

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE
DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre		
	A	B	C
Plat n° 1 : CARRE D'AGNEAU AUX PRIMEURS			HABILLER UN CARRE
		TOURNER DES LEGUMES EN COCOTTES	
		RÔTIR UNE VIANDE BLANCHE	
		CUIRE DES LEGUMES A L'ANGLAISE	
		GLACER DES LEGUMES A BLANC	
		REALISER UN FOND BRUN D'AGNEAU	
		REALISSER UN JUS DE RÔTIR	
Plat n° 2 : GENOISE SAUCE ANGLAISE			

Groupement inter académique II		Session	2005	Code	50387-2
Examen et spécialité CAP CUISINE					
Intitulé de l'épreuve EP2 : Production et distribution culinaire					
Type	TECH	Date et heure	Vendredi 27 mai (Matin)	Durée	4H 30'
				Coef	12
				N° de page/total	1/1