

DANS CE CADRE	Académie :	Session :		
	Examen ou concours :	Série* :		
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :			
	NOM			
(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)				
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>		
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)			
NE RIEN ECRIRE	Examen :	Série* :		
	Spécialité/option :			
	Repère de l'épreuve :			
	Epreuve/sous-épreuve :			
	<table border="1"> <tr> <td>Note :</td> <td rowspan="2">Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :</td> </tr> <tr> <td>20</td> </tr> </table>		Note :	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :
Note :	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :			
20				
Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.				

Groupement interacadémique 1

Session juin 2005

CAP CUISINE SUJET

EP1/U1 : Approvisionnement et organisation

Durée : 1H Coefficient : 2

Composition du sujet :

- 2 fiches techniques de 8 personnes à compléter
- 1 fiche d'organisation

Travail à réaliser :

- fiches techniques : vous devez compléter les quantités et les techniques demandées, (parties grisées)
- organisation : remplir la fiche d'organisation du travail en rapport avec les fiches techniques proposées

Vous utiliserez pour la rédaction du sujet les documents fournis.

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

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

SUJET
FICHE TECHNIQUE

ŒUFS FARCIS CHIMAY

Catégorie **LES ŒUFS**

Nombre de couverts: **8 pers**

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<u>Éléments de base</u>			Mettre en place le poste de travail
	P		
			les œufs en cuisson
<u>Duxelles sèche</u>			Préparer les légumes
Beurre	Kg	0,04	<i>Hacher le persil, ciseler l'échalote</i>
Echalotes	Kg	0,4	<i>Hacher les champignons</i>
	Kg	0,05	
Citron	Kg	0,04	Marquer la [] en cuisson
<u>Sauce Mornay</u>			Confectionner la sauce béchamel
Beurre	Kg	0,07	
Farine	Kg	0,07	
	L	1	
Œufs	P	3	
	Kg	0,08	
<u>Finition</u>			Préparer les oeufs
Gruyère râpé	Kg		
Beurre	Kg	0,02	Terminer la farce
			<i>Duxelles + béchamel</i>
<u>Assaisonnement</u>			Terminer la sauce Mornay
Sel fin	Kg	Pm	<i>Ajouter, jaunes et gruyère</i>
Piment de Cayenne	Kg	Pm	
	Kg	Pm	Garnir les œufs à l'aide d'une poche
			[] et gratiner les oeufs

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

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

SUJET
FICHE TECHNIQUE

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		
	Kg	0,08	Préparer la viande
Beurre	Kg	0,08	
<u>Sauce</u>			Préparer les légumes
Echalotes	Kg	0,04	
	Kg	0,25	Marquer la fondue de tomate
Cognac	L	0,05	
	L	0,1	
Fond brun lié	L	0,4	
Beurre	Kg	0,02	
Estragon	B	0,25	
Cerfeuil	B	0,25	
			les pommes cocotte
<u>Fondue de tomate</u>			
Beurre	Kg		Marquer les pommes cocottes
Echalotes	Kg	0,04	
	Kg	0,8	Marquer les médaillons
Bouquet-garni	P	1	
	Kg	0,01	les champignons
<u>Pommes cocotte</u>			Confectionner la sauce
Pommes de terre	Kg		
	L	0,08	Préparer les herbes
Beurre	Kg	0,04	
Persil	kg	0,02	les médaillons et
<u>Assaisonnement</u>			les pommes cocotte

EP1 Approvisionnement et organisation - partie écrite

SESSION juin 2005

C.A.P. CUISINE

Coeff CAP 2

SUJET

durée: 1 heure

Groupement interacadémique 1

Folio 2/3

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

C.A.P CUISINE - EP1

FICHE D'ORGANISATION

INTITULE DES PREPARATIONS:

1-
2-

PROGRESSION.

8H/ 14H	
	15
	30
	45
9H/ 15H	
	15
	30
	45
10H/ 16H	
	15
	30
	45
11H/ 17H	
	15
	30
	45
12H/ 18H	
	15
	30
	45

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