

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Travail à réaliser par le candidat :

1. Compléter les deux fiches techniques de fabrication pour 8 personnes (10 points).
2. Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser sur la fiche d'organisation (10 points).

Groupement inter académique II		Session 2005	Code 50354	
Examen et spécialité CAP CUISINE				
Intitulé de l'épreuve EPI : Approvisionnement et organisation				
Type SUJET	Date et heure	Durée 1h	Coefficient 2	N° de page/total S1/4

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
BLANQUETTE DE VEAU PRINTANIERE

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<u>ELEMENTS DE BASE</u>			
	Kg		1: Préparer la viande . Parer , dégraisser , découper . Blanchir la viande
<u>GARNITURE AROMATIQUE</u>			2: Préparer la garniture aromatique
	Kg	0.200	3: Marquer la blanquette en cuisson
Céleri branche	Kg	0.100	. Réunir la viande blanchie et la
Gros oignons	Kg		Garniture aromatique
	Kg	0.200	.Mouiller à hauteur , saler
Ail	Gousse	2	.Cuire doucement et écumer si besoin
BG	Pm	Pm	4: Réaliser un roux blanc , refroidir
<u>GARNITURE PRINTANIERE</u>			5 : Préparer la garniture de légumes
Carottes	Kg	0.800	.Eplucher et tourner les carottes ,
Navets	Kg	0.800	navets , courgettes
Courgettes	Kg	0.800	. Cuire les légumes à blanc
Champignons	Kg		6 : Préparer les champignons
Citron	Kg	0.050	. Eplucher , laver, escaloper
Beurre	Kg	0.150	. Cuire les champignons à blanc
<u>SAUCE</u>			7 : Confectionner la sauce de la blanquette
	Kg	0.060	
	Kg	0.060	
Crème fraîche	L		
(Eufs (jaunes)	P		
<u>ASSAISONNEMENT</u>			
Gros sel	Pm	Pm	
Sel fin	Pm	Pm	
Poivre	Pm	pm	
Clou de girofle	pm	pm	8 : Dresser la blanquette . Réunir viande , garniture et sauce

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Sauteuses , rondau , plaques à débarrasser	Assiettes de service

CAP CUISINE	S 50354
EPI : Approvisionnement et organisation	S 2/4

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
TARTE ALSACIENNE AUX CERISES

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<u>PATE BRISEE</u>			1: Confectionner la pate Brisée 2 : Confectionner l' appareil à crème prise sucré 3 : Dénoyauter les cerises 4 : Foncer la tarte . Abaisser la pate . Foncer le cercle beurré . Disposer sur plaque beurrée 5 : Garnir avec cerises et appareil 6 : Cuisson de la tarte four 220°C . Saupoudrer de sucre glace en fin de cuisson 7 : Dresser sur plat + dentelle
Beurre	Kg		
Oeuf (jaune)	P	1	
Sel fin	Kg	0.025	
Eau	Kg	0.005	
	l	0.05	
<u>APPAREIL</u>			
Œufs entiers	p	2	
Œufs (jaunes)	P	1	
Lait	L		
	L		
Sucre semoule	Kg	0.050	
Vanille	Pm	Pm	
<u>GARNITURE</u>			
Cerises bigarreaux au sirop	Kg		
<u>FINITION</u>			
	Kg		

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Tamis , cercle à tarte , plaque à pâtisserie , calottes Plaque à débarasser	Plat rond + dentelle

CAP CUISINE	S 50354
EP1 : Approvisionnement et organisation	S 3/4

FICHE D'ORGANISATION

Intitulé des préparations :	
1.	
2.	

Progression

08H ou 14H	
09H ou 15H	
10H ou 16H	
11H ou 17H	
12H ou 18H	

Service :

Observations:

CAP CUISINE	S 50354
EP1 : Approvisionnement et organisation	S 4/4