

**Produire et distribuer les 2 ou 3 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :**

**\* Poulet sauté Bagatelle (pour 4 personnes)**

**\* Mille-feuille aux fraises, Chantilly (pour 8 personnes)**

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Code <b>40247</b>		
Examen et spécialité <b>CAP CUISINE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>				
Type <b>SUJET A</b>	Date et heure <b>Vendredi 25 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4h30</b>	Coefficient <b>12</b>	N° de page/total <b>S 1/3</b>

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>POULET SAUTE BAGATELLE</b>

<b>Nombre de couverts</b>
<b>4</b>

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>BASE</b>			1- <u>Mettre le poste en place</u>
Poulet P.A.C	Kg	1.400	2- <u>Eplucher, laver, tailler les légumes</u> 3- <u>Habiller et découper à cru le poulet</u>
Farine	Kg	0.050	
Beurre	Kg	0.040	
<b>FOND BLANC DE VOLAILLE</b>			4- <u>Confectionner un fond blanc de volaille très peu mouillé</u>
Carcasses et abattis	Kg	pm	5- <u>Marquer le poulet en cuisson:</u> Raidir les morceaux Cuire au four à couvert
Carottes	Kg	0.100	
Oignons	Kg	0.100	
Céleri branche	Kg	0.050	
Blanc de poireaux	Kg	0.100	
Bouquet garni	P	1	6- <u>Tourner et glacer à blanc les carottes</u>
<b>GARNITURE</b>			7- <u>Eplucher les asperges, cuire les pointes à l'anglaise.</u>
Carottes	Kg	0.600	8- <u>Réaliser la sauce:</u>  - décanter les morceaux de poulet - déglacer au madère - mouiller au fond de volaille réduit à glace - crémier, réduire - monter au beurre - rectifier l'assaisonnement - Remettre les morceaux, mijoter quelques minutes
Sel fin	Kg	pm	
Sucre semoule	Kg	0.005	
Beurre	Kg	0.020	
Pointes d'asperges	Kg	0.400	
Gros sel	Kg	pm	
Beurre	Kg	0.020	
<b>FINITION DE LA SAUCE</b>			
Madère	L	0.050	
Crème	L	0.100	
Fond blanc de volaille	L	0.500	
beurre	Kg	0.020	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Planche, plaques à débarrasser, rondeau, sautoirs...etc	Plat sabot ou assiette

<b>CAP CUISINE</b>	<b>40247</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 2/3</b>

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>MILLEFEUILLE AUX FRAISES</b>

<b>Nombre de couverts</b>
<b>8</b>

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>PATE FEUILLETEE</b>			<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Mettre le poste en place</li> <li>2- Confectionner la pâte feuilletée (à 6 tours)</li> <li>3- Réaliser la crème chantilly</li> <li>4- Emincer les fraises lavées</li> <li>5- confectionner un coulis de framboises</li> <li>6- Abaisser la pâte aux dimensions de la plaque à pâtisserie, piquer                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enfourner, cuire</li> <li>• détailler en trois bandes égales</li> </ul> </li> <li>7- Monter le millefeuille en alternant pâte, crème et fraises à 3 reprises.</li> <li>8- Décorer au sucre glace, fraises et menthe.</li> </ol>
Farine	Kg	0.250	
Sel	Kg	0.005	
Eau	L	0.125	
Margarine à feuilletage	Kg	0.180	
<b>CREME CHANTILLY</b>			
Crème fleurette	L	0.400	
Sucre glace	Kg	0.075	
Vanille liquide	L	pm	
<b>GARNITURE ET DECOR</b>			
Fraises	Kg	0.800	
Sucre glace	Kg	0.040	
Menthe	Botte	1/8	
<b>COULIS DE FRAMBOISES</b>			
Brisures de framboises	Kg	0.300	
Sucre semoule	Kg	0.150	
Citron	P	½	
Eau	L	0.050	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Tamis, plaque à pâtisserie, rouleau, etc...	Plat ovale + papier dentelle

<b>CAP CUISINE</b>	<b>40247</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 3/3</b>

