

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

**CAP CUISINE
CORRIGE**

EP1/U1 : Approvisionnement et organisation

Durée : 1H

Coefficient : 2

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 3

FICHE TECHNIQUE
CORRIGE

ŒUFS FARCIS CHIMAY

Catégorie **LES ŒUFS**Nombre de couverts: **8 pers**

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
Éléments de base			
Oeufs	P	12	Mettre en place le poste de travail
			Marquer les œufs en cuisson
Duxelles sèche			
Beurre	Kg	0,04	Préparer les légumes
Echalotes	Kg	0,04	<i>hacher le persil, ciseler l'échalote</i>
Champignons de Paris	Kg	0,4	<i>Hacher les champignons</i>
Citron	Kg	0,05	
Persil	Kg	0,04	Marquer la Duxelle en cuisson
Sauce Mornay			
Beurre	Kg	0,07	Confectionner la sauce béchamel
Farine	Kg	0,07	Réaliser le roux blanc
Lait	L	1	Porter à ébullition le lait
Œufs	P	3	Confectionner la sauce
Gruyère râpé	Kg	0,08	Vérifier l'assaisonnement
			Réserver la sauce à couvert
Finition			
Gruyère râpé	Kg	0,08	Préparer les oeufs
Beurre	Kg	0,02	Terminer la farce
			<i>Duxelles + béchamel</i>
Assaisonnement			
Sel fin	Kg	Pm	Terminer la sauce Mornay
Piment de Cayenne	Kg	Pm	<i>Ajouter, jaunes et gruyère</i>
Noix de muscade	Kg	Pm	Garnir les oeufs
			Napper et gratiner les œufs

EP1 Approvisionnement et organisation - partie écrite		SESSION juin 2005
C.A.P. CUISINE	Coeff CAP 2	CORRIGE
durée: 1 heure	Groupement interacadémique 1	Folio 1/3

**FICHE TECHNIQUE
CORRIGE**

**MEDAILLON DE PORC DUROC
POMMES COCOTTE**

Catégorie **VIANDES SAUTEES**Nombre de couverts: **8 pers**

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation	
<u>Eléments de base</u>			Mettre en place le plan de travail	
Médailon de porc	Kg	1,2	Préparer la viande	
Farine	Kg	0,08		
Beurre	Kg	0,08		
<u>Sauce</u>			Préparer les légumes	
Echalotes	Kg	0,04	Marquer la fondue de tomate <i>Eplucher, laver les légumes</i> <i>Ciseler les oignons</i> <i>Monder les tomates</i> <i>Marquer la fondue de tomate</i> <i>Réserver au chaud</i>	
Champignons de paris	Kg	0,25		
Cognac	L	0,05		
Vin blanc	L	0,1		
Fond brun lié	L	0,4		
Beurre	Kg	0,02		
Estragon	B	0,25		
Cerfeuil	B	0,25		
<u>Fondue de tomate</u>				Tourner les pommes cocottes
Beurre	Kg	0,04		Marquer les pommes cocottes
Echalotes	Kg	0,04	Marquer les médaillons	
Tomates	Kg	0,8		
Bouquet-garni	P	1	Emincer les champignons	
Ail	Kg	0,01		
<u>Pommes cocotte</u>			Confectionner la sauce	
Pommes de terre	Kg	2,5	Préparer les herbes	
huile	L	0,08		
beurre	Kg	0,04	Dresser les médaillons et les pommes cocotte	
Persil	kg	0,02		
<u>Assaisonnement</u>				

EP1 Approvisionnement et organisation - partie écrite		SESSION juin 2005
C.A.P. CUISINE	Coeff CAP 2	CORRIGE
durée: 1 heure	Groupement interacadémique 1	Folio 2/3

CAP CUISINE EP1

FICHE D'ORGANISATION CORRECTION

INTITULE DES PREPARATIONS:

- 1- OEUFS FARCIS CHIMAY
- 2- MEDAILLON DE PORC DUROC POMMES COCOTTE

PROGRESSION:

8H/14h		Mettre en place le poste de travail
	15	Marquer les œufs en cuisson
	30	Préparer les légumes (œufs et médaillon) + les fines herbes
	45	
9H/15h		Marquer la duxelles
	15	Préparer la viande
	30	Marquer la fondue de tomate
	45	Confectionner la sauce béchamel
10H/16h		Tourner les pommes cocotte
	15	Préparer les œufs
	30	Terminer la farce
	45	Terminer la sauce Mornay
11H/17h		Marquer les pommes cocotte
	15	Marquer les médaillons
	30	Garnir, napper et gratiner les œufs
	45	Emincer les champignons et réaliser la sauce des médaillons
12H/18h		Dresser
	15	Nettoyage
	30	
	45	

EP1 Approvisionnement et organisation - partie écrite

C.A.P. CUISINE	Coeff CAP 2	CORRIGE
durée: 1 heure	Groupement interacadémique 1 SESSION 2005	Folio 3/3

Groupement 1 interacadémique Session 2005
CAP DE CUISINE

Centre d'Examen :

EPREUVE EP1
APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION

NUMERO DU CANDIDAT :

PLAT :
- Œufs farcis Chimay
- Médaillon de porc Duroc Pommes Cocotte

B.R: Bonne Réponse

CRITERES	OBSERVATIONS	Evaluation des exigences				
INDICATEUR DE PERFORMANCE pour les 2 fiches techniques et l'organigramme		4	3	2	1	0
<i>Qualité des documents (écriture, présentation...)</i>						
<i>Respect du vocabulaire culinaire et des informations</i>	5/6 B.R..... 4 pts 3/4 B.R..... 3 pts 2 B.R..... 2 pt 1 B.R..... 1 pt					
<i>Prévision des besoins en matières premières (grammages, proportions...)</i>	14/18 B.R..... 4 pts 10/14 B.R..... 3 pts 6/10 B.R..... 2 pts 1/6 B.R..... 1 pt					
<i>Rédaction des techniques de base relative à une fiche technique</i>						
<i>Organisation du travail (cohérence et enchaînement des tâches dans le temps)</i>						

TOTAL DES POINTS PAR COLONNE →

--	--	--	--	--

Total ↓

/ 20

NOTE FINAL

/20 en points entiers

Evaluation des exigences	
0	Aucune maîtrise
1	Maîtrise insuffisante
2	Maîtrise moyenne
3	Bonne maîtrise
4	Très bonne maîtrise

Emargement du jury :

Code examen - 50022150	C.A.P. CUISINE	Grille notation
EP1 Approvisionnement et organisation - partie écrite		
Duré : 1 heure	Coeff: CAP 2	Folio 1/1