

DANS CE CADRE

Académie : _____ Session : _____
Examen ou concours : _____ Série* : _____
Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____
Epreuve/sous-épreuve : _____

NOM

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : _____

n° du candidat

Né(e) le : _____

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)

NE RIEN ECRIRE

Examen : _____ Série* : _____
Spécialité/option : _____
Repère de l'épreuve : _____
Epreuve/sous-épreuve : _____

Note :
20

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Session 2004

CAP CUISINE EP1/U1 SUJET

EP1/U1 : Approvisionnement et organisation

Durée : 1H Coefficient : 2

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble des documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 4

**GROUPEMENT 1 INTERACADEMIQUE
CAP CUISINE SESSION 2004**

EPREUVE EP1

APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION

Vous devez compléter les 3 documents joints:

- 2 fiches techniques de fabrication pour 8 personnes.
- 1 fiche d'organisation des tâches par rapport au menu proposé.

Travail demandé :

1/ **Repérez les parties grisées**; compléter les fiches techniques de fabrication pour 8 personnes relatives aux réalisations demandées (éléments principaux ou denrées, calibrage des produits, grammages de base, proportions d'appareils, de fonds, de sauces, de pâtes). Donner les explications techniques relatives à ces réalisations.

2/ Dans un deuxième temps, rédigez la fiche d'organisation du travail par rapport au menu proposé en utilisant le modèle fourni.

Code examen	CAP CUISINE	SUJET janvier 2004
EP1 Approvisionnement et organisation - partie écrite		
Durée du CAP 1 heure	Coef, CAP 2	Folio 1/4

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

FICHE TECHNIQUE n°1

INTITULE: CANETON A L'ORANGE

Catégorie **VOLAILLE**

Nombre de couverts: **8**

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
Elements de base			
	kg		Mettre en place le poste de travail
beurre	kg	0.04	
huile	litre	0.02	
Garniture aromatique			Zester 2 ou 3 oranges et 1 citron
	kg		le caneton (mode de cuisson)
oignons	kg	0.1	
Sauce bigarade			Preparer les oranges de la garniture et de la presentation
	kg	0.05	
Fond brun de canard	litre	1	confectionner la gastrique
lie			
oranges	kg	1	
citron	kg	0.1	Réaliser la sauce à l'orange
	litre	0.1	
vinaigre de vin	litre		
huile	litre	0.08	les canetons
Beurre	kg	0.04	
Garniture			
	kg	1.6	
Décor			
oranges	kg		
Assaisonnement			
sel; poivre	P.M		

EP1 Approvisionnement et organisation - partie écrite

C.A.P. CUISINE

Coef, CAP 2

SUJET

durée: 1 heure

Groupement interacadémique 1 SESSION 2004

Folio 2/4

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

FICHE TECHNIQUE n°2

INTITULE: **Pithiviers**

Catégorie: Dessert

Nombre de couverts: 8

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
PATE FEUILLETEE			Mettre en place le poste de travail :
Farine	kg		
	kg	0.190	Réaliser la [] pour le feuilletage
EAU	litre	0.130	
SEL FIN	kg		
Farine pour tourer	kg	0.004	Donner [] tours au feuilletage
ŒUF	pce		Confectionnez la crème d'amande:
			<i>technique crème d'amandes</i>
CREME D'AMANDE	kg	0.1	
	kg		
SUCRE	pce	2	
POUDRE D'AMANDES	kg		Confectionnez le Pithiviers
VANILLE	litre	P.M	
RHUM	litre	0.02	
FARINE	kg	0.01	
GLACAGE	kg	0.02	[] en cuisson le pithiviers
			Glaçer et dresser le Pithiviers

EP1 Approvisionnement et organisation - partie écrite

C.A.P. CUISINE

Coef, CAP 2

SUJET

durée: 1 heure

Groupement interacadémique 1 SESSION 2004

Folio 3/4

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

INTITULE DES PREPARATIONS:

1-
2-

PROGRESSION:

8h		
	15	
	30	
	45	
9h		
	15	
	30	
	45	
10h		
	15	
	30	
	45	
11h		
	15	
	30	
	45	
12h		
	15	
	30	
	45	

Service:

Observations :

EP1 Approvisionnement et organisation - partie écrite

C.A.P. CUISINE

Coef, CAP 2

SUJET

durée: 1 heure

Groupement interacadémique 1 SESSION 2004

Folio 4/4