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

Plats	Techniques à mettre en oeuvre		
	A	B	C
<b>Plat n° 1 :</b>	- Tailler en mirepoix	- Habiller une volaille	- Tourner un fond d'artichaut
	- Cuire à l'anglaise	- Brider une volaille	- Poêler une volaille
	- Utiliser un P.A.I. (fond)	- Tourner une pomme château	- Réaliser une sauce brune (fond de poêlage)
		- Rissoler une pomme de terre	
		- Cuire dans un blanc	
<b>Plat n° 2 :</b>	- Peser, mesurer	- Réaliser une génoise, cuire	- Fourrer un biscuit
	- Réaliser une crème pâtissière	- Utiliser du nappage	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40258</b>	
Examen et spécialité <b>CAP CUISINE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>				
Type <b>TECH 3</b>	Date et heure <i>Jeudi 27 mai (matin)</i>	Durée <b>4H 30'</b>	Coef <b>12</b>	N°de page/total <b>F 1/1</b>

**Produire et distribuer les 2 ou 3 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :**

**\* Poulet poêlé Clamart pour 4 personnes**

**\* Singapour ananas ( crème pâtissière) pour 8 personnes**

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Code <b>40258</b>		
Examen et spécialité <b>CAP CUISINE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>				
Type <b>SUJET 3</b>	Date et heure <b>Jeudi 27 mai (matin)</b>	Durée <b>4h30</b>	Coefficient <b>12</b>	N° de page/total <b>5 1/3</b>

## FICHES TECHNIQUES

<b>INTITULE</b>
<b>POULET POELE CLAMART</b>

<b>Nombre de couverts</b>
<b>4</b>

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<u>Eléments de base</u>			1/ Mettre en place le poste de travail
- Poulet effilé 1.2kg	P	1	2/ Habiller, brider la volaille  3/ Poêler la volaille
- Huile	L	0.100	
- Beurre	kg	0.020	
<u>Garniture Clamart</u>			4/ Préparer la garniture Clamart
- Artichauts	P	4	- Tourner les fonds d'artichaut - Les cuire dans un blanc
- Petits pois surgelés	kg	0.150	
- Farine	kg	0.020	- Cuire les petits pois à l'anglaise - Lier au beurre
- Citron	kg	0.100	
- Pommes de terre	kg	0.800	
- Huile	L	0.100	- Tourner les pommes châteaux - Blanchir et rissoler
- Beurre	kg	0.050	
- Gros sel	kg	Pm	5/ Confectionner le fond de poêlage
<u>Fond de poêlage</u>			6/ Glacer le poulet
- Carottes	kg	0.050	7/ Réchauffer la garniture
- Oignons	kg	0.050	
- Tomates	kg	0.080	8/ Dresser avec sauce à part
- Bouquet garni	P	1	
- Vin blanc	L	0.050	
- Madère	L	0.030	
- Fond brun de volaille lié	L	0.400	
<u>Finition</u>			
- Persil	kg	0.020	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plats ovales</li> <li>- Saucières</li> </ul>

<b>CAP CUISINE</b>	<b>40258</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 2/3</b>

## FICHES TECHNIQUES

<b>INTITULE</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>Candidat n°:</b>
<b>SINGAPOUR ANANAS (pâtissière)</b>	<b>8</b>	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<u>Génoise</u>			1/ Mettre en place le poste de travail
- Oeufs	P	4	
- Sucre semoule	kg	0.125	2/ Chemiser les moules
- Farine	kg	0.125	3/ Monter la génoise
<u>Chemisage</u>			4/ Cuire la génoise
- Farine	kg	0.020	
- Beurre	kg	0.020	5/ Confectionner la crème pâtissière
<u>Crème pâtissière</u>			6/ Réaliser un sirop
- Lait	l	0.500	
- Œufs (jaunes)	pièce	4	7/ Ouvrir la génoise, puncher, garnir avec
- Sucre semoule	kg	0.100	la crème pâtissière et des morceaux
- Farine	kg	0.070	d'ananas
- Vanille	gousse	1	8/ Griller les amandes
- Kirsch	l	Pm	
<u>Sirop</u>			9/ Napper le biscuit et décorer avec les
- Eau	l	0.08	Amandes, les bigarreaux et les ananas
- Sucre semoule	kg	0.040	
<u>Garniture</u>			10/ Dresser
- Ananas tranche au sirop	Boite 4/4	1	
<u>Finition</u>			
- Nappage blond	kg	0.140	
- Amandes effilées ou hachées	kg	0.100	
- Bigarreaux confits	kg	0.020	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
- Moules à génoise : 2 (4 pers.) ou 1 (8pers.) - Cul de poule	- Plats ronds

