



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand  
pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

## SUJET N° 22S05

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

*Pavé de saumon Dugléré,  
Pommes vapeur et brocolis à l'anglaise*

*4 personnes*

*Tarte aux pommes*

*8 personnes*

Sujet National	Session 2012	SUJET N°22S05	
CAP CUISINE			
Épreuve EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1/3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

<b>INTITULÉ</b>	<b>Responsable</b>	<b>Nombre de personnes</b>
Pavé de saumon Dugléré, pommes vapeur, brocolis à l'anglaise	Poissonnier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base</b>			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettre en place le poste de travail.</li> <li>2. Éplucher et laver tous les légumes.</li> <li>3. Plaquer les pavés de saumon. (Oignons et échalotes ciselés, persil concassé, tomates mondées, épépinées et concassées).</li> <li>4 Préparer la garniture :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Éplucher, laver, tourner et cuire les pommes de terre vapeur.</li> <li>• Cuire les brocolis à l'anglaise.</li> </ul> </li> <li>5. Marquer les pavés de saumon en cuisson.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajouter vin blanc, mouiller avec le fumet refroidi.</li> <li>• Démarrer la cuisson sur le feu et terminer au four (170°).</li> </ul> </li> <li>6. Réaliser la sauce.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer de la cuisson des pavés, verser le jus de cuisson dans une grande sauteuse et procéder par réduction.</li> <li>• Lier au beurre manié et hors du feu, monter la sauce au beurre.</li> </ul> </li> <li>7. Dresser.</li> </ol>
- Pavés de saumon sans peau de 0,150 kg	kg	0,600	
- Beurre	kg	0,020	
- Échalotes	kg	0,020	
- Oignons	kg	0,040	
- Tomates	kg	0,400	
- Persil	botte	1/4	
- Vin blanc	l	0,10	
<b>Fumet</b>			
- Fumet PAI	l	0,50	
- Beurre	kg	0,040	
- Farine	kg	0,040	
<b>Finition</b>			
- Beurre	kg	0,100	
<b>Garniture</b>			
- Pommes de terre à chair ferme	kg	1	
- Brocolis	kg	0,200	
<b>Assaisonnement</b>			
- Gros sel	kg	pm	
- Sel fin	kg	pm	
- Poivre du moulin	kg	pm	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Une planche à découper, un chinois, 3 russes, une plaque à poisson, une sauteuse	1 plat long, un légumier et sa doublure.

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ		Responsable	Nombre de personnes
Tarte aux pommes		Pâtissier	8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Pâte brisée</b> - Farine - Sucre semoule - Sel - Beurre extra-fin - Œuf (1 jaune) - Eau - Farine (pour abaisser) - Beurre (pour le cercle)	kg kg kg kg kg l kg kg	0,250 0,025 0,005 0,125 0,020 0,05 0,040 0,010	1. Mettre en place le poste de travail. 2. Confectionner la pâte brisée. 3. Éplucher et citronner les pommes. 4. Foncer la tarte. 6. Garnir la tarte. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masquer le fond de la tarte avec la compote.</li> <li>• Garnir harmonieusement avec les lamelles de pommes.</li> </ul> 8. Marquer la tarte en cuisson. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuire la tarte aux pommes au four à 200°.</li> </ul> 9. Napper la tarte aux pommes (lustre). 10. Dresser les tartes aux pommes.
<b>Compote</b> - Compote de pommes PAI	kg	0,200	
<b>Garniture</b> - Pommes - Citron	kg pièce	0,600 $\frac{1}{2}$	
<b>Finition</b> - Nappage abricot	kg	0,140	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
1 calotte, 2 cercles, 1 rouleau, 1 tamis, 1 plaque, 3 plaques à débarrasser	2 plats ronds et papier dentelle

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCEREN

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

**PLATS À RÉALISER :**

- 1) Pavé de saumon Dugléré, pommes vapeurs, et brocolis à l'anglaise
- 2) Tarte aux pommes

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b>Préparations préliminaires :</b>			
- monder des tomates	X		
- plaquer des poissons		X	
- tourner des légumes		X	
<b>Total</b>	<b>1 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>			
- cuire à court mouillement			X
- cuire des légumes à la vapeur		X	
- cuire des légumes à l'anglaise	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>			
- lier à base de matière grasse			X
- lier par réduction		X	
- utiliser un PAI	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>			
- beurrer des cercles	X		
- réaliser de la pâte brisée		X	
- utiliser un nappage		X	
<b>Total</b>	<b>1 A</b>	<b>2 B</b>	<b>C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	