

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Travail à réaliser par le candidat :

1. Compléter les deux fiches techniques de fabrication pour 8 personnes (10 points).
2. Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser sur la fiche d'organisation (10 points).

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40320	
Examen et spécialité CAP CUISINE				
Intitulé de l'épreuve EP1 : Approvisionnement et organisation				
Type SUJET	Date et heure	Durée 1h	Coefficient 2	N° de page/total 1/4

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Eléments de base			
	Kg	1.600	- Mettre le poste de travail en place
Garniture aromatique			- 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
Mouillement			PREPARER LA GARNITURE A L'ANCIENNE
- Fond blanc de veau ou eau	L		- [] les petits oignons
Velouté			- Cuire les champignons []
- Beurre	Kg	0.060	
- Farine	Kg		
- Fond de cuisson	L	1	
	L	0.20	- Décanter la viande
	Pce	2	
Garniture à l'ancienne			- Réaliser le velouté
	Kg		- Préparer la liaison
- Beurre	Kg	0.020	
- Citron	Pce	½	- Terminer la sauce
	Kg	0.250	
- Beurre	Kg	0.020	- Dresser et envoyer
- Sucre semoule	Kg	P.M	
Assaisonnement			
- Gros sel, sel fin	Kg	P.M	
- Poivre du moulin	Kg	P.M	

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

CAP CUISINE	40320
EP1 : Approvisionnement et organisation	2/4

FICHE TECHNIQUE

INTITULE	Nombre de couverts	Candidat n°:
BEIGNETS DE POMMES	8	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Eléments de base			- 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	- Terminer la pâte à frire en
Pâte à frire			
	Kg	0.200	- Marquer en cuisson les beignets
- Jaunes d'œuf	Pce		
- Sel fin	Kg	P.M	- Confectionner la sauce abricot
	L	0.20	
- Huile	L	0.04	- Glacer les beignets
- Blancs d'œuf	Pce		- Dresser et envoyer
Finition			
- Sucre glace	Kg	0.040	
Sauce abricot			
- Confiture d'abricot	Kg	0.140	
- Sirop de la marinade	L	P.M	
Friture			
- Huile	L	P.M	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
<ul style="list-style-type: none"> - Plaque à débarrasser - Friteuse - Cul de poule - Bassin à blanc - Tamis - Fouet à pâtisserie - Araignée - Corne - Spatule plastique 	<ul style="list-style-type: none"> - Assiette à entremet ou plat rond - Saucière - Papier dentelle

CAP CUISINE	40320
EP1 : Approvisionnement et organisation	3/4

FICHE D'ORGANISATION

1.
2.

--

08H ou 14H	
09H ou 15H	
10H ou 16H	
11H ou 17H	
12H ou 18H	

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

Observations:

CAP CUISINE	40320
EP1 : Approvisionnement et organisation	4/4