<b>CAP CUISINE</b>	<b>40258</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 3/3</b>

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

Plats	Techniques à mettre en oeuvre		
	A	B	C
<b>Plat n° 1 :</b>	- Tailler en mirepoix	- Habiller une volaille	- Tourner un fond d'artichaut
	- Cuire à l'anglaise	- Brider une volaille	- Poêler une volaille
	- Utiliser un P.A.I. (fond)	- Tourner une pomme château	- Réaliser une sauce brune
		- Rissoler une pomme de terre	(fond de poêlage)
		- Cuire dans un blanc	
<b>Plat n° 2 :</b>	- Peser, mesurer	- Réaliser une génoise, cuire	- Fourrer un biscuit
	- Réaliser une crème pâtissière	- Utiliser du nappage	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40258</b>	
Examen et spécialité <b>CAP CUISINE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>				
Type <b>TECH 3</b>	Date et heure <i>Jeudi 27 mai (matin)</i>	Durée <b>4H 30'</b>	Coef <b>12</b>	N°de page/total <b>F 1/1</b>





\* **Sauté de veau bohémienne pour 4 personnes**

\* **Tarte aux pommes à la cannelle pour 8 personnes**

<b>Groupement inter académique II</b>		Session	<b>2004</b>	Code	<b>40371</b>
Examen et spécialité					
<b>CAP CUISINE</b>					
Intitulé de l'épreuve					
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N° de page/total	
<b>SUJET 4</b>	<i>Jeudi 27 mai (soir)</i>	<b>4H 30'</b>	<b>12</b>	<b>S 1/3</b>	

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>Sauté de veau bohémienne Riz pilaf</b>

<b>Nombre de couverts</b>
<b>4</b>

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b>Eléments de base</b>			1- Détailler la viande en morceaux 2- Réaliser un ragoût à brun 3- Préparer la garniture bohémienne : Réaliser une fondue de tomates Tailler les courgettes et aubergines en Brunoise . Monder les poivrons et les tailler en brunoise Sauter tous les légumes séparément à l'huile d'olive. 4- Marquer un riz pilaf en cuisson 5- Terminer le ragoût : Décanter le ragoût, passer la sauce au chinois Faire mijoter la garniture avec le ragoût 5 minutes. 6- Frire des rondelles d'oignons 7- Dresser en plat rond: Couronne de riz , viande et garniture au milieu. Rondelles d'oignon frites autour
Epaule de veau désossée	kg	0.800	
Ail	Gousse	1	
Oignons	kg	0.100	
Concentré de tomates	kg	0.040	
Farine	kg	0.025	
Huile arachide	l	0.040	
Vin blanc	L	0.100	
Bouquet garni	U	1	
Fond de veau brun clair	L	0.800	
<b>Garniture bohémienne</b>			
Courgettes	kg	0.150	
Aubergines	kg	0.150	
Poivrons	kg	0.150	
Huile d'olive	L	0.100	
Tomates	Kg	0.200	
Oignons	Kg	0.200	
Sucre semoule	Kg	Pm	
Bouquet garni	P	1	
Farine	Kg	0.050	
<b>Riz pilaf</b>			
Riz long	kg	0.200	
Oignons	kg	0.050	
Beurre	Kg	0.050	
Fond blanc de veau	L	0.750	
Bouquet garni	P	1	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
-Rondeau plat -Sautoirs ou sauteuses	Plat rond

<b>CAP CUISINE</b>	<b>40371</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 2/3</b>

