

CAP CUISINE PRATIQUE
SUJET n° 7

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 N° 7		NOMBRE DE PORTIONS : 4	
Réalisation : Carré d'agneau rôti aux primeurs			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Eléments de base</u>			<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Parer, désosser et manchonner le carré. <input type="checkbox"/> Préparer la GA du jus de rôti. <input type="checkbox"/> Laver, éplucher et tailler les différents légumes de la garniture. <input type="checkbox"/> Cuire les légumes de la garniture glacer les carottes tournées glacer les navets tournés cuire à l'anglaise les petits pois blanchir et sauter les pommes de terre <input type="checkbox"/> Rôtir les carrés d'agneaux pendant 15 minutes. <input type="checkbox"/> Confectionner le jus de rôti <input type="checkbox"/> Dresser les légumes autour du carré d'agneau et arroser du jus de rôti.
1 Carré d'agneau 8 côtes	Kg	1.2	
Huile d'arachide	L	0.020	
<u>Jus de rôti</u>			
Carottes	kg	0.04	
Echalotes	kg	0.04	
Ail	gousse	2	
Bouquet garni	pièce	1	
<u>Finition</u>			
Beurre	kg	0.02	
cresson	botte	1/4	
<u>Garniture</u>			
carottes	Kg	0.4	
navets longs	Kg	0.4	
Beurre	Kg	0.02	
Pomme de terre	kg	0.4	
Petits pois	kg	0.1	
Sucre	kg	pm	
<u>assaisonnement</u>			
sel fin		pm	
poivre du moulin		pm	
gros sel			

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2004	SUJET N°7
SPECIALITE : CUISINE		EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES	
Coefficient 12 Durée : 4h 30 envoi compris		Document 1/3	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

SUJET N° 3	NOMBRE DE PORTIONS : 8		
Réalisation : Tarte aux pommes sur compote			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
PATE BRISEE			
farine	Kg	0,25	Confectionner la pâte Brisée
beurre	Kg	0,125	
sel fin	Kg	0,005	Eplucher et citronner les pommes
oeufs jaunes	P	1	
eau	L	0,05	Confectionner une compote de pommes
beurre pour le cercle	Kg	0,01	
farine pour abaisser	Kg	0,04	
COMPOTE			
pommes	Kg	0,6	Passer la compote
citrons	piece	1/2	Foncer la tarte
sucre	Kg	0,04	
GARNITURE			
pommes	Kg	0,6	Garnir la tarte
citrons	Pièce	1/2	Marquer en cuisson
FINITION			
nappage	K	0,14	Napper la tarte aux pommes
			Dresser sur plat rond

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2004	SUJET N°7
SPECIALITE : CUISINE		EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES	
Coefficient 12 Durée : 4h 30 envoi compris		Document 2/3	

Contrôle équilibre des exigences

SUJET 7

PLATS A REALISER >

- ❶ Carré d'agneau aux primeurs
- ❷ Tarte aux pommes sur compote

Techniques mises en oeuvres	A	B	C
<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES :</u>			
Laver éplucher des légumes	X		
Tailler en mire poix	X		
Trier du cresson	X		
Tourner des légumes		X	
Habiller un carré d'agneau			X
<u>CUISSONS :</u>			
Glacer des légumes		X	
Cuire à l'anglaise	X		
Rissoler des pommes de terre		X	
Rôtir un carré d'agneau			
Cuire une tarte			
Réaliser une compote	X		
<u>APPAREILS - FONDS - SAUCES :</u>			
Réaliser un jus de rôti		X	
<u>PATISSERIE :</u>			
Réaliser une pâte brisée		X	
Foncer un cercle		X	

Code examen :	C.A.P. : CUISINE	SUJET 7
	Option : Production culinaire	2004
Durée du CAP : 4 h 30	Coef. CAP : 12	Document 3/3

