <li>- Tomates                                 kg            0,200</li> <li>- Huile d'olive                         l              0,15</li> <li>- Fonds d'artichauts surgelés    pièce        4</li> <li>- Persil                                     botte        ¼</li> <li>- Ail                                         kg            0.010</li> </ul>			
<p><b>Assaisonnement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gros sel - Sel fin                    kg            PM</li> <li>- Poivre du moulin                    kg            PM</li> </ul>			

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Grandes sauteuses avec couvercles,</li> <li>☞ Ecumoire, russes, plaques à débarrasser,</li> <li>☞ Chinois étamine, bain- marie à sauce.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Papier dentelle.</li> <li>☞ 2 légumiers, 2 plats ronds de présentation.</li> <li>☞ 2 plats ovales.</li> </ul>

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Aumônière Normande - sauce caramel	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b><u>Pâte à crêpes</u></b>			<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Réaliser la pâte à crêpes.</li> <li>2- Éplucher et tailler les pommes en dés réguliers.</li> <li>3- Sauter au beurre les dés de pommes, ajouter les raisins secs et flamber au Calvados. Laisser cuire de manière à maintenir les dés de pommes légèrement fermes. Refroidir.</li> <li>4- Sauter les crêpes et les réserver.</li> <li>5- Confectionner le caramel et le décuire à la crème. Réduire et réserver au chaud en bain-marie.</li> <li>6- Confectionner les aumônières en les maintenant fermées à l'aide d'une lanière de crêpe et les disposer sur un plat beurré.</li> <li>7- Passer les aumônières au four et les lustrer de nappage blond.</li> <li>8- Dresser les aumônières chaudes sur fond de sauce caramel.</li> </ol>
- Farine	kg	0,250	
- Lait	l	0,50	
- Œufs	pièce	3	
- Sucre	kg	0,005	
- Beurre	kg	0,050	
<b><u>Garniture</u></b>			
- Pommes	kg	1,000	
- Raisins secs	kg	0,050	
- Beurre	kg	0,050	
- Calvados	l	0,05	
<b><u>Sauce caramel</u></b>			
- Sucre semoule	kg	0,100	
- Eau	l	0,05	
- Crème fleurette	l	0,20	
<b><u>Décor</u></b>			
- Nappage blond	kg	0,050	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poêle à crêpes, spatule, calottes.</li> <li>- Chinois étamine, pochon, petit fouet, russe.</li> <li>- Papier sulfurisé, petite sauteuse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 8 assiettes moyennes.</li> </ul>