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>Candidat n°:</b>
<b>Tarte aux pommes et à la cannelle</b>	<b>8</b>	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>Eléments de la pâte :</u></b>			1- Réaliser une pâte brisée sucrée 2- préparer les pommes : Eplucher et tailler les pommes en gros quartiers Les sauter au beurre et saupoudrer de Cannelle 3- Foncer 2 cercles de 4 personnes 4- Réaliser un appareil à crème prise sucré 5- Garnir les tartes de pommes et recouvrir d'appareil . Cuire au four à 200°C 6- Finition : Fin de cuisson, glacer au sucre glace Dresser plat rond et dentelle
Farine	kg	0.250	
Beurre	kg	0.125	
Jaune d'oeuf	u	1	
Eau	l	0.050	
Sucre semoule	l	0.025	
Sel fin	kg	0.005	
<b><u>Garniture :</u></b>			
Pommes fruits	kg	0.600	
Beurre	kg	0.080	
Cannelle	Kg	0.003	
Crème liquide	L	0.200	
Lait	L	0.200	
Œufs	U	2	
Jaunes	U	2	
Sucre semoule	Kg	0.080	
<b><u>Finition :</u></b>			
Sucre glace	Kg	0.040	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
-2 cercles à tarte de 4 personnes - tourtière - Sautoir	- Plats ronds - Papier dentelle

<b>CAP CUISINE</b>	<b>40371</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>5 3/3</b>

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

Plats	Techniques à mettre en oeuvre		
	A	B	C
<b>Plat n° 1 :</b>  <b>SAUTE DE VEAU</b>  <b>BOHEMIENNE</b>	<b>Laver et éplucher des légumes</b>	<b>Détailler de la viande en morceaux</b>	<b>Réaliser un ragoût à brun</b>
	<b>Tailler des légumes en brunoise</b>	<b>Etuver des tomates</b>	<b>Réaliser une sauce brune</b>
	<b>Utiliser une mandoline</b>	<b>Peler un poivron</b>	
	<b>Monder et concasser des tomates</b>	<b>Sauter une brunoise de légumes</b>	
	<b>Passer au chinois</b>	<b>Cuire du riz à court-mouillement</b>	
	<b>Hacher du persil</b>	<b>Frirer des aliments farinés</b>	
	<b>Ciseler des oignons</b>	<b>Liaison à la farine</b>	
<b>Plat n° 2 :</b>  <b>TARTES AUX POMMES</b>  <b>A LA CANNELLE</b>	<b>Beurrer un cercle à tarte</b>	<b>Réaliser une pâte brisée</b>	<b>Glacer au sucre glace</b>
	<b>Tamiser et fleurir de la farine</b>	<b>Foncer un cercle à tarte</b>	
	<b>Préparer un appareil à flan sucré</b>	<b>Pincer</b>	
	<b>Clarifier des oeufs</b>	<b>Sauter des pommes fruits</b>	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40371</b>	
Examen et spécialité <b>CAP CUISINE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>				
Type <b>TECH 4</b>	Date et heure <b>Jeudi 27 mai (soir)</b>	Durée <b>4H 30'</b>	Coef <b>12</b>	N°de page/total <b>F 1/1</b>

**Produire et distribuer les 2 ou 3 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :**

**\* Darnes de saumon sautées basquaise ( 4 personnes)**

**\* Choux chantilly coulis de framboise (8 personnes)**

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40353</b>
Examen et spécialité <b>CAP CUISINE</b>			
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>			
Type <b>SUJET 7</b>	Date et heure <b>Vendredi 28 mai 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4h30</b>	Coefficient <b>12</b>
		N° de page/total <b>5 1/3</b>	

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>DARNES DE SAUMON SAUTEES BASQUAISE</b>

