

**CAP CUISINE PRATIQUE**  
**SUJET n° 9**

**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 9		NOMBRE DE PORTIONS : 4	
<b>Réalisation :</b> <b>FRICASSEE DE VEAU A L'ESTRAGON, COURGETTES GLACEES</b>			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b><u>BASE FRICASSEE</u></b>			
Veau (épaule désossée)	Kg	0,6	Réaliser les pesées, procéder aux épiluchages.
Beurre	Kg	0,03	
Oignons	Kg	0,1	Parer la viande, détailler en ragoût.
Farine	Kg	0,03	
Bouquet garni	U	1	
Fond blanc de veau	L	1	Marquer le ragoût à blanc et ajouter les tiges d'estragon.
Sel fin		PM	
Gros sel		PM	Cuire le ragoût
Estragon	U	1/4	
Crème	L	0,15	
<b><u>GARNITURE</u></b>			
Petits oignons surgelés	Kg	0,125	Réaliser la garniture : - petits oignons : glacés à blanc - champignons : escalopés et cuits à blanc - courgettes : tourner et glacer
Champignons de Paris	Kg	0,125	
Courgettes	Kg	0,600	
Beurre	Kg	0,075	Décanter, crémer, terminer le ragoût.
Sucre		PM	
Sel fin		PM	Dresser à l'assiette et décorer avec les feuilles d'estragon hachées.
Poivre		PM	
Citron	U	1/2	
<b><u>FINITION</u></b>			
Estragon	U	1/4	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2004	SUJET N°9
SPÉCIALITÉ : CUISINE		EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES	
Coefficient 12		Durée : 4h 30 envoi compris	
Document 1/3			

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

SUJET 9		NOMBRE DE PORTIONS : 4	
<b>Réalisation : CHOUX CHANTILLY</b>			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b><u>PATE A CHOUX</u></b>			
Eau	L	0,125	Réaliser une pâte à choux.
Beurre	Kg	0,050	Coucher 12 choux
Sel fin		PM	Cuire les choux.
Sucre	Kg	PM	Réaliser une crème chantilly.
Farine	Kg	0.065	Couper les choux au 2/3, réserver la partie haute.
Oeufs	P	2	Garnir les choux à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.
<b><u>CREME CHANTILLY</u></b>			
Crème liquide	L	0,3	Dresser une belle rosace sur les choux.
Sucre semoule	Kg	0,040	Remettre le dessus et saupoudrer de sucre glace.
Vanille liquide		PM	Dresser à l'assiette
<b><u>FINITION</u></b>			
Sucre glace	Kg	0.02	
<b><u>DIVERS</u></b>			
Oeuf (dorure)	U	1	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2004	SUJET N°9
SPÉCIALITÉ : CUISINE		<b>EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES</b>	
Coefficient 12    Durée : 4h 30 envoi compris		Document 2/3	

# Contrôle équilibre des exigences

## Sujet 9

PLATS A REALISER ➤

- ① Fricassée de veau à l'estragon, courgettes glacées.
- ② Choux chantilly

Techniques mises en oeuvres	A	B	C
<b><u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES :</u></b>			
Eplucher laver des légumes	X		
Détailler de la viande pour un ragoût		X	
Cirer une plaque dorer	X		
Peser mesurer	X		
Tourner des courgettes		X	
<b><u>CUISSONS :</u></b>			
Marquer un ragoût à blanc			X
Cuisson de la fricassée		X	
Glacer des légumes		X	
Cuire des choux		X	
<b><u>APPAREILS, FONDS, SAUCES :</u></b>			
Réaliser une crème chantilly		X	
<b><u>PATISSERIE :</u></b>			
Réaliser une pâte à choux		X	

Code examen :	C.A.P. : Technique de réalisation	SUJET 9
	<u>Option</u> : Production culinaire	2003
Durée du CAP : 4 h 30	Coef. CAP : 12	Folio 3/3

