

CAP CUISINE

Production et distribution culinaire

Vous devez produire et distribuer les préparations des fiches techniques jointes.

Groupement Inter-académique II	Session 2003	Facultatif : code		
Examen et spécialité CAP Cuisine				
Intitulé de l'épreuve EP2				
Type SUJET N° 1	Facultatif : date et heure	Durée 4 h 30	Coefficient 12	N° de page/total 1/3

ACADÉMIE DE :
ÉTABLISSEMENT :

Numéro du candidat :

C.A.P. CUISINE
EP2

FICHE TECHNIQUE

INTITULÉ

**Blanquette de dindonneau
aux primeurs**

Nombre de couverts

4

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUE DE RÉALISATION
Base			
Rouelles de dindonneau	kg	0,800	- Blanchir et Pocher les rouelles - Tourner et glacer les carottes, navets et courgettes - Cuire à blanc les têtes de champignons - Confectionner ½ l de velouté, le crémer + Jaunes - Dresser à l'assiette
Cocottes	kg	0,150	
Oignons	kg	0,150	
Poireaux	kg	0,150	
Ail	kg	0,050	
Céleri	kg	0,050	
B.G.	P.M.	P.M.	
Garniture			
Carottes	kg	0,650	
Courgettes	kg	0,5	
Navets	kg	0,5	
Champignons	kg	0,125	
Beurre	kg	0,100	
Sucre	kg	0,050	
Citron	P	1	
Sauce			
Beurre	g	30 gr	
Farine	g	30 gr	
Crème	dl	2	
Jaunes d'oeuf	P	2	
Dressage			
Cerfeuil	B	1/4	

Groupement Inter-académique II		Session 2003		Facultatif : code	
Examen et spécialité CAP Cuisine					
Intitulé de l'épreuve EP2					
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total	
SUJET N° 1		4 h 30	12	2 / 3	

ACADÉMIE DE :
ÉTABLISSEMENT :

Numéro du candidat :

C.A.P. CUISINE
EP2

FICHE TECHNIQUE

INTITULÉ

Forêt Noire

Nombre de couverts
8

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUE DE RÉALISATION
Génoise au chocolat			
Farine	kg	0,120	- Confectionner une génoise au chocolat - Confectionner un sirop, le parfumer au Kirsch - Imbiber la génoise - Monter la chantilly - Parfumer au Kirsch
Sucre	kg	0,150	
œufs	P	5	
Cacao en poudre	kg	0,030	
Sirop			
Eau	L	0,10	- Fourrer et Masquer la génoise avec la chantilly et les griottines - Décorer vermicelles - Dresser au plat
Sucre	kg	0,050	
Kirsch	L	0,04	
Chantilly			
Crème liquide	L	1/2	
Sucre glace	kg	0,050	
Kirsch	L	0,02	
Garniture			
Griottines	kg	0,200	
Déco			
Vermicelles au chocolat	kg	0,100	

Groupement Inter-académique II		Session 2003		Facultatif : code	
Examen et spécialité CAP Cuisine					
Intitulé de l'épreuve EP2					
Type SUJET N° 1	Facultatif : date et heure	Durée 4 h 30	Coefficient 12	N° de page/total 3 / 3	

CAP CUISINE

Production et distribution culinaire

Vous devez produire et distribuer les préparations des fiches techniques jointes.

Groupement Inter-académique II	Session 2003	Facultatif : code		
Examen et spécialité CAP Cuisine				
Intitulé de l'épreuve EP2				
Type SUJET N° 4	Facultatif : date et heure	Durée 4 h 30	Coefficient 12	N° de page/total 1/3

ACADÉMIE DE :
ÉTABLISSEMENT :

Numéro du candidat :

C.A.P. CUISINE
EP2

FICHE TECHNIQUE

INTITULÉ
Filets de Limande, Crème de Crustacés
Riz Pilaf

Nombre de couverts
4

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUE DE RÉALISATION
Éléments de base			
2 limandes x 0,600 kg	kg	1,200	- Habiller les poissons
Fumet de poisson			- Fileter les limandes
Beurre	kg	0,020	- Préparer les éléments :
Échalotes	kg	0,020	- Fumet de poisson
Oignon	kg	0,040	- Sauce américaine
Arêtes de poisson	kg	P.M.	- Riz Pilaf
Américaine			- Confectionner le Fumet de poisson
Étrilles	kg	0,300	- Réaliser la sauce Américaine
Huile	l	0,05	- Préparer un beurre composé à cru à base
Beurre	kg	0,010	d'estragon
Carottes	kg	0,040	- Marquer en cuisson le riz Pilaf
Oignons	kg	0,040	- Plaquer et cuire les Filets
Échalotes	kg	0,020	- Terminer la sauce
Cognac	l	0,02	- Réduire, crémér, lier si nécessaire
Vin blanc	l	0,05	- Monter au beurre composé
Tomates	kg	0,200	- Dressage à l'assiette
Concentré de tomates	kg	0,020	- Filets, sauce et riz
Ail	gousses	3	
bouquet garni	pièce	1	
estragon	botte	1/8	
Liaison			
Beurre	kg	0,020	
Farine	kg	0,020	
Crème	l	0,1	
Riz Pilaf			
Beurre	kg	0,040	
Oignons	kg	0,080	
Riz long	kg	0,200	
Beurre	kg	0,020	
Bouquet garni	pièce	1	