<b>Nombre de couverts</b>
<b>4</b>

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>BASE</u></b>			1: Préparer les darnes de saumon et réservé au frais
Saumon	kg	0.700	
Farine	kg	0.025	
Huile d'olive	L	0.100	
Beurre	kg	0.050	2: Confectionner la garniture basquaise
<b><u>GARNITURE BASQUAISE</u></b>			Emincer les oignons et les poivrons Etuver oignons et poivrons a l'huile d'olive Monder les tomates , épépiner, concasser Ajouter les tomates aux oignons et poivrons Ajouter l'ail et le B.G Finir d' étuver
Ail	kg	0.005	
Gros oignons	kg	0.300	
Tomates	kg	0.300	
Poivrons rouges	kg	0.300	
B.G	PM	PM	
Huile d'olive	L	0.050	3 : Cuisson des darnes de saumon
<b><u>DRESSAGE</u></b>			Fariner Sauter 4 : Dresser  Déposer les darnes sur lit de basquaise Arroser de beurre fondu Décorer avec citron et persil
Citron	kg	0.050	
Beurre	kg	0.050	
Persil	B	¼	
<b><u>ASSAISONNEMENTS</u></b>			
Sel fin	PM	PM	
Poivre du moulin	PM	PM	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Planche à découper , poêle à poisson , sauteuse	Assiettes de service

<b>CAP CUISINE</b>	<b>40353</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 2/3</b>

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>CHOUX CHANTILLY COULIS DE FRAMBOISE</b>

<b>Nombre de couverts</b>
<b>8</b>

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>PATE A CHOUX</u></b>			1 : Réaliser la pate à choux  2: Coucher les choux 2 par personne dorer  3 : Cuisson au four à 200° C Après cuisson refroidir sur grille  4: Confectionner le coulis de framboise , réserver  5 : Monter la crème chantilly , réserver  6 : Garnir les choux  Ouvrir Garnir à la poche à douille cannelée Glacer au sucre glace  7: Dresser  Sur assiettes avec coulis de framboises et feuilles de menthe
Eau	L	0.250	
Beurre	kg	0.080	
Farine	kg	0.150	
Sucre	kg	0.020	
Sel fin	PM	PM	
Œufs ( dont 1 pour dorure )	P	5	
<b><u>CREME CHANTILLY</u></b>			
Crème fleurette	L	0.600	
Sucre glace	kg	0.040	
Vanille liquide	PM	PM	
<b><u>COULIS DE FRAMBOISE</u></b>			
Framboise surgelées	kg	0.150	
Sucre glace	kg	0.030	
Citron	kg	0.040	
<b><u>FINITION</u></b>			
Sucre glace	kg	0.020	
Menthe fraîche	B	1/8	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Russe, calottes , plaque à pâtisserie , fouet à blanc	Assiettes de service

<b>CAP CUISINE</b>	<b>40353</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 3/3</b>

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

Plats	Techniques à mettre en oeuvre		
	A	B	C
<b>Plat n° 1 :</b>  <b>DARNES DE SAUMON</b>  <b>SAUTEES BASQUAISE</b>	<b>Monder les tomates</b>	<b>Découper des darnes de poisson</b>	<b>Griller des darnes de poisson</b>
	<b>Concasser les tomates</b>	<b>Etuver à l'huile</b>	
	<b>Emincer oignons , poivrons</b>		
<b>Plat n° 2 :</b>  <b>CHOUX CHANTILLY</b>  <b>COULIS DE FRAMBOISE</b>	<b>Utilisation poche à douille</b>	<b>Pate à choux</b>	
	<b>Coulis de fruit rouge</b>	<b>Coucher des choux à la poche</b>	
		<b>Crème chantilly</b>	

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Code <b>40353</b>
Examen et spécialité <b>CAP CUISINE</b>		
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>		
Type <b>TECH 7</b>	Date et heure <b>Vendredi 28 mai 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4H 30'</b>
	Coef <b>12</b>	N°de page/total <b>F 1/1</b>



**Produire et distribuer les 2 ou 3 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :**

- **Quiche aux légumes pour 8 personnes**
- **Escalopes de volaille aux champignons, pommes cocottes pour 4 personnes**

<b>Groupement inter académique II</b>	Session	<b>2004</b>	Code	<b>40355</b>
Examen et spécialité <b>CAP CUISINE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>				
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
<b>SUJET 8</b>	<b>Vendredi 28 mai 2004 (Soir)</b>	<b>4h30</b>	<b>12</b>	<b>S 1/3</b>

