

CAP CUISINE PRATIQUE
SUJET n° 5

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 5	NOMBRE DE PORTIONS : 4		
Réalisation :			
POULET SAUTE VALLEE D'AUGE			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>BASE</u>			
-poulet P.A.C.	KG	1.2	Découper à cru le poulet
<u>FOND BLANC</u>			
-carcasse, abattis	Pm		Marquer un fond blanc de volaille en cuisson
carotte	kg	0.1	Marquer le poulet sauté en cuisson
-oignons	kg	0.1	Terminer la cuisson au four 15 minutes
-clou de girofle	piece	1	Préparer la garniture
-céleri branche	Kg	0.1	Glacer les petits oignons
-poireaux	piece	01	Eplucher, escaloper les champignons, les cuire à blanc
-bouquet garni		1	Tailler les pommes en tranches régulières de 1 cm
<u>SAUCE</u>			
-échalote	kg	0.03	Tailler les parures en brunoise
--calvados	L	0.02	Les réserver pour la sauce
--cidre	L	0.1	Sauter les tranches de pommes
--fond de volaille	L	0.5	Décanter les morceaux de poulet, réserver au chaud
-crème	L	0.15	Réaliser la sauce par déglacage
-beurre	kg	0.02	Dresser le poulet
<u>GARNITURE</u>			
-pomme	kg	0.8	
-citron	kg	0.05	
-beurre	kg	0.05	
-sucre	kg	0.05	
-petits oignons	kg	0.1	
-beurre	kg	0.01.	
-sucre	kg	0.005	
champignons	kg	0.1	
-beurre	kg	0.01	
-citron	kg	0.025	
<u>ASSAISONNEMENT</u>			
Sel, poivre	pm		

Groupement interacadémique 1	C.A.P. : Technique de réalisation	SUJET N 5
	<u>Option</u> : Production culinaire	SESSION 2004
Durée du CAP : 4 h 30	Coef. CAP : 12	DOCUMET 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

SUJET 5

NOMBRE DE PORTIONS : 8

Réalisation :

TARTES AUX FRUITS ROUGES

Matières premières

Phases essentielles

	Unité	Quantité	
<u>- PATE BRISEE</u>			
-farine	Kg	0.25	Réaliser une pâte Brisée sucrée
-sel	Kg	0.005	
-sucre	Kg	0.05	Réaliser une crème d'amandes
-beurre	Kg	0.125	
-œuf	Pièce	1	Foncer et cuire le fond de tarte
-eau	L	0.05	
-farine pour abaisser	Kg	0.1	Garnir le fond de crème d'amandes
-beurre pour le cercle	QS		Et cuire au four à 200° 30 minutes
<u>GARNITURE</u>			
Framboises	Kg	0.2	Garnir la tarte de fruits rouges en harmonisant les formes et les dégradés de couleur
Mûres	Kg	0.15	
Myrtilles	Kg	0.15	
Groseilles	Kg	0.1	
Fraises	Kg	0.2	
<u>CREME D AMANDES</u>			
Beurre	Kg	0.1	Lustrer Dresser
Sucre	Kg	0.1	
Œufs	Pièce	2	
Amandes en poudre	Kg	0.1	
Vanille	Pm		
Rhum	L	0.02	
<u>FINITION</u>			
nappage	kg	0.1	

Groupement interacadémique 1	C.A.P. : Technique de réalisation	SUJET N 5
	<u>Option</u> : Production culinaire	SESSION 2004
Durée du CAP : 4 h 30	Coef. CAP : 12	DOCUMET 2/3

Contrôle équilibre des exigences

SUJET 5

PLATS A REALISER >

- ❶ Poulet sauté vallée d'Auge
- ❷ Tarte aux fruits rouges crème d'amandes

Techniques mises en oeuvres	A	B	C
<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES :</u> Eplucher, laver les légumes Ciseler, détailler en brunoise Découper à cru une volaille	x x		x
<u>CUISSONS :</u> Cuisson sauter déglacer Glacer des oignons Cuire à blanc des champignons		x x	x
<u>APPAREILS – FONDS – SAUCES :</u> Réaliser une sauce par déglacage Réaliser un fond blanc de volaille		x x	
<u>PATISSERIE :</u> Cirer une plaque, beurrer un cercle Réaliser une pâte brisée, abaisser, foncer Confectionner une crème d'amandes Lustrer au nappage	x	x x x	