Groupement Inter-académique II		Session 2003		Facultatif : code	
Examen et spécialité CAP Cuisine					
Intitulé de l'épreuve EP2					
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total	
SUJET N° 4		4 h 30	12	2 / 3	

ACADÉMIE DE :
ÉTABLISSEMENT :

Numéro du candidat :

C.A.P. CUISINE
EP2

FICHE TECHNIQUE

INTITULÉ

Choux chantilly caramélisés

Nombre de couverts

8

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUE DE RÉALISATION
Éléments de base			
Eau	l	0,250	- Confectionner la Pâte à choux - Coucher les choux - Marquer en cuisson les choux - Confectionner la crème Chantilly - Réserver au frais - Cuire le caramel - Glacer les choux - Garnir les choux - Dresser sur plat rond plat papier dentelle
Sel fin	kg	P.M.	
Sucre semoule	kg	0,010	
Beurre	kg	0,080	
Farine	kg	0,125	
Œufs	pièce	4	
Dorure			
Œuf	pièce	1	
Crème chantilly			
Crème liquide	l	0,6	
Sucre glace	kg	0,040	
Vanille	l	P.M.	
Caramel			
Sucre semoule	kg	0,200	
Eau	l	P.M.	

Groupe Inter-académique II		Session 2003		Facultatif : code	
Examen et spécialité CAP Cuisine					
Intitulé de l'épreuve EP2					
Type SUJET N° 4	Facultatif : date et heure	Durée 4 h 30	Coefficient 12	N° de page/total 3 / 3	

ACADÉMIE de POITIERS	ÉVALUATION	Session : 2003
CAP CUISINE	ÉPREUVE PONCTUELLE	Date :
		Centre d'examen :
EP2.1 PRODUCTION CULINAIRE	Candidat NOM : _____ Prénom : _____	Poste n° : _____
L'évaluation porte sur l'assemblage des techniques A, B et C du référentiel : 2 ou 3 préparations culinaires pour 4 à 8 couverts.		

COMPÉTENCES	Maîtrise totale	Maîtrise satisfaisante	Maîtrise insuffisante	Aucune maîtrise
C 2 : ORGANISER				
• Organiser son travail en respectant les consignes dans l'exécution des préparations				
• Planifier son travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson)				
• Respecter les règles d'hygiène et de sécurité				
C 3 : RÉALISER				
• Maîtriser les techniques A et B :				
- Gestuelles				
- Préparations préliminaires				
- Appareils, fonds, sauces				
- Cuissons				
- Pâtisserie				
• Utiliser rationnellement les moyens (denrées – énergie - matériels)				
C 1 : APPRÉCIER				
• Dresser, présenter et envoyer les préparations en respectant les exigences professionnelles (ponctualité)				
TOTAL (nombre de croix dans chaque colonne)				
	X 3	X 2	X 1	X 0
TOTAL				

TOTAL	/sur 30 points
	/ 2
NOTE	/sur 15 points
(Ne pas arrondir)	

OBSERVATIONS des ÉVALUATEURS

NOM-Prénom – FONCTION – ÉMARGEMENT des ÉVALUATEURS

ACADÉMIE de POITIERS CAP CUISINE	ÉVALUATION ÉPREUVE PONCTUELLE	Session : 2003 Date : Centre d'examen :
EP2.2 DISTRIBUTION CULINAIRE APPRECIATION DES PREPARATIONS	CANDIDAT n° :	Poste n° :

CRITERES	EVALUATION											
	PLAT 1				PLAT 2				PLAT 3			
	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
Présentation (netteté, disposition, volume)												
Température (selon recette : chaud, froid)												
Cuisson (conforme, tendre, moelleux, croustillant)												
Goût (conforme, agréable)												
Assaisonnement (équilibre)												

* EVALUATION	TB Maîtrise totale	B Maîtrise satisfaisante	I Maîtrise insuffisante	TI Aucune maîtrise
---------------------	--------------------	--------------------------	-------------------------	--------------------

TOTAL par colonne

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

X

3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

=

TOTAL sur 45 pts
(pour 3 plats)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

OU

TOTAL sur 30 pts
(pour 2 plats)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

TOTAL sur 45 pts : 9 (pour 3 plats)

NOTE sur 5 pts (non arrondie)

OU

TOTAL sur 30 pts : 6 (pour 2 plats)

NOTE sur 5 pts (non arrondie)

NOM-Prénom – FONCTION - ÉMARGEMENT des ÉVALUATEURS

--