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>QUICHE AUX LEGUMES</b>

<b>Nombre de couverts</b>
<b>8 ( 2 X 4 )</b>

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>PATE BRISEE</u></b>			1: Confectionner la pâte Brisée
Farine	kg	0.250	2: Garniture:  Julienne de légumes étuvée au beurre Gruyère râpé
Beurre	kg	0.125	
Oeuf ( jaune )	pièce	1	
Eau	l	0.050	
Sel fin	pm	pm	
<b><u>GARNITURE</u></b>			3 : Préparer l' appareil à crème prise salé
Carottes	kg	0.150	4: Abaisser la pâte et foncer les quiches
Champignons de paris	kg	0.200	
Navets	kg	0.100	
Poireaux	kg	0.150	
Beurre	kg	0.050	
Gruyère	kg	0.100	5 : Garnir avec légumes , appareil , gruyère
<b><u>APPAREIL</u></b>			6 : Cuisson four 200°C
Crème	L	0.200	7 : Dresser sur plat rond + papier gaufré
Lait	L	0.200	
Œufs ( entiers )	pièce	2	
Œufs ( jaunes )	pièce	1	
Sel fin	pm	pm	
Noix de muscade	pm	pm	
Poivre du moulin	pm	pm	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Tamis , planche à découper , plaque à pâtisserie Cercle à tarte , pinceau , russe	Plat rond et papier dentelle

<b>CAP CUISINE</b>	<b>40355</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 2/3</b>

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>ESCALOPES DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS POMMES COCOTTE EPINARDS FRAIS</b>

<b>Nombre de couverts</b>
4

<b>Candidat n° :</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>BASE</u></b>			1 : Préparer les escalopes  2: Eplucher les pommes de terre et tourner les pommes cocottes  3 : Marquer les pommes cocotte en cuisson : les blanchir puis les rissoler  4 : Préparer les champignons Eplucher , laver , émincer  5 : Préparer les épinards. Faire sauter au beurre.  6. Sauter les escalopes  7.: Confectionner la sauce Dégraisser le récipient de cuisson Sauter les champignons Déglacer au porto Mouillement fond brun , réduire Ajouter la crème , réduire Contrôler l' assaisonnement  7 : Dresser à l'assiette
Escalopes de volaille 4 x 0.150 kg	kg	0.600	
Farine	kg	0.025	
Huile	L	0.050	
Beurre	kg	0.025	
<b><u>GARNITURE</u></b>			
Champignons de paris	kg	0.100	
Pommes de terre	kg	1.000	
Beurre	kg	0.050	
Huile	L	0.100	
Epinards Frais	Kg	1.600	
<b><u>SAUCE</u></b>			
Porto	L	0.050	
Fond de veau brun lié	L	0.150	
Crème double	L	0.300	
<b><u>ASSAISONNEMENT</u></b>			
Sel fin	pm	pm	
Poivre du moulin	pm	pm	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Planche à découper , sautoir , russe	Assiettes de service

<b>CAP CUISINE</b>	<b>40355</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 3/3</b>

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

	Techniques à mettre en oeuvre		
	A	B	C
<b>Plat n° 1 :</b>  <b>Sauté de porc Marengo</b>	- Escaloper des champignons	- Tourner des pommes de terre	- Cuire en ragoût à brun
	- Tailler des croûtons	- Détailler des morceaux de viande	- Frire des croûtons
		- Glacer à brun des légumes	- Tourner les fonds d'artichauts
		- Cuire des légumes à l'anglaise	- Escaloper les fonds d'artichauts
		- Cuire des légumes dans un blanc	
<b>Plat n° 2 :</b>  <b>Crème renversée au caramel</b>	- Confectionner un appareil à crème prise sucré	- Chemiser un moule	- Cuire du caramel
	- Refroidir réglementairement une préparation		
	- Cuire au bain marie des crèmes		

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40321</b>	
Examen et spécialité <b>CAP CUISINE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>				
Type <b>TECH 3</b>	Date et heure <b>Mercredi 23 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4H 30'</b>	Coef <b>12</b>	N°de page/total <b>F 1/1</b>

**Produire et distribuer les 2 ou 3 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :**

- \* **Sauté de porc Marengo, pommes à l'anglaise, artichauts sautés (4 personnes)**
  