Code examen :	C.A.P. : Technique de réalisation	SUJET 5
	<u>Option</u> : Production culinaire	2004
Durée du CAP : 4 h 30	Coef. CAP : 12	Document 3/3

CAP CUISINE PRATIQUE
SUJET n° 6

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 6	NOMBRE DE PORTIONS : 4		
Réalisation :			
<u>SUPRÊME DE LIEU A LA JULIENNE DE LEGUMES ET RIZ PILAF</u>			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>ELEMENTS DE BASE</u>			
Lieu entier	KG	1,500	- Habiller et lever les filets de lieu
Echalotes	KG	0,020	- Escaloper les filets de lieu
Beurre	KG	0,020	
Vin blanc	L	0,10	- Réaliser le fumet de poisson
Fumet de poisson	L	1,5	- Préparer la julienne de légumes
<u>FUMET DE POISSON</u>			
Beurre	KG	0,020	- Etuver la julienne
Echalotes	KG	0,020	
Oignons	KG	0,040	- Plaquer et marquer les filets de lieu
Carottes	KG	0,040	
Têtes arêtes	KG	1	- Marquer le riz pilaf
Bouquet garni	P	1	- Réaliser la sauce vin blanc
<u>JULIENNE DE LEGUMES</u>			
Carottes	KG	0,100	- Dresser
Blancs de poireaux	KG	0,100	
Champignons de paris	KG	0,100	
Céleri en branches	KG	0,020	
Courgette (peau)	KG	0,050	
Beurre	KG	0,100	
<u>SAUCE VIN BLANC</u>			
Fumet de poisson	L	1,5	
Crème fraîche	L	0,20	
Beurre	KG	0,100	
Filaments de safran	KG	PM	
<u>RIZ PILAF</u>			
Riz long	KG	0,200	
Beurre	KG	0,040	
Oignon	KG	0,080	
Bouquet garni	P	1	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2004	SUJET N°6
SPECIALITE : CUISINE		EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES	
Coefficient 12 Durée : 4h 30 envoi compris		Document 1/3	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

SUJET 6	NOMBRE DE PORTIONS : 8		
Réalisation :			
<u>TARTE FINE AUX POMMES</u>			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>PÂTE FEUILLETEE</u>			
Farine	KG	0,250	- Réaliser la pâte feuilletée
Sel fin	KG	0,005	- Réaliser la crème d'amande
Margarine à feuilletage	KG	0,180	- Préparer les pommes
Farine pour tourer	KG	0,125	- Détailler 8 abaisses rondes et fines
<u>CREME D'AMANDES</u>			
Beurre	KG	0,100	- Masquer les disques de crème
Sucre	KG	0,100	- Garnir les tartes
Amandes en poudre	KG	0,100	- Marquer les tartes en cuisson
Œufs	P	2	- Dresser
Vanille	L	PM	
Rhum	L	PM	
<u>GARNITURE</u>			
Pommes	KG	0,600	
Sucre cristallisé	KG	0,100	
Cannelle	KG	PM	
<u>FINITION</u>			
Sucre glace	KG	0,020	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2004	SUJET N°6
SPECIALITE : CUISINE		EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES	
Coefficient 12 Durée : 4h 30 envoi compris		Document 2/3	

Contrôle équilibre des exigences

Sujet 6

PLATS A REALISER >

- ❶ Suprême de lieu à la julienne de légumes
- ❷ Tartes fines aux pommes

Techniques mises en oeuvres	A	B	C
<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES :</u>			
Habiller un poisson rond		X	
Réaliser les pesées	X		
Lever des filets			X
Tailler en julienne	X		
<u>CUISSONS :</u>			
Cuisson à court mouillement			
Etuver une julienne		X	
Cuire une pâte feuilletée		X	
		X	
<u>APPAREILS, FONDS, SAUCES :</u>			
Réaliser une crème d'amande		X	
Réaliser une sauce vin blanc			
Monter au beurre une sauce vin blanc			X
<u>PATISserie :</u>			
Réaliser une pâte feuilletée			X

Code examen :	C.A.P. : Technique de réalisation	SUJET 6
	Option : Production culinaire	2004
Durée du CAP : 4 h 30	Coef. CAP : 12	Document 3/3