

**CAP CUISINE PRATIQUE**  
**SUJET n° 1**

**EP2 : PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE**

*Durée : 4h30 pratique*

*Coefficient : 12*

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) :3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

SUJET 1		NOMBRE DE PORTIONS : 4	
<b>Réalisation :</b> <b>FLAMICHE AUX POIREAUX</b>			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b><u>BASE</u></b>			
Poireaux	K	0,400	Eplucher et laver soigneusement les poireaux  Tailler les poireaux en julienne  Etuver les poireaux au beurre
Beurres	K	0,040	
Sel	K	PM	
Poivre	K	PM	
<b><u>PATE BRISEE</u></b>			
farine	K	0,250	Réaliser une pâte Brisée
beurre	K	0,125	
sel fin	K	PM	Réaliser l'appareil à crème prise salée
œuf	Piece	1	
eau	L	0,050	Foncer le cercle
farine pour abaisser	K	0,040	Garnir le cercle avec les poireaux étuvés
beurre pour foncer	K	0,020	
<b><u>APPAREIL A CREME PRISE</u></b>			
Œufs	Piece	2	Verser l'appareil sur la garniture
Œufs jaunes	Pieces	2	
Crème liquide	L	0,400	Ajouter le gruyère râpé
Gruyère râpé	K	0,040	Marquer en cuisson
<b><u>ASSAISONNEMENT</u></b>			
Muscade	K	PM	Dresser sur plat
Sel	K	PM	
Poivre	K	PM	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2004	SUJET N°1
SPÉCIALITÉ : CUISINE		<b>EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES</b>	
Coefficient 12    Durée : 4h 30 envoi compris		Document : /3	

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

SUJET 1		NOMBRE DE PORTIONS : 4	
<b>Réalisation :</b>			
<b>RABLES DE LAPEREAU BOURGUIGNONNE légumes glacés</b>			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b><u>BASE</u></b>			
Râbles de lapereau	K	0,800	Eplucher laver tous les légumes Tailler la garniture aromatique Marquer en cuisson le ragoût à brun
<b><u>SAUCE BOURGUIGNONNE</u></b>			
Huile	K	0,02	Tourner les légumes et les glacer à blanc  Marquer la garniture bourguignonne en cuisson : <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Détailler la poitrine en lardons</li> <li>➤ Blanchir et sauter</li> <li>➤ Escaloper et sauter les champignons</li> <li>➤ Glacer à brun les petits oignons</li> </ul>
Carotte	K	0,020	
Oignon	K	0,100	
Farine	K	0,040	
Ail	G	1	
Vin rouge	L	0,500	
Fond de veau clair	L	0,500	
<b><u>GARNITURE BOURGUIGNONNE</u></b>			
Poitrine de porc 1/2 sel	K	0,125	Décanner et terminer le ragoût
Huile	L	0,010	Dresser sur assiette
Champignon de paris	K	0,125	
Petits oignons	K	0,125	
Beurre	K	0,010	
Sucre semoule	K	PM	
<b><u>GARNITURE</u></b>			
Carottes	K	0,400	
Courgettes	K	0,400	
Navets	K	0,400	
Sucre	K	PM	
Beurre	K	0,020	
Sel	K	PM	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2004	SUJET N°1
SPÉCIALITÉ : CUISINE		EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES	
Coefficient 12    Durée : 4h 30 envoi compris		Document 2/3	

# Contrôle équilibre des exigences

## SUJET 1

PLATS A REALISER ➤

- ❶ Flamiche aux poireaux
- ❷ Râbles de lapereau bourguignonne légumes glacés

Techniques mises en oeuvres	A	B	C
<b><u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES :</u></b>			
Emincer une julienne	X		
Tailler une garniture aromatique	X		
Détailler des lardons		X	
<b><u>CUISSONS :</u></b>			
Marquer un ragoût			X
Cuire une quiche		X	
Glacer des légumes		X	
Etuver es légumes		X	
<b><u>APPAREILS, FONDS, SAUCES :</u></b>			
Réaliser un appareil à crème prise	X		
<b><u>PATISSERIE :</u></b>			
Réaliser une pâte brisée		X	
Foncer un cercle		X	

Code examen :	C.A.P. : Technique de réalisation	SUJET 1
	Option : Production culinaire	2004
Durée du CAP : 4 h 30	Coef. CAP : 12	Folio 3/3