- \* **Crème renversée au caramel (8 personnes)**

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40321</b>	
Examen et spécialité <b>CAP CUISINE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>				
Type <b>SUJET 9</b>	Date et heure <b>Mercredi 23 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4h30</b>	Coefficient <b>12</b>	N° de page/total <b>S 1/3</b>

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>Candidat n°:</b>
<b>Sauté de porc Marengo Pommes à l'anglaise Artichauts sautés</b>	<b>4</b>	

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>Eléments de base</u></b>			
- Epaule de porc désossée	Kg	0.800	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre le poste de travail en place</li> <li>- Parer la viande, la détailler,</li> <li>- Marquer en cuisson le porc Marengo</li> <li>Réaliser un ragoût à brun</li> <li>- Préparer la garniture d'accompagnement :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• pommes de terre à l'anglaise</li> <li>• petits oignons glacés à brun</li> <li>• fonds d'artichauts tournés, cuits dans un blanc, escalopés et sautés</li> <li>• croûtons en forme de cœur et sautés</li> </ul> </li> <li>- Décanter et terminer le porc Marengo,</li> <li>- Dresser et envoyer</li> </ul>
- Huile d'arachide	L	0.040	
- Oignons	Kg	0.100	
- Vin blanc	L	0,100	
- Farine	Kg	0,030	
- Concentré de tomates	Kg	0.040	
- Bouquet garni	Pièce	1	
- Ail	Gousse	2	
- Fond brun de veau clair	L	0.800	
<b><u>Garnitures</u></b>			
- Champignons de Paris	Kg	0.125	
- Beurre	Kg	0.020	
- Petits oignons	Kg	0.125	
- Beurre	Kg	0.020	
- Sucre semoule	Kg	PM	
- Pommes de terre	Kg	1.000	
- Pain de mie	Kg	0.080	
- Huile d'arachide	L	0.040	
- Beurre	Kg	0.020	
- Artichaut	Kg	4	
- Citron	Kg	0.050	
- Farine	Kg	0.030	
<b><u>Finition</u></b>			
- Persil	Kg	PM	
<b><u>Assaisonnement</u></b>			
- Sel fin			
- Poivre			

Matériel de préparation	Matériel de dressage
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Papier gaufré</li> <li>- Légumier, doublure</li> <li>-</li> </ul>

<b>CAP CUISINE</b>	<b>40321</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 2/3</b>

## FICHE TECHNIQUE

<b>INTITULE</b>
<b>Crème renversée au caramel</b>

<b>Nombre de couverts</b>
<b>8</b>

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>Éléments de base</u></b>			
Lait	L	1,000	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mettre le poste de travail en place</li> <li>- confectionner le caramel</li> <li>- chemiser les moules</li> <li>- confectionner l'appareil à crème prise sucré</li> <li>- cuire les crèmes au bain marie</li> <li>- dresser et envoyer</li> </ul>
Œufs	Pièce	10	
Sucre semoule	Kg	0,200	
Vanille	L	PM	
<b><u>Caramel</u></b>			
Sucre semoule	Kg	0,140	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cuire les crèmes au bain marie</li> <li>- dresser et envoyer</li> </ul>
Eau	L	PM	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
<ul style="list-style-type: none"> <li>- moule à crème renversée</li> <li>- poêlon à sucre</li> <li>- plaque à bain marie</li> <li>- papier sulfurisé</li> <li>- cul de poule ou calotte</li> <li>- cellule de refroidissement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- plat rond</li> </ul>

<b>CAP CUISINE</b>	<b>40321</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 3/3</b>

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

	<b>Techniques à mettre en oeuvre</b>		
	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>Plat n° 1 :</b>  <b>Sauté de porc Marengo</b>	- Escaloper des champignons	- Tourner des pommes de terre	- Cuire en ragoût à brun
	- Tailler des croûtons	- Détailler des morceaux de viande	- Frire des croûtons
		- Glacer à brun des légumes	- Tourner les fonds d'artichauts
		- Cuire des légumes à l'anglaise	- Escaloper les fonds d'artichauts
		- Cuire des légumes dans un blanc	
<b>Plat n° 2 :</b>  <b>Crème renversée au caramel</b>	- Confectionner un appareil à crème prise sucré	- Chemiser un moule	- Cuire du caramel
	- Refroidir réglementairement une préparation		
	- Cuire au bain marie des crèmes		