**CAP CUISINE PRATIQUE**  
**SUJET n° 10**

**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 10		NOMBRE DE PORTIONS : 4	
<b>Réalisation : VEAU MARENGO, POMMES A L'ANGLAISE</b>			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>BASE</u>			Pesées, épluchages
VEAU (épaule désossée)	Kg	0.6	Parer la viande, détailler en ragoût.
HUILE	L	0.05	
FARINE	Kg	0.025	Marquer en cuisson le ragoût à brun
OIGNONS	Kg	0.1	
CONCENTRE DE TOMATES	Kg	0.04	Cuire le ragoût
AIL	Kg	0.025	
VIN BLANC	L	0.1	Réaliser la garniture
BOUQUET GARNI	U	1	
SEL FIN		PM	Petits oignons : glacés à brun
POIVRE		PM	
GROS SEL		PM	Champignons : escalopés et sautés
			Croûtons : en forme de cœur et frits
<u>GARNITURE</u>			Tourner les pommes de terre et cuire à L'anglaise
CHAMPIGNONS DE PARIS	Kg	0.150	Décanner, terminer le ragoût
PETITS OIGNONS SURGELES	Kg	0.125	
SUCRE SEMOULE	Kg	PM	Dresser à l'assiette et décorer avec croûtons
BEURRE	Kg	0.05	Frit et persil.
PERSIL		PM	
PAIN DE MIE	U	2 tranches	
HUILE	L	0.1	
SEL FIN		PM	
POIVRE		PM	
POMMES DE TERRE BF15	Kg	1.000	
GROS SEL		PM	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2004	SUJET N°10
SPECIALITE : CUISINE		<b>EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES</b>	
Coefficient 12		Durée : 4h 30 envoi compris	
		Document 4/3	

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

SUJET 10		NOMBRE DE PORTIONS : 4	
<b>Réalisation : GENOISE CREME ANGLAISE</b>			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<b><u>PATE A GENOISE</u></b>			
OEUFS	U	3	Préparer les matériels et les ingrédients
SUCRE	Kg	0.09	Réaliser la génoise
FARINE	Kg	0.09	Verser dans le moules préalablement chemisé et cuire
BEURRE	Kg	0.03	
<b><u>CREME ANGLAISE</u></b>			
OEUFS (jaunes)	U	3	En parallèle réaliser la crème anglaise
SUCRE	Kg	0.06	Démouler la génoise et refroidir
VANILLE	U	1/2	Saupoudrer de sucre glace la génoise
LAIT	L	0.3	Dresser la génoise au plat
<b><u>DECOR</u></b>			
SUCRE GLACE	Kg	PM	Servir la crème anglaise en saucière
<b><u>CHEMISAGE DU MOULE</u></b>			
FARINE	Kg	0.01	
BEURRE	Kg	0.01	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2004	SUJET N°10
SPECIALITE : CUISINE		EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES	
Coefficient 12		Durée : 4h 30 envoi compris	Document 2/3

# Contrôle équilibre des exigences

## Sujet 10

PLATS A REALISER ➤

- ❶ Veau marengo, pommes à l'anglaise.
- ❷ Génoise crème anglaise

Techniques mises en oeuvres	A	B	C
<b><u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES :</u></b>			
Escaloper des champignons	X		
Détailler de la viande pour un ragoût		X	
Chemiser un moule	X		
Peser mesurer	X		
Tourner des pommes de terre		X	
<b><u>CUISSONS :</u></b>			
Marquer un ragoût à brun			X
Glacer des légumes		X	
<b><u>APPAREILS, FONDS, SAUCES :</u></b>			
<b><u>PATISSERIE :</u></b>			
Réaliser une génoise			X
Réaliser une crème anglaise		X	

Code examen :	C.A.P. : Technique de réalisation	SUJET 10
	Option : Production culinaire	2004
Durée du CAP : 4 h 30	Coef. CAP : 12	Folio 3/3