**CAP CUISINE PRATIQUE**  
**SUJET n° 2**

**EP2 : PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE**

*Durée : 4h30 pratique*

*Coefficient : 12*

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

			NOMBRE DE PORTIONS : 8
Réalisation : FLAN PROVENCAL			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b><u>Pâte Brisée</u></b>			
Farine type 55	Kg	0.250	- Mettre en place le poste de travail
Sel fin	Kg	0.005	- Confectionner la pâte Brisée
Beurre	Kg	0.125	- Eplucher, laver les légumes
Œuf (jaune)	Pièce	1	- Tailler les légumes en brunoise
Eau	L	0.05	- Préparer l'appareil à crème prise salé
Farine (pour abaisser)	Kg	0.040	
<b><u>Appareil à crème prise salé</u></b>			
Œufs (entiers)	Pièce	2	- Faire sauter les différents légumes à l'huile d'olive (laisser étuver quelques minutes)
Œufs (jaunes)	Pièce	2	
Lait	L	0.250	- Foncer 2 cercles de 4 personnes
Crème	L	0.250	
<b><u>Garniture</u></b>			
Gruyère	Kg	0.100	- Garnir de gruyère puis avec la brunoise de légumes refroidis
Courgette	Kg	0.250	
Oignon	Kg	0.150	- Verser l'appareil
Poivron rouge	Kg	0.150	- Cuire à four chaud
Aubergine	Kg	0.250	
Huile d'olive	L	0.010	- Dresser les quiches
<b><u>Assaisonnement</u></b>			
Sel fin	Kg	PM	
Poivre du moulin	Kg	PM	
Muscade	Kg	PM	
Cayenne	Kg	PM	
<b>Groupement interacadémique 1</b>	<b>EXAMEN : C.A.P.</b>		<b>SESSION 2004</b>
<b>SPECIALITE : CUISINE</b>			<b>EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES</b>
<b>Coefficient 12</b>		<b>Durée : 4h 30 envoi compris</b>	<b>Document 1/3</b>

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

			NOMBRE DE PORTIONS : 4
Réalisation : COTES DE PORC AU ROQUEFORT, POMMES MIETTE			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b><u>Base</u></b>			
Côtes de porc (première ou seconde)	Kg	0.800	- Mettre en place le poste de travail - Préparer les côtes de porc
Farine	Kg	0.080	- Cuire les pommes de terre en robe des champs
Beurre	Kg	0.080	- Préparer et sauter les champignons
<b><u>Garniture</u></b>			
Champignons de Paris	Kg	0.300	- Egoutter et tailler les pommes de terre en rondelles
Beurre	Kg	0.040	
Pommes de terre	Kg	1	
Huile	L	0.010	- Marquer les côtes en cuisson
Beurre	Kg	0.100	- Sauter les pommes de terre à l'huile
<b><u>Sauce</u></b>			
Porto	L	0.10	- Confectionner la sauce par déglçage en ajoutant le roquefort émietté en fin de préparation
Fond brun	L	0.20	
Crème	L	0.50	
Roquefort	Kg	0.120	- Terminer les pommes miettes (les faire sauter au beurre)
<b><u>Assaisonnement</u></b>			
Sel fin	Kg	PM	- Vérifier l'assaisonnement
Gros sel	Kg	PM	- Dresser
Poivre blanc	Kg	PM	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2004	SUJET N° 2
SPECIALITE : CUISINE		EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES	
Coefficient 12		Durée : 4h 30 envoi compris	
Document 2/3			

# Contrôle équilibre des exigences

## Sujet 2

PLATS A REALISER >

- ❶ Flan Provençal
- ❷ Côtes de porc au roquefort, pommes miettes

Techniques mises en oeuvres	A	B	C
<b><u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES :</u></b>			
Eplucher laver des légumes	X		
Emincer des champignons	X		
Parer manchonner des cotes			X
<b><u>CUISSONS :</u></b>			
Cuire des pommes de terre en robe des champs	X		
Cuire des flans		X	
Sauter une viande blanche			X
Sauter des pommes de terre		X	
<b><u>APPAREILS, FONDS, SAUCES :</u></b>			
Réaliser un appareil à crème prise salé	X		
<b><u>PATISSERIE</u></b>			
Réaliser une pate brisée		X	
Foncer un cercle		X	

Code examen :	C.A.P. : Technique de réalisation	SUJET 2
	Option : Production culinaire	2004
Durée du CAP : 4 h 30	Coef. CAP : 12	Folio 3/3