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40321</b>	
Examen et spécialité <b>CAP CUISINE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>				
Type <b>TECH 9</b>	Date et heure <b>Mercredi 23 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4H 30'</b>	Coef <b>12</b>	N° de page/total <b>F 1/1</b>



**Produire et distribuer les 2 ou 3 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :**

- \* **Gnocchi à la parisienne pour 8 personnes**
  
- \* **Filets de merlan panés à l'anglaise/riz aux petits légumes pour 4 personnes**

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Code <b>40311</b>		
Examen et spécialité <b>CAP CUISINE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>				
Type <b>SUJET A/A</b>	Date et heure <b>Jeudi 24 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4h30</b>	Coefficient <b>12</b>	N°de page/total <b>S 1/3</b>

## FICHES TECHNIQUES

<b>INTITULE</b>
<b>Filets de merlan panés à l'anglaise riz pilaf</b>

<b>Nombre de couverts</b>
<b>4</b>

<b>Candidat n°:</b>

<b>Denrées</b>	<b>Unités</b>	<b>Qté</b>	<b>Techniques de réalisation</b>
<b><u>Poissons</u></b>			<b>1- Habiller les merlans, lever les filets</b>  <b>2- Paner à l'anglaise</b>  <b>3- Confectionner un fumet de poisson</b>  <b>4- Réaliser le beurre maître d'hôtel</b>  <b>5- Tailler les légumes en brunoise, étuver au beurre</b>  <b>6- Cuire un riz pilaf, mouiller au fumet ( 3 dl)</b> Incorporer la brunoise après cuisson  <b>7- Finition</b> Historier les citrons Préparer le persil en branche  <b>8- Dressage</b> Sauter les filets panés Dresser sur un plat long, beurre maître d'hôtel en saucière
Merlans(4 pièces de 250g)	Kg	1	
<b><u>Légumes</u></b>			
Citrons	Kg	0,300	
Persil	Kg	0,030	
Carottes	Kg	0.100	
Navets	Kg	0.080	
Courgettes	Kg	0.080	
Bouquet garni	Pièce	1	
Oignons	kg	0.100	
<b><u>Crèmerie</u></b>			
Beurre	Kg	0,170	
Œufs	Pièce	2	
<b><u>Economat</u></b>			
Farine	Kg	0,030	
Riz	Kg	0,200	
Huile	Litre	0,030	
Mie de pain	Kg	0,100	
Sel	Kg	PM	
Poivre	Kg	PM	
<b><u>Cave</u></b>			
Vin blanc	L	0.100	

<b>Matériel de préparation</b>	<b>Matériel de dressage</b>

<b>CAP CUISINE</b>	<b>40311</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 2/3</b>

## FICHES TECHNIQUES

<b>INTITULE</b>
<b>Gnocchi à la parisienne</b>

<b>Nombre de couverts</b>
<b>8</b>

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>Pâte à choux</u></b>			
Lait	L	0,250	<b>Base</b> Réaliser ¼ de litre pâte à choux Pocher à l'eau frémissante
Beurre	Kg	0,080	
Farine	Kg	0,125	<b>Garniture</b> Réaliser une sauce béchamel
Œufs	Unité	4	
Sel	Kg	0.005	
Gruyère râpé	Kg	0.040	
<b><u>Béchamel</u></b>			
Farine	Kg	0,030	<b>Dressage</b> Dresser en plat sabot beurré avec béchamel + gruyère
Beurre	Kg	0.030	
Lait	L	0.50	Cuire au four (220°C) et gratiner
Gruyère râpé	Kg	0.100	
Beurre	Kg	0.020	
Cayenne	Kg	PM	
Muscade		PM	
Sel fin		PM	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Tamis, planche à découper, russes, chinois, plaque à pâtisserie, pinceaux ...	

<b>CAP CUISINE</b>	<b>40311</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 3/3</b>