

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

## CORRIGE

0,5 PT / REPONSE

**INITITULE**  
**BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE**

**Nombre de couverts**  
**8**

**Candidat n°:**

Dentrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>Eléments de base</b>			
<del>Epaule ou collier de veau</del>	Kg	1.600	- Mettre le poste de travail en place
<b>Garniture aromatique</b>			- Parer et détailler la viande
- Carottes	Kg	0.200	- Blanchir la viande
- Oignons	Kg	0.200	
- Clou de girofle	Pce	2	- Préparer la garniture aromatique
- Blancs de poireaux	Kg	0.200	
- Céleri en branche	Kg	0.100	- Marquer la blanquette en cuisson
- Bouquet garni	Pce	1	
- Ail	Gousse	2	- Réaliser le roux blanc
<b>Mouillement</b>			PREPARER LA GARNITURE A L'ANCIENNE
- Fond blanc de veau ou eau	L	2	- <del>Fond blanc</del> les petits oignons
<b>Velouté</b>			- Cuire les champignons <del>blancs</del>
- Beurre	Kg	0.060	
- Farine	Kg	<del>0.060</del>	
- Fond de cuisson	L	1	
- <del>Beurre</del>	L	0.20	- Décanter la viande
- <del>Beurre</del>	Pce	2	- Réaliser le velouté
<b>Garniture à l'ancienne</b>			- Préparer la liaison
- <del>Champignons de Paris</del>	Kg	<del>0.250</del>	
- Beurre	Kg	0.020	
- Citron	Pce	½	- Terminer la sauce
- <del>Petits oignons</del>	Kg	0.250	
- Beurre	Kg	0.020	- Dresser et envoyer
- Sucre semoule	Kg	P.M	
<b>Assaisonnement</b>			
- Gros sel, sel fin	Kg	P.M	
- Poivre du moulin	Kg	P.M	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
- Russe, rondeau bas	- Grande assiette chaude
- Sautoir, sauteuse	- Légumier avec une doublure
- Fouet - Bain marie, bahut	- Papier gaufré

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Code <b>40320</b>
---------------------------------------	------------------------	----------------------

Examen et spécialité  
**CAP CUISINE**

Intitulé de l'épreuve  
**EP1 : Approvisionnement et organisation**

Type <b>CORRIGE</b>	Date et heure	Durée <b>1h</b>	Coefficient <b>2</b>	N° de page/total <b>1/3</b>
------------------------	---------------	--------------------	-------------------------	--------------------------------

## CORRIGE

1 POINT /REPONSE

<b>INTITULE</b>
<b>BEIGNETS DE POMMES</b>

<b>Nombre de couverts</b>
<b>8</b>

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>Eléments de base</b>			- Mettre en place le poste de travail
- Pommes	Kg	1.200	
- Citron	Pce	1	- Confectionner la pâte à frire
- Sucre semoule	Kg	0.080	
- Cannelle	Kg	P.M	- Préparer les pommes et les mettre à macérer.
- Calvados	L	0.08	
<b>Pâte à frire</b>			- Terminer la pâte à frire et <del>incorporer</del> <del>les blancs en neige</del>
<del>Farine</del>	Kg	0.200	- Marquer en cuisson les beignets
- Jaunes d'œuf	Pce	1	
- Sel fin	Kg	P.M	- Confectionner la sauce abricot
<del> </del>	L	0.20	
- Huile	L	0.04	- Glacer les beignets
- Blancs d'œuf	Pce	1	- Dresser et envoyer
<b>Finition</b>			
- Sucre glace	Kg	0.040	
<b>Sauce abricot</b>			
- Confiture d'abricot	Kg	0.140	
- Sirop de la marinade	L	P.M	
<b>Friture</b>			
- Huile	L	P.M	

<b>Matériel de préparation</b>	<b>Matériel de dressage</b>

<b>CAP CUISINE</b>	<b>40320</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation</b>	<b>2/3</b>

## FICHE D'ORGANISATION

Intitulé des préparations :
1. <b>BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE</b>
2. <b>BEIGNETS DE POMMES</b>

Progression
-------------

<b>08H ou 14H</b>	Mettre le poste de travail en place vérifier les produits
	Confectionner la pâte à frire
	Habiller l'épaule de veau Blanchir la viande
	Préparer la garniture aromatique
<b>09H ou 15H</b>	Marquer en cuisson la blanquette
	Réaliser le roux blanc Refroidir le roux blanc
	Confectionner la sauce abricot Réserver au bain marie
	Préparer les champignons de paris Glacer à blanc les champignons de paris
<b>10H ou 16H</b>	Glacer à blanc les petits oignons Réserver au bain marie les champignons de paris et les petits oignons
	Préparer les pommes fruits Confectionner une marinade
	Macérer les pommes fruits
	Décanner la viande
<b>11H ou 17H</b>	Réaliser un velouté de veau
	Finir la sauce de la blanquette Réserver au bain marie
	Finir la pâte à frire
	Frirer les beignets de pommes Glacer les beignets de pommes
<b>12H ou 18H</b>	Dresser et envoyer la blanquette de veau
	Dresser et envoyer les beignets de pommes
	Nettoyer et ranger le poste de travail

**Service :** - Blanquette de veau au plat ou à l'assiette suivant le choix du candidat  
- Beignets de pommes au plat ou à l'assiette suivant le choix du candidat

<b>CAP CUISINE</b>	<b>40320</b>
<b>EP1 : Approvisionnement et organisation</b>	<b>3/3</b>