CAP CUISINE PRATIQUE
SUJET n° 8

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 : 4
Réalisation :			
<u>FEUILLETES D'ŒUFS BROUILLES AUX FINES HERBES</u>			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>PÂTE FEUILLETEE</u>			
Farine	KG	0,200	- Réaliser la pâte feuilletée
Eau	L	0,06	- Préparer les fines herbes
Sel fin	KG	PM	- Réaliser les croustades individuelles
Margarine à feuilletage	KG	0,150	- Marquer les croustades
<u>ELEMENTS DE BASE</u>			
Œufs	P	12	- Préparer les œufs
Beurre	KG	0,040	- Marquer les œufs brouillés
<u>GARNITURE</u>			
Cerfeuil	B	1/8	- Garnir les croustades
Estragon	B	1/8	
Persil	KG	0,05	- Dresser à l'assiette
<u>FINITION</u>			
Beurre	KG	0,040	
Crème double	L	0,02	
Persil	KG	0,05	
Œuf (dorure)	P	1	
<u>ASSAISONNEMENT</u>			
Sel fin		PM	
Poivre du moulin		PM	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2004	SUJET N°8
SPECIALITE : CUISINE		EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES	
Coefficient 12 Durée : 4h 30 envoi compris		Document 1 / 3	

**FICHE
TECHNIQUE DE FABRICATION**

			NOMBRE DE PORTIONS : 4
Réalisation : <u>MIGNONS DE PORC DUROC POMMES COCOTTE</u>			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>ELEMENTS DE BASE</u>			Préparer la viande (tailler 12 petits médaillons réguliers)
Filets mignons de porc	KG	0,6	
Beurre	KG	0,040	
Farine	KG	0,040	Préparer les légumes
<u>SAUCE</u>			Marquer en cuisson la tomate concassée
Echalotes	KG	0,020	Blanchir et rissoler les pommes cocottes
Champignons de Paris	KG	0,125	Sauter les mignons de porc et réaliser une sauce par déglçage
Cognac	L	0,03	
Vin blanc	L	0,05	Emincer les champignons
Fond brun lié	L	0,20	
Beurre	KG	0,010	Confectionner la sauce
Estragon	B	1/8	
Cerfeuil	B	1/8	Préparer les herbes
<u>FONDUE DE TOMATE</u>			Dresser à l'assiette
Beurre	KG	0,020	
Echalotes	KG	0,020	
Tomates (grosses)	KG	0,400	
Bouquet garni	P	1	
Ail	KG	0,05	
<u>POMMES COCOTTE</u>			
Pommes de terre BF 15	KG	1,2	
Huile	L	0,04	
Beurre	KG	0,020	
Persil	KG	0,010	
<u>ASSAISONNEMENT</u>			
Sel fin	KG	PM	
Poivre du moulin	KG	PM	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2004	SUJET N°8
SPECIALITE : CUISINE		EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES	
Coefficient 12 Durée : 4h 30 envoi compris		Document 2/3	

Contrôle équilibre des exigences

SUJET 8

PLATS A REALISER >

- ❶ Feuilletés d'œufs brouillés aux fines herbes
- ❷ Mignon de porc Duroc pommes noisettes

Techniques mises en oeuvres	A	B	C
<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES :</u>			
Parer détailler un filet mignon			X
Monder des tomates	X		
Hacher des fines herbes	X		
Lever à la cuillère à racine		X	
<u>CUISSONS :</u>			
Cuisson sauté			X
Cuisson des oeufs brouillés		X	
Réaliser une tomate concassée		X	
Cuire une pate feuilletée		X	
<u>APPAREILS – FONDS – SAUCES :</u>			
Sauce par déglçage			X
<u>PATISSERIE</u>			
Réaliser une pâte feuilletée		X	
Détailler des croustades		X	

Code examen :	C.A.P. : Technique de réalisation	SUJET 8
	Option : Production culinaire	2004
Durée du CAP : 4 h 30	Coef. CAP : 12	